

TADIM MENÜSÜ

TASTING MENU

Mevsimin en iyi ürünleriyle şekillenen, şef Mutlu Şevket Yılmaz seçkisi çok aşamalı bir deneyim

A multi-course experience shaped by the finest seasonal ingredients, curated

by the Chef Mutlu Şevket Yılmaz

Damak hoşluğu

Amuse Bouche

AKYA CRUDO, çilek kosho, narenciye sosu

YELLOW TAIL CRUDO Strawberry kosho, citrus dressing

Alanya **AVOKADOSU** ve **TON** balığı, salatalık, altınçilek, domates sosu

Alanya **AVOCADO** & **TUNA**, cucumber, physalis, tomatoes dressing

DENİZDEN GÜNÜN BALIĞI, patates piyazı, limon velute sos ve limon otu yağı

CATCH OF THE DAY, potatoes salad, lemon velute sauce with lemongrass oil

DANA KUYRUĞU & DOMATES tart, Bergama tulum peyniri sosu

OXTAIL & TOMATOES tartine, bergama tulum cheese velute

KUZU TANDIR, frik bulguru, kuru kayısı püresi, kuzu sosu

LAMB SHOULDER, freekeh, dried apricote paste, lamb sauce

ŞEFTALİ sorbe, şampanya jel, maringue

PEACH sorbet, champagne gel, maringue

SÜTLAÇ & ÇİLEK, vanilyalı ve pirinçli krema, çıtır süt köpüğü, Antep fıstıklı dondurma

SÜTLAÇ & STRAWBERRY, Vanilla crème anglaise with rice, crispy milk foam, Pistachios icecream

Çikolatalı trüfler

Chocolate truffles

Kişi başı sunulan bu menü, deneyimin bütünlüğünü korumak adına minimum iki için servis edilir

This per-guest menü is served for a minimum of two guests to ensure the integrity of the experience

Menu 5250 tl | Wine pairing 3750tl

SEASONS