

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

DENİZDEN GÜNÜN BALIĞI, zencefil ve biberli buerre blanc sos, lime kosho, patates piyazı

CATCH OF THE DAY, chili pepper-ginger buerre blanc, lime kosho, summer potatoe salad

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

DANA KABURGA, közlenmiş patlıcan ve domates salatası, barbekü sosu

BEEF RIB, smoked aubergine and tomatoe salad, Turkish barbeque 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 5900 tl | Wine pairing 3900tl

SEASONS