



arts
&crafts

KITCHEN BAR

Bizim için rakı masası, bu coğrafyanın hafızasını, paylaşma kültürünü ve mevsimin sunduğu ürünleri bir araya getiren köklü bir buluşma biçimi. Bu menüyü oluştururken Trakya'nın bereketli topraklarından, kıyılarından ve köklü meze kültüründen ilham aldık. Tanıdık tatları modern teknikler ve zarif dokunuşlarla yeniden yorumlayarak, her tabağı rakının karakterine eşlik eden ve sofradaki sohbeti uzatan bir eşlikçiye dönüştürdük

Bu akşam, bırakın zaman biraz yavaşlasın, kadehler dostluğa kalsın ve masanızdaki her bir tat bu coğrafyanın emeğini anlatsın.

*

For us, the rakı table is a deeply rooted form of gathering that brings together the memory of this land, the culture of sharing, and the finest ingredients offered by the season. While creating this menu, we drew inspiration from the fertile lands, coastal character, and rich meze culture of Thrace. Reinterpreting familiar flavours through contemporary techniques and refined touches, we envisioned each plate as a companion to rakı, extending the conversation around the table.

This evening, let time slow down; let glasses rise to friendship, and let every flavour on your table tell the story of this land and the people behind it.

Taha Emrah Özcelik

	<i>4cl</i>	<i>8cl</i>	<i>20cl</i>	<i>35cl</i>	<i>50cl</i>	<i>70cl</i>	<i>100cl</i>
<i>Yeni Rakı</i>	250	420	890	1.420	1.975	2.520	3.600
<i>Tekirdağ Rakı</i>	250	440	890	1.350	2.080	2.660	3.600
<i>Tekirdağ Altınseri</i>	250	470	990	1.520	2.110	2.640	4.040
<i>Beylerbeyi Göbek</i>	300	550	1.150	1.850	2.550	3.340	4.770
<i>Efe Gold</i>	250	440		1.500	2.070	2.640	3.770
<i>Sarı Zeybek</i>						3.500	
<i>Prototip</i>						3.450	
<i>Tekirdağ No:10</i>						3.420	
<i>Yeni Rakı Ala</i>						2.950	
<i>Mercan</i>						3.500	

Şalgam 33cl - 140