



arts
& crafts

KITCHEN BAR

Bu menü, Trakya'nın bize sunduğu cömertliğe duyduğumuz minnetin bir ifadesi. Trakya'nın topraklarından, bağlarından, kıyılarından ve yerel üreticilerinden başlayan bu yolculuk, bugün masanızda yeni bir hikayeye dönüşüyor.

Sunduğumuz her ürün, uzun bir emeğin parçası. Bir çiftçinin sabrı, bir balıkçının emeği, bir üreticinin yıllara dayanan bilgisi ve doğanın kendi ritmi bu tabaklarda bir araya geliyor. Biz ise yalnızca bu hikayeyi dürüstçe aktarmaya ve mevsimin sunduklarını saygıyla yorumlamaya çalışıyoruz. Çünkü iyi bir yemeğin her zaman iyi malzemeye dayandığına inanıyoruz.

Bize güvenen, etik anlayışla üreten, paylaşan ve ilham veren herkese teşekkür ederiz.

Hoş geldiniz.

*

This menu is a reflection of our gratitude for the generosity that Thrace continues to offer us. Beginning in the region's fertile lands, vineyards, coastlines, and among its local producers, this journey finds a new expression at your table today.

Every ingredient we serve carries the trace of a long and thoughtful process. The patience of a farmer, the labour of a fisherman, the knowledge of a producer shaped over years, and the quiet rhythm of nature all come together within these plates. Our intention is simply to translate this story with honesty and to interpret what each season offers with care and respect. Because we believe that every memorable dish is rooted in the quality of its ingredients.

To everyone who produces with integrity, shares generously, inspires us, and places their trust in what we do, thank you.

Welcome.

Taha Emrah Özcelik

TADIM MENÜSÜ

TASTING MENU

Tereyağı, poy, ekşimaya ekmek
Butter, poy, sourdough bread

Şefin ikramı
Chef's special treat

Patates, kapyia biber
Potato, kapia pepper

Tavuk, sumak
Chicken, summac

Deniz börtölcesi, uykuluk
Glassworth, sweetbreads

Füme et, bottarga
Smoked meat, bottarga

Taze peynir, domates
Fresh cheese, tomato

Karides, yanık soğan
Shrimp, charred onion

Levrek, kabak
Sea bass, zucchini

Zeytinyağı sorbe
Olive oil sorbet

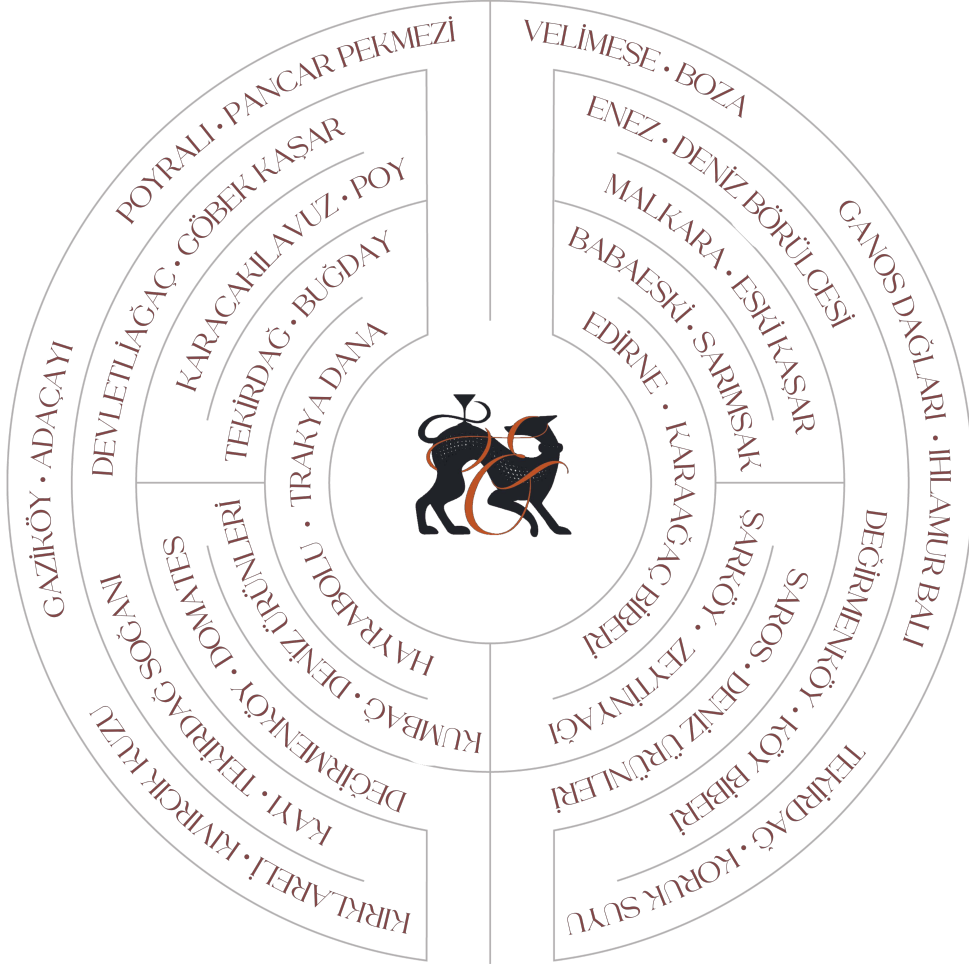
Kuzu kontrfile, patlican
Lamb loin, eggplant

Çikolata
Chocolate

Şefin tatlı ikramları
Chef's sweet treats

4.750

Şarap Eşleşmesi – 3 kadeh
Wine pairing - 3 glasses
3.250



Trakya'nın mevsimsel ve nitelikli ürünlerinin izinden giderek hazırladığımız tadım menüsünü keyifle deneyimlemeniz dileğiyle.

We invite you to experience our tasting menu, inspired by the seasonal rhythm and distinctive ingredients of Thrace.