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 kalksın 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 Özçelik

	5cl	9cl	20cl	35cl	50cl	70cl	100cl
Yeni Rakı	250	440	940	1.535	2.085	2.670	3.600
Tekirdağ Rakı	265	470	960	1.535	2.210	2.830	3.580
Tekirdağ Altınseri	290	520	1.100	1.750	2.420	3.120	4.050
Beylerbeyi Göbek	335	610	1.260	2.030	2.800	3.660	4.770
Efe Gold	285	510	1.080	1.720	2.375	3.060	3.950
Sarı Zeybek 3 Meşe	375	685	1.415	2.305	3.180	4.090	5.280
Tekirdağ No:10						3.860	
Yeni Rakı Ala						3.950	
Mercan						3.900	
Prototip						4.090	

Şalgam 33cl - 150

Acılı Şalgam 33cl - 150