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 Özçelik

TADIM MENÜSÜ

Trakya turuna başlarken...
Karşılama kokteyli
Ekşi mayalı ekmek, tereyağı, meşe balı, zeytinyağı, poy

İpsala'nın İncisi • İpsala pirinci kreması, yumurta sarısı, pirinç turşusu

Lokmalıklar:
Ayçiçeği Tarlası • Ayçekirdeği ezmesi, çıtır patates, Trakya dana etinden zırh kıyması
Manda Merası • Manda kaymağı diski, ıspanak dolgulu tartolet, ıspanak cipsi
Kantartopu • Köz soğan, 63° sous-vide tavuk bonfile, çıtır hamur katları

Miselyum • Güngörmez köyü mantarlarından tarhana, hardaliye redüksiyon, alıç sirkesi

Ganos Yemişi "Aronya" • Aronya vinaigrette, şefin füme yaprak eti, hardal köpüğü

Trakya'nın Kara Keçisi • Keçi peyniri espuma, tuz kabuğunda pancar, portakal gastrique

Saros Ahtapotu • Tavada ahtapot, Trakya kaçamağı, turp ekşileme

Trakya Kuskusu • Kuru domatesli ve taze otlu kuskus, çıtır derili levrek, limon havyarı

Sorbe • Şarköy zeytinyağı sorbesi, Trakya bağlarından koruk jeli

Kırklareli Kıvırcık Kuzu • Kuzu kontrfile, külde pişmiş kereviz glaze, roka beğendi

Sütlaç • Trakya inek sütünden vanilyalı sütlaç, karamelize balkabağı kreması, yanık süt dondurması

Lavantalı Baklava • Trakya lavantasından şerbet, çıtır baklava, peynir kreması

Şefin Tatlı İkramları

TEK KİŞİLİK: 5.950

*

Şarap Eşleşmesi • 6 kadeh servis edilir.

TEK KİŞİLİK: 4.950

TASTING MENU

A journey through Thrace begins...
Welcome cocktail
Sourdough bread, butter, oak honey, olive oil, poy

The pearl of İpsala • İpsala rice cream, egg yolk, pickled rice

Bites:
Sunflower Field • Sunflower seed paste, crispy potato, hand-chopped Thracian beef
Buffalo Pasture • Buffalo kaymak disc, spinach-filled tartlet, spinach crisps
Kantartopu • Charred onion, 63°C sous-vide chicken breast, crispy pastry layers

Mycelium • Tarhana made with Güngörmez village mushrooms, hardaliye reduction, hawthorn vinegar

Ganos Berry 'Aronia' • Aronia vinaigrette, chef's smoked leaf meat, mustard foam

Thrace's Black Goat • Goat cheese espuma, salt-baked beetroot, orange gastrique

Octopus of Saros • Pan-fried octopus, traditional Thracian kaçamak, pickled radish

Thracian Couscous • Couscous with sun-dried tomatoes and fresh herbs, crispy-skin sea bass, lemon caviar

Sorbet • Şarköy olive oil sorbet, verjuice gel from Thracian vineyards

Kırklareli Kıvırcık Lamb • Lamb loin, ash-roasted celeriac glaze, arugula beğendi

Sütlaç • Vanilla rice pudding made with Thracian cow's milk, caramelized pumpkin cream, burnt milk ice cream

Lavender Baklava • Baklava with Thracian lavender syrup, crispy pastry, cheese cream

Chef's Petit Fours

PER PERSON: 5.950

*

Wine Pairing • Served in 6 glasses

PER PERSON: 4.950