



S E R I C A

MENÜ | MENU



Fiyatlarımız 10 Ocak 2026 tarihinden itibaren geçerlidir.

All prices are valid as of January 10, 2026.

KDV dahildir, %15 servis ücreti ekstra eklenecektir.

VAT is included in the shown prices, 15% service charge will be added.



Serica'nın hikayesi; kökleri ve orjini yüz yıllara dayanan, farklı kültürlerin beşiği olan bu coğrafyanın topraklarına dayanmaktadır.

Bu topraklarda var olan; coğrafi işaretli, yerel malzemelerin tabaklarda özne olduğunu söyleyen Şef Yiğit Alicioğlu; topraktan tabağa serüvenini menüsü ile anlatmaktadır. Her yemeğin dokusunu çiftçiden, rengini topraktan, tadını şefin metodlarından alan Serica menüsü; var olan kültürel zenginliğini korurken, lezzetleri güncel yöntemlerle tekrar sunmaktadır. Taze Ege'yi, zengin Karadeniz'i, kült İç Anadolu'yu, renkli Güneydoğu'yu bu menüde yaşarken, tek iklimin var olan eşsiz toprakları korumak olduğunu hissediyorsunuz.

Serica's story is based on the lands of this geography, which is the cradle of different cultures, whose roots and origins reach back to centuries.

Chef Yiğit Alicioğlu says that the geographically marked local materials existing in these lands are the subject on the plates, and describes his adventure from soil to plate with his menu. Serica menu, which takes the texture of each dish from the farmer, the color from the soil, and the taste from the chef's methods, re-presents flavors with up-to-date methods, while preserving its existing cultural richness. While experiencing the fresh Aegean, the rich Black Sea, the cult Central Anatolia and the multicolored Southeast in this menu, you sense that the only climate is to protect the existing unique lands.



TATLI | DESSERT

Stla , Fındıklı Karamel, İtir Otu Dondurma
Rice Pudding , Caramel with Hazelnut, Geranium Ice Cream
₺ 800

Acı Bademli ve Elmalı Tart, Yeşil Elma Dondurma
Tart with Bitter Almond and Green Apple, Green Apple Ice Cream
₺ 800

Antep Fıstığı Parfe, Antep Fıstıklı Taş Kadayıf, Yanık St Dondurması
Pistachio Parfait , Tas Kadayif with Pistachios, Burnt Milk Ice Cream
₺ 800

Ayva Tatlısı, Manda Kaymaklı Dondurma, Hibiskus Sos
Quince , Buffalo Milk Skin İce Cream, Hibiscus Sauce
₺ 800

Kestaneli ikolata Mus, Karadut Dondurması
Chocolate Mousse with Chestnut , Black Mulberry Cream
₺ 800