



S E R I C A

TADIM MENÜSÜ | TASTING MENU

Fırınlanmış Pancar, Beyaz Peynir Köpüğü, Vişne Ekşisi
Roasted Beetroot, Feta Cheese Foam, Cherry Sour

Marine Levrek, Pekmez, Kırmızı Soğan, Chili Biber, Erik
Marinated Sea Bass, Molasses, Red Onion, Chili Pepper, Plum

Keçi Peynirli ve Trüf Mantarlı Mantı, Kestane Mantarı, Mantar Velouté
*Goat Cheese and Truffle Mushroom Dumplings, Portobello
Mushroom, Mushroom Veloute*

Izgara Palamut, Kuzu Kulağı Sos, Turp Salatası
Grilled Bonito, Sorrel Sauce, Radish Salad

Kuzu Kol Tandır, Soğan Dolması, Kayısı Püresi, Kuzu Jus
*Lamb Shoulder Tandoori, Stuffed Onion
Apricot Puree, Lamb Jus*

Ayva Tatlısı, Hibiscus Sos, Tarçın ve Manda Kaymaklı Dondurma
Quince, Hibiscus Sauce, Cinnamon and Clotted Buffalo Milk Cream Ice Cream

₺ 2100

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Yerli Şaraplar | *Local Wines*

₺ 1500 (12,5 cl)

Yabancı Şaraplar | *International Wines*

₺ 2300 (12,5 cl)



S E R I C A

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

İSABEY, Misket

ATTITUDE, Sauvignon Blanc Pascal Jolivet, Loire

YAŞASIN, Kalecik Karası 'Geleneksel Yöntem' Vinkara
SAINT MARTIN CHABLIS Michel Laroche, Bourgogne

900, Fume Blanc, SEVILEN

REISLING Hugel, Alsace

SHİLUH, Kustan

WHISPERINGANGEL Chateau D'Esclans, Provence

REZERVE, Kalecik Karası

FAIVELEY Niuts St. George, Bourgogne

LATE HARVEST, Misket

PERGOLO LA PIEVE Mionetto, Venetto