



# S E R I C A

MENÜ | MENU



S E R I C A

Fiyatlarımız 15 Aralık 2025 tarihinden itibaren geçerlidir.  
*All prices are valid as of December 15, 2025.*

KDV dahildir.  
*VAT is included in the shown prices.*



# S E R I C A

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.



S E R I C A

## BAŞLANGIÇ | STARTER

Tabule Tartar, Marine Dana Eti, Antep Bulguru, Kuzu Kulağı  
*Tabbouleh Tartare, Marinated Beef, Antep Bulgur, Sorrel*  
₺ 1.800

Marine Hamsi, Sarımsaklı Kızarmış Ekmek, Aioli, Bottarga  
*Marinated Anchovy, Toasted Garlic Bread, Aioli, Bottarga*  
₺ 1.350

Deniz Börüceli ve Çimçim Karidesli Mücver, Dereotlu Yoğurt, Dereotu Yağı, Erik Ekşisi  
*Salicornia and Shrimp Patties, Fresh Dill Yoghurt, Dill Oil, Plum Sour*  
₺ 1.550

Bahçeden Pancarlar, Tütsülenmiş Tire Çamur Peyniri, Pancar Turşusu , Vişne Ekşisi  
*Beets From Garden , Smoked Tire Mud Cheese , Pickled Beet , Cherry Sour*  
₺ 1.200

Marine Levrek, Pekmez, Kırmızı Soğan, Chili Biber, Erik  
*Marinated Seabass, Molasses, Red Onion, Chili Pepper, Plum*  
₺ 1.650

Izgaralanmış Karnabahar, Humus , Chimichurri Sos  
*Grilled Cauliflower , Hummus, Chimichurri Sauce*  
₺ 1.150



# S E R I C A

Zeytinyağlı K rpe Enginar, Enginar P resi, Dereotu Yağı

*Baby Artichoke, Artichoke Puree, Fresh Dill Oil*

₺ 1.800

Tandırdada K zlenmiř Pırasalı Pide, Fethiye Tangazola Peyniri, Kuru İncir Tatlısı

*Tandoori-Roasted Leek Pide, Fethiye Tangazola Cheese, Dried Fig Dessert*

₺ 1.300

Izgara 7 Kule Marul, Kabak  ekirdeđi, Kuru Domates ve Pelit Peyniri

*Grilled Romaine Lettuce Hearts, Pumpkin Seeds, Dried Tomato and Pelit Cheese*

₺ 1.300

Bah e Salatası , Fesleđenli Gravyer Kreması, Antep Fıstığı ve Erik Ekşisi

*Garden Salad , Gruyere Cheese Cream with Basil, Pistachio and Plum Sour*

₺ 1.300

Kalamar Spaghetti, Karnabahar P resi, Kızarmış Pırasa, Kahverengi Tereyağı

*Baby Calamari Spaghetti, Cauliflowin Puree, Fried Leek, Brown Butter*

₺ 1.950

Keçi Peynirli ve Tr f Mantarlı Mantı, Kestane Mantarı, Mantar Dashi

*Goat Cheese and Truffle Mushroom Dumplings, Portobello Mushroom, Mushroom Dashi*

₺ 1.950