



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.



TADIM MENÜSÜ | TASTING MENU

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

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

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

Kalamar spaghetti , Karnabahar püresi ,Kızarmış Pırasa
Baby kalamari spaghetti, Cauliflower puree, Fried Leek

Izgara Fener Balığı , Pastırma Çorbası, Şevket-i Bostan,İsot Yağı
Grilled Monkfish, Pastrami Soup, Şevket-i Bostan , İsot Oil

Izgara Küşleme, Baklava Hamurunda Ispanaklı Börek, Izgara Cibes
Grilled Kusleme, Spinach Pie in Baklava Dough, Grilled Cibes

Antep Fıstığı Parfe, Antep Fıstıklı Taş Kadayıf, Yanık Süt Dondurması
Pistachio Parfait, Tas Kadayif with Pistachios, Burnt Milk Ice Cream

₺ 6.300

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

₺ 5.000 (12,5 cl)



ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

VİNKARA, YAŞASIN, Method Traditionelle, 2021
Kalecik Karası, Ankara

UMURBEY, Sauvignon Blanc,
Çanakkale

7 BİLGELER, ANAXAGORAS, Chardonnay,
Denizli

PORTA CAELİ, FELICI, Cabernet Sauvignon, 2022
Çanakkale

Yaban Kolektif, Çavuşlu, Karasakız, 2023
Çanakkale

KAYRA, VINTAGE, Boğazkere,
Elazığ

Corvus Passito, Misket