



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.



BAŞLANGIÇ | STARTER

Tabule Tartar, Marine Dana Eti, Antep Bulguru, Kuzu Kulağı
Tabbouleh Tartare, Marinated Beef, Antep Bulgur, Sorrel
₺ 1.500

Marine Hamsi, Sarımsaklı Kızarmış Ekmek, Aioli, Bottarga
Marinated Anchovy, Toasted Garlic Bread, Aioli, Bottarga
₺ 1.100

Deniz Börülceli ve Çimçim Karidesli Mücver, Dereotlu Yoğurt, Dereotu Yağı, Erik Ekşisi
Salicornia and Shrimp Patties, Fresh Dill Yoghurt, Dill Oil, Plum Sour
₺ 1.300

Bahçeden Pancarlar, Tütsülenmiş Tire Çamur Peyniri, Pancar Turşusu , Vişne Ekşisi
Beets From Garden , Smoked Tire Mud Cheese , Pickled Beet , Cherry Sour
₺ 1.000

Marine Levrek, Pekmez, Kırmızı Soğan, Chili Biber, Erik
Marinated Seabass, Molasses, Red Onion, Chili Pepper, Plum
₺ 1.400

Izgaralanmış Karnabahar, Humus , Chimichurri Sos
Grilled Cauliflower , Hummus, Chimichurri Sauce
₺ 950



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

Baby Artichoke, Artichoke Puree, Fresh Dill Oil

₺ 1.500

Tandırda K zlenmiř Pırasalı Pide, Fethiye Tangazola Peyniri, Kuru  ncir Tatlısı

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

₺ 1.100

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

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

₺ 1.100

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

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

₺ 1.100

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

Baby Calamari Spaghetti, Cauliflower Puree, Fried Leek, Brown Butter

₺ 1.600

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

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

₺ 1.600