



S E R I C A

MENÜ | MENU



## 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 Tartar, Marinated Beef, Antep Bulgur, Sorrel*  
₺900

Marine Sardalya, Sarımsaklı Kızarmış Ekmek, Aioli, Bottarga  
*Marinated Sardine, Garlic Toasted Bread, Aioli, Bottarga*  
₺500

Deniz Börüceli ve Çimçim Karidesli Mücver, Dereotlu Yoğurt, Dereotu Yağı  
Erik Ekşisi  
*Salicornia and Shrimp Patty, Fresh Dill Yoghurt, Dill Oil, Plum Sour*  
₺550

Fırınlanmış Pancar, Beyaz Peynir Köpüğü, Vişne Ekşisi  
*Roasted Beetroot, Cheese Foam, Cherry Sour*  
₺550

Marine Levrek, Pekmez, Kırmızı Soğan, Chili Biber, Erik  
*Marinated Sea Bass, Molasses, Red Onion, Chili Pepper, Plum*  
₺900

Zeytinyağlı Körpe Enginar, Enginar Püresi, Dereotu yağı  
*Baby Artichoke, Artichoke Puree, Fresh Dill Oil*  
₺1100



## S E R I C A

Tandırdada Közlenmiş Patlıcanlı Pide, Fethiye Tangazola  
Peyniri, Kuru İncir Tatlısı  
*Roasted Eggplant and Tangazola Cheese Pide from  
Tandoori, Dried Fig Dessert*  
₺750

Izgara 7 kule Marul, Kabak Çekirdeđi, Kuru Domates, Pelit Peyniri  
*Grilled Romaine Lettuce Hearts, Pumpkin Seeds, Dried Tomato,  
Pelit Cheese*  
₺650

Bebek İspanak ve Kuzu Kulağı Salatası, Tulum Peyniri, Soğan,  
Erik ekşisi  
*Baby Spinach and Sorrel Salad, Tulum Cheese ,Onion,  
Plum Sour*  
₺650

Izgara Bebek Kalamar Şeker Fasülye, Misolu Tahin Sos, İsot Yağı  
*Grilled Baby Kalamari, Navy Beans, Tahini Sauce with Miso, İsot Oil*  
₺1100

Keçi Peynirli ve Trüf Mantarlı Manti, Kestane Mantarı  
Mantar Velouté  
*Goat Cheese and Truffle Mushroom Dumplings,  
Portobello Mushroom, Mushroom Veloute*  
₺900