

Lezzetin Kare Ası işbaşında

Ayın denetimi

Gigi

“Kendi içinde bir dünya yaratmış. Başarılı da olmuş”

Fotoğraf: Ceren Can Korkmaz

Lezzetin Kare Ası, geçen ay Gigi'deydi. İstanbul DoorsGroup bünyesinde İstinyePark Beymen'in içinde hizmet veren mekan, bar-brasserie olarak tasarlanmış. Şık ve cazibeli Gigi, ekibimizden tam not aldı.

• Sinan Üzedincik

SINAN O: Gigi'nin müşterisinin yüzde 90'ı kadınlarmış. Özellikle öğlenleri garsonların dışında neredeyse hiç erkek yokmuş. O yüzden menü de biraz ona göre.

SINANK: Feminin bir menü yani. Bakalım neler varmış?

TOLGA: Ben buraya daha önce bir kez geldim. Annemi doğum gününde getir-

miştim. O zaman da tek erkek bendim. Garson bile kadındı.

SINAN O: Mimarı Sinan Ergül'müş.

SINANK: Yeni dönemin iyi arkadaşlarından. Ben buraya Parizyen ya da tam olarak restoran dekorunda diyemeyeceğim. Bar gibi de görüyorum biraz. Sanırım içeri hiç gün ışığı gelmemesinin de psikolojik olarak etkisi büyük. Yani gün ışığını anlama, takıl gitsin saatlerce gibi. Gün içinde de buraya pek ışık girdiği kanaatinde deği-

lim. Aslında çok da önemsenmemiş galiba içeri ışık girmesi konusu. Sanki özellikle, biz böyle kendi içinde bir dünya yaratıyoruz, demişler. Tabii bir seksapalitesi de var bu durumun. Mekan olarak gayet keyifli buldum. Kullandıkları "art"ta da öyle durumlar var.

SINAN O: Fransız kafelerine benziyor mu?

SINANK: Ben tarzı konusunda illa ki şöyle ya da böyle diyemeyeceğim. Fransız etkisi görüyorum da diyemeyeceğim. Ama sonuç başarılı, keyifli bir mekan, sıcacık. Takılabilirsin saatlerce, sohbet etmeye çok uygun. Masa yüksekliği, oturma yüksekliği falan insanda bir "yiyeyim de gideyim" durumu yaratmıyor. Daha çok "içelim, konuşalım" gibi bir durum var. Bu yeni bir kavram; düşük oturma... Bu-



Dekorasyon müfettişi
SINAN KAFADAR
(Metex Tasarım)



Yemek müfettişi
TOLGA ATALAY
(Solid Consulting Group)



Müzik müfettişi
SUAT ATEŞDAĞLI
(S Music Design)

• Fotoğraflar: Haydar Erçin ve Serkan Şentürk



İçki müfettişi
NAFİ PINHAS
(Alcoholoco Eğlence Hizmetleri)

rası hep böyle gördüğümüz gibi. Özellikle çok uzun boylu olmayan Türk kadınları için ideal.

SINAN Ö: Bu tarz, Türkiye'de tercih edilen mi yoksa dünyada da mı böyle?

SINAN K: Loungy deniyor. Loungy, ne lounge ne masadır. Bu tabii başka türlü bir ambiyans getiriyor hadiseye. Müzik

de etkin olabilir burada. Zaten öyle bir hava görüyorum. Burası Cumartesi akşamı 23:00'ten sonra coşuyor olabilir. Umarım öyledir.

SINAN Ö: Öyle bir havası var.

SUAT: Hem dekor, hem müzik hem de servis olarak İstinyePark'ın Avrupai yüzünü temsil eden bir yer. Şu andaki mü-

zik az volümlü ama çalan şarkılardan buranın müzik karakterinin lounge olduğunu anlıyorum. Tahmin ediyorum cumartesi DJ çalıyor. Onun da tarzı jazzy house, house, local house'dur. Tam mekana göre. Hakikaten çok güzel, çok kaliteli, oturduğun zaman müziğin de seni içine aldığı harika bir yer.

Nafi Pinhas yorumluyor: “Kokteyl menüsü çok zengin”

→ Menüde kokteyllere iki sayfa ayırmışlar. Bellini'nin çeşidi çok. Martini'de alternatifler var. Klasik kokteylleri de koymuş, buraya ait reçeteler de yapılmış. Alkolsüz kokteyle de önem verilmiş. Digestive diye bir bölüm var, enteresan. Yemekten sonra sindirimi kolaylaştırır bu içecekler. Daha önce böyle bir digestive menüsüyle karşılaşmamıştım. Şarap alternatifleri de yerli ve yabancı olmak üzere çok zengin tutulmuş. İçtiğim tüm kokteyller çok başarılıydı. Bize kokteylleri hazırlayıp servis eden barmen Ali Ahmed, İran kökenli bir arkadaşımız. Uzun yıllar ABD'de yaşamış. Çok yaratıcı, el ayarı çok düzgün, sempatik bir arkadaş. Ve en önemlisi çok başarılı kokteyller yapıyor.



Gigi Royal

■ *Prosecco, konyak, casis*
Şampanya kadehinde servis ediliyor. Prosecco ve konyak doğru oranlarda karışmadığı zaman ortaya istenmeyen bir lezzet çıkabilir. Bu çok başarılıydı, casis kullanılarak denge sağlanmış.

Rosmohito

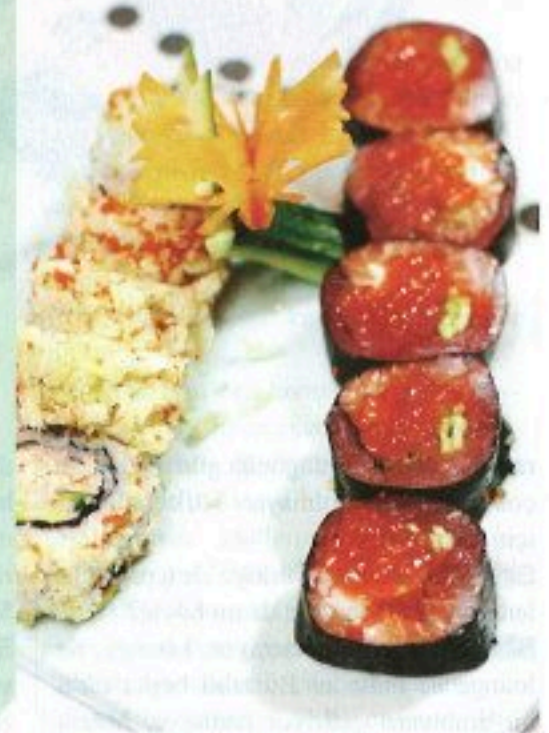
■ *Verano blush, limon suyu, nar şurubu, lime, nane, beyaz şeker*

Rum kullanılmadan yapılabilecek en doğru lezzet yakalanmış. Roze şarap, nar şurubu ve limon suyu çok güzel uyum sağlamış. Çok fresh ve rahat içimi olan bir kokteyl ortaya çıkmış.

Sex and the City:

■ *Absolut citron, portakal likörü, passion fruit, taze portakal suyu, limon suyu, sour mix, nar suyu*

Çok farklı çeşitler kullanıldığında lezzeti yakalamak zorlaşır. İçki ve taze meyve suyu oranları o kadar dengeli kullanılmış ki sonuçta çok farklı ve lezzetli bir kokteyl yaratılmış.





NAFİ: Ben mekanın dekorasyonunu başarılı buldum. Özel tasarım bir bar alanı yaratılmış, çok beğendim. Yalnız bar biraz arkada kalmış, keşke daha görülebilir bir noktada olsaymış. O zaman tam bir buluşma noktası olurmuş.

YEMEKLERE GEÇİLİYOR

TOLGA: Sashimi ve sushi nasıl?

SİNANKİ: Geçen hafta ismini vermeyeyim sushileriyle meşhur bir restorana gittim. O gece yediğim sushileri hiç beğenmedim. Şu an yediğim açık ara çok daha güzel. Sashimi de güzel.

TOLGA: Bence de sushiler çok iyi. Bonfile Cafe de Paris, orta pişmiş uygun mu?

SİNAN Ö: Uygun.

TOLGA: Cafe de Paris biraz daha hafif yeşilimtrak olur.

SİNANKİ: Lezzeti güzel.

TOLGA: Çok güzel.

SİNAN Ö: Ördeği nasıl buldunuz?

TOLGA: Ördeği çok beğendim. Yani güzel bir ördek confit... Gerçi ben biraz daha böyle fileto ördek seviyorum dışı yağlı, ama bu da güzel.

SİNAN Ö: Balık nasıl?

TOLGA: Ben kalkanı çok klasik şekliyle seviyorum ya tava ya ızgara. Tandır da güzel oluyor bazen. Soslu olarak daha dil balığı tarzı balıkları seviyorum. Ama kıyaslarsam biraz kuru.

SİNAN Ö: Bu, dille daha başarılı olurdu.

TOLGA: Kesinlikle... Tatlılara geçelim mi?

SİNAN Ö: Bir panna cotta, bir mont blanc, bir de tiramisunun tadma bakalım. Bir de sorbelerin...

TOLGA: Panna cotta çok başarılı. Kremalı, muhallebi gibi olmayan... Tiramisu da iyi. Dondurmalar da keza. Mont Blanc biraz Ağrı Dağı tarzı olmuş... Tadına değil, şekline takıldık...

SİNAN Ö: Sorbeler de güzel. 🍷

