

Lezzetin Kare Ası işbaşında

Ayın denetimi

ZIPKIN

Yemek müfettişi
TOLGA ATALAY
(Solid Consulting Group)

Dekorasyon müfettişi
SINAN KAFADAR
(Metax Tasarım)

İçki müfettişi
NAFİ PİNHAS
(Alcoholco Eglence Hizmetleri)

Fotoğraflar: Engin Irlaz

“Burasi radarımıza girdi”

• Sinan Üzedincik

Amavutköy'deki Fishmekan'ın yerinde artık Zıpkın var. Alaçatı'da fenomen haline gelen Tapu'nun sahibi Erhan Görüçöğlü'nün açtığı balıkçı, fine dining bir restorandan farksız. Bol floresanlı, aydınlık restoranların aksine, uzun sohbetlerin edilebileceği loş, cool bir balıkçı. Alt katı ise kayıkhanesi hissi veren daha erkeklerle hitap eden bir bölüm. Buradaki dört ekrandan maç yayını yapılıyor ve büyük ilgi görüyor. Ekibimiz yemekten önce Zıpkın'ın kokteyllerini denemeye karar veriyorlar.

Lezzetin Kare Ası, kısa bir süre önce hizmete giren Arnavutköy'ün yeni balıkçısı Zıpkın'daydı. Zıpkın'ın yemeklerini ve atmosferini çok beğenen ekibimiz gecenin sonunda buraya en kısa zamanda tekrar gelmek üzere sözleşti.



Müzik müfettişi
SUAT ATEŞDAĞLI
(S Music Design)

TOLGA: Burada kokteyllerde şurup kullanılmıyor. Örneğin mevsimindeyse taze fruit passion alınıp püresi kullanılıyor. Hava henüz yeterince sıcak olmadığı için tropikal kokteyllere girilmemiş. Şu an iç-

tiğimiz Fisherman's Friend. Bu dokuya uygun bir içki. Geniş old-fashioned viski bardağından Jack, crashed ice, karanfil ve taze fruit passion yani çarkıfelek meyvesi... Diğer tattığımız fizz kokteyl ama içinde cin yok.



NAFI: Votka mı var?

TOLGA: Cin ve Belvedere karışık ve taze karadut. Biraz önce söylediğim gibi barda hiç şurup yok.

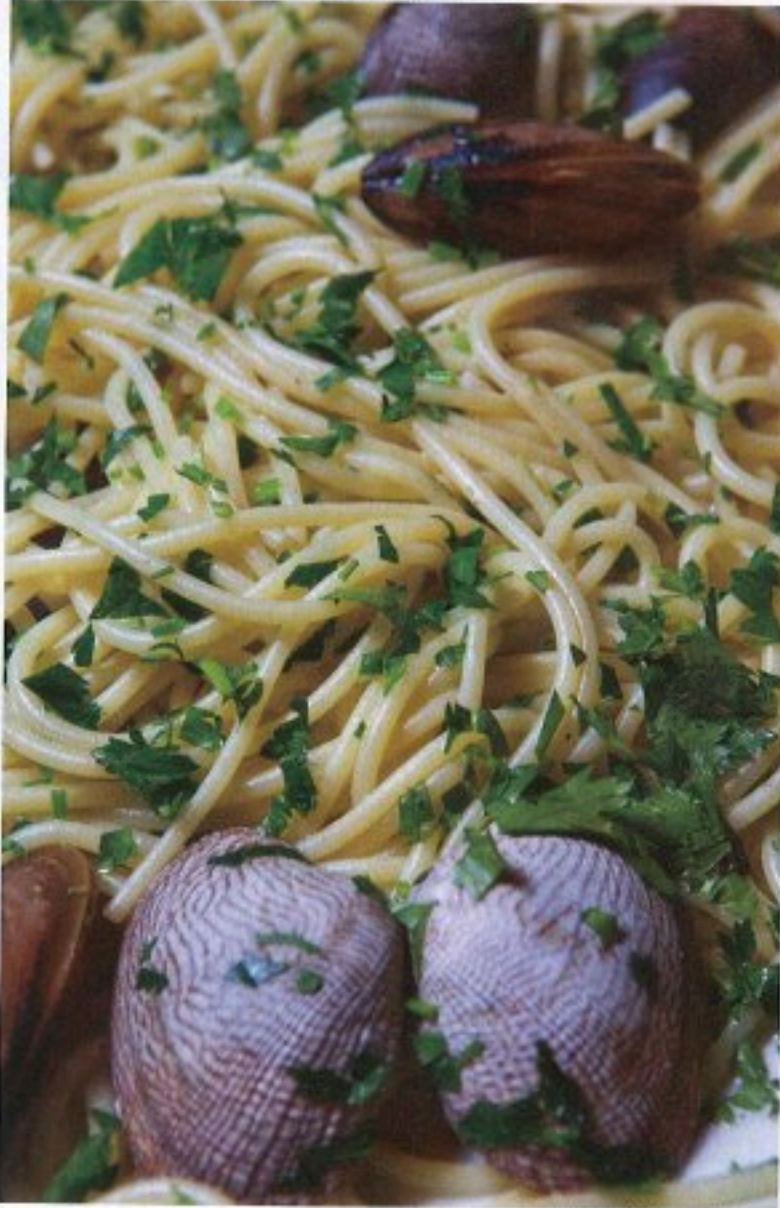
SINAN O: Süper. İstanbul'da başka bir balık restoranında bunu göremezsin.

SINAN K: Ben beğendim

NAFI: İlk kokteylin tadı güzel ama estetik açıdan bir iki detay söylenebilir. Kokteyllerde duble pipet kullanabilir örneğin. Diğerini pek beğenmedim, olmamış sanki. Evet, taze kullanılması çok önemli ama karadutun ezilmesi hatta tokmakla ezilmesi gerekli sanırım. Ekşimsi bir tat lazım. Öte yandan burada günde iki tane kokteyl denenmesi cesaret işi.

SINAN K: Genel olarak baktığında fine dining de diyebilirsin burası için, güzel ambiyanslı bir balıkçı da. Ama yemeklerin sunum şekli, beyaz örtüler vs beni keyifli bir fine dining'e yaklaştırıyor. Müzik güzel ve ışığın tonu hiç göze gelmiyor, aç ve yükseklik çok iyi. Renkler itibariyle de sıcak bir mekan.

SUAT: Türkiye'deki tipik bir balıkçı gibi değil burası. St. Tropez'de bir balıkçı gibi, çünkü hem deniz hem süper bir müzik bir arada. Üstüne harika bir Arnavutköy



manzarası. Böyle balıkçıların da olması gerekiyor ülkemizde.

TOLGA: Alt katı kayıkhanesi hissi veriyor. Daha erkek mekanı gibi duruyor. Maçlarda özellikle ilgi görüyor. Dört ekran ve tabureler var. Herkes oturduğu yerden izleyebiliyor.

SİNAN K: Alt kattaki sandalyeleri nereden bulmuşlar?

TOLGA: Londra'da Jamie Oliver'ın dükkanında görmüştüm. Burada da Mudo'da satılıyor. Orijinali çıplak metalken burada minderli.

SİNAN K: Minderli olması iyi, uzun oturmada rahatsız etmez.

YEMEKLER MASAYA GELİNCE

SİNAN Ö: 0.3 asitli Marmara Bölgesi zeytinyağı kullanılmıyormuş yemeklerde. Balık ve deniz mahsüllerinin tadını bastırması için...

TOLGA: Asidi çok düşük bir yağ. Rengi de Toscana yağları gibi daha sarımtırak, koyu yeşil değil. Mezelerin arasında Eroin var; kebabçıda köz patlıcandan yapılıyor,

"Türkiye'deki tipik bir balıkçı gibi değil burası. St. Tropez'de bir balıkçı gibi, çünkü hem deniz hem süper bir müzik bir arada. Üstüne harika bir Arnavutköy manzarası." **Suat Ateşdağlı**

"Genel olarak baktığında fine dining de diyebilirsin burası için, güzel ambiyanslı bir balıkçı da. Ama yemeklerin sunum şekli, beyaz örtüler vs beni keyifli bir fine dining'e yaklaştırıyor." **Sinan Kafadar**



burada yeşil elmadan. Eroin denmesinin sebebi bağımlılık yapması. İçinde kızarmış acı Arnavut biberi ve süzme Konya yoğurdu da var... Tarama da hazır değil, burada yapıyor. İçinde anasonlu ktır var, çok da keyifli olmuş. İştah da açıyor. Deniz börülçesi iyi, çok kaynatılmadığı için kendini bırakmamış. Midyenin içinde de karanfil, tarçın var yani Ege midyesi gibi değil.

SİNAN K: Taraması, seven için inanılmaz.

SİNAN Ö: Genelde İstanbul'dakiler çok tuzlu oluyor, boğazını yakıyor insanın. Bu mükemmel. Deniz börülçesi kütür kütür değil. Acayip güzel.

SİNAN K: Valla şu ana kadar yediklerimin hepsi müthiş.

TOLGA: Kepek ekmeği de keçiyoynuzlu. Hafif tadı da geliyor.

SİNAN K: Nerede yapıyorlar?

TOLGA: Yakında bir taş fırın var, orada yaptırılıyor. Aslında alt mutfakta çok akıllı bir rasyonel fırın var. Acayip bir fırın. Pişirme süresi yok, rengi algılıyor. Pantone katalogundan seçer gibi renk seçiyorsunuz. Onda kalkan tandır yapıyor. Fırın buhar ayarını soruyor. Yüzde 63 diyorsun ona göre pişiriyor. Ahtapot tandırda ise ahtapot önce kırmızı şarapta beş saat kaynıyor sonra kurutuluyor sonra islenmek için ters bir kapla kömür ateşinde pişiyor, yumuşak oluyor. Üstünde de özel bir teriyaki içeren sosu var.

SİNAN Ö: Ahtapot bildiğimiz ahtapot mu?

TOLGA: Evet, bir özelliği yok. Büyük boy bir ahtapot. Kum midyeli spaghetti'de ise beyaz şarap, sarımsak, zeytinyağı ve makarnanın kendi suyu, çok az tereyağı ile bağlanıyor.

SİNAN Ö: Kalkan da çok iyi.

TOLGA: Kalkanı yaparken meşe kömürü kullanılıyor. Ölü ateşte pişiriliyor. Canlı ateş balığı kısıyor çünkü. Ölü ateşte ise balığın içi ve dışı sulu kalıyor. Balık suyunu ve yağını kaybetmiyor. Bir de balık kendi tuzunda pişiyor. O da şöyle gerçekleşiyor: Denizden çekilen su filtrasyondan geçip normal içme suyu kıvamına geliyor. Balık tezgahının buzu deniz suyu, balıkların üzerine 15 dakikada bir deniz suyu püskürtülüyor. Bu arada fark ettiniz mi, tabaklardaki renk uyumuna dikkat edilmiş menülerde. Sonuçta aynı dükkana ait olduğu hissedilmeli.

SİNAN K: Yediğim her şey benim damak lezzetime uygun. Şu an burası benim radarıma girdi. 🍷

