

Ayın denetimi

ZELDA ZONK

• Fotoğraflar: Serkan Şentürk

Müzik müfettişi
SUAT ATEŞDAĞLI
(S Music Design)

“Eski İstanbul manzarasıyla enteresan bir yer”

Lezzetin Kare Ası, son dönemin çok konuşulan restoranlarından Zelda Zonk'taydı. Ekibimiz restoranın manzarasını ve kokteyllerini çok beğenirken yemek menüsünü iddialı buldu.



İçki müfettişi
NAFİ PINHAS
(Alcoholoco Eğlence Hizmetleri)

• Sinan Üzedincik

Karaköy'deki Gradiya Hotel'in en üst katındaki Zelda Zonk, konumu ve manzarasıyla öne çıkan bir restoran. Metalik detayların kullanıldığı dekorasyonu Karaköy ambiyansına uymuş. Mekan da iki tane bar bulunuyor. Bir tanesi terastaki şampanya barı, diğeri ise restoranın barı. Barlar da mekan konseptiyle uyum içinde. Her iki katta da manzara müthiş... Akşam üstü ve iş çıkışı saatlerinde teras barında özel indirimli "happy hour"lar düzenleniyor. Özellikle kadehte iyi kalite şampanya servis edilmesi de dikkat çekici bir özellik.

SUAT: Müzik harika. Salça yapıyor müziği. Adı Cenk, lakabı Salça. Nupera'nın eski DJ'i. Zaten burada da eski Nupera havası var. Zevkli çocuk, güzel şeyler çalıyor.



Yemek müfettişi
TOLGA ATALAY
(Solid Consulting Group)



SINAN: Eski İstanbul manzarasıyla, enteresan bir yer. Bu bölgede ben böyle bir teras görmedim. Bu arada şarap menüsünden çok etkilendim. Bütün şaraplar var ve en iyi yılları seçilmiş. Hepsini kadeh veriyorlar.

TOLGA: Bu menüyü kadeh vermek enteresan ama mekanın sommelier'si Berk Karadana'dan öğrendiğim kadarıyla süper bir olay var burada. Bence İstanbul bu yöntemi alıp uygulamalı. Biliyorsunuz alt katta gece kulübü Nublu var. Zelda Zonk, kadeh olarak servis ettiği şarabın kalanını hafta sonu kulüpte servan şarabı olarak sunuyormuş. Yani standart bir şarap verilmiyor kulüpte.

NAFI: Ama verdiği şarabın da kalitesi artıyor.

SINAN: O zaman kulüptekiler yaşadı.

TOLGA: Bu sizin bulduğunuz bir yöntem mi yoksa yabancılardan alınan bir fikir mi?

SOMMELIER BERK KARADANA: Bu uygulamayı ben başlattım, diyebilirim.

TOLGA: Bu arada atıştırmalıklar keyifli olmuş. Pancar, havuç cipsler çok popüler. Zeytinin marinası da güzel olmuş. Tarçın zeytinin acılığını almış. Peynir de keyifli ama kesiyor biraz, belki daha az gelebilirdi. Daha ağza tat verecek kadar.

GARSON: Kuzu füme altında bazlama ek-



NAFİ PİNHAS YORUMLUYOR: “Barmeni çok başarılı”

14 senedir sektörde olan Gürkan Gütmüş, Türkiye ve Avrupa'daki kokteyl yarışmalarında dereceler almış. Amacı dünya klasiklerini misafirlerine vermekten çok kendi kokteyllerinin klasikleşmesini sağlamak.

Bosphorus Pearl Rakı, nane likörü, kavun şurubu ve elma suyundan yapılan kokteyl çok başarılıydı. Rakı kokteylleri, benim çok tercih ettiğim kokteyller değildir, ama rakı ile giden lezzetlerden yaratılmış kokteyl müthişti. Anason tadı diğer aromalarla çok dengeliydi. Portakal kabuklarıyla hazırlanan sunumu da çok şıktı.

Siempre Satsuma sorbe votka, portakal likörü ve portakal suyu ile hazırlanan kokteyl bana biraz fazla tatlı geldi, ama meraklısı beğenebilir. Sorbenin yoğunluğu kokteyle yansımış.

Gintail Cin, sweet and sour, salatalık ve tonik ile hazırlanan kokteyl son zamanların öne çıkan cin tonik salatalık üçlüsünün iyi bir örneği, çünkü herkes çok iyi yapamıyor. Çok lezzetliydi.



TOLGA: Bence lokasyon muhteşem.

SINAN: Gerçek İstanbul.

TOLGA: Yürüyerek Kapalıçarşı'ya git öyle bir yer.

LEVENT: Nublu'da haftanın belli günleri belli DJ'ler çalıyor. Tarık Koray çalıyor. Eski Nupera'nın DJ'i çalıyor. Hayko çalıyor. Aslında burası bizim çevremizin geldiği bir yer oldu. Herkes birbirini tanır burada.

TOLGA: Yabancılar için İstanbul artık gelip sırf sulu yemek, kebab yenen yer değil. Bir metropol olarak görüyorlar burayı. Bu tip hip otellerde, lifestyle otellerde bu tarz menüler yabancı kitle için de bir avantaj. Bu arada taraklı midye çok iyi pişmiş. Ananaslı yemekleri severim, bunu da beğendim.

SINAN: Ananasla da uyummuş değil mi?

TOLGA: Evet.

GARSON: Dana pancetta, üzerindeki Çin usulü siyah pirinç püresi, taze pancar yaprağı ve şalgamlı soğan.

NAFİ: Ben eti beğendim, yumuşaklığı iyi.

TOLGA: Evet, et çok güzel. Bu tabaklar, iddialı tabaklar. Keyifli bir yer diyebilirim. Daha çok tadım menüsü mantığında. Tadım menüsü demek iddia demek. Çok alışık değiliz buna. Kuzu küşneme bu gece yediklerimiz arasından en iyi tabak.

SINAN: İnanılmaz.

TOLGA: İki tatlı da keyifli. Trüf topu inanılmaz güzel bir trüf, gırtlak yakmıyor ama kek gibi değil. Tatlılar çok çok başarılı.

SINAN: Bu arada sunumları da çok güzel.

NAFİ: Evet, sunumlar çok net. 🍷





meği, kornişon turşu, şam fıstığı, ev yapımı hardal ve Frenk soğanı ile geldi. Kontrafilenin altında da mürdüm eriği sos, ev yapımı hardal ve deniz tuzu var.

TOLGA: Unagi'de altta kuru börülce üstte fırınlanmış elma vardı. Bana göre unagi daha barbekü tarzına uygun. Börülce kopuk olmuş. Altta üst kopmuş sanki. Ayrıca unagi biraz daha ılık olmalı. Daha Japon terbiyesi gerekiyor gibi de görünüyor. Sonuçta yılan balığı... Bizim genel genetik damak tadımıza uygun bir şey bekliyordum. İtalyan roka üzerinde fındık yanında çilek, muz ve manchego peyniri ile geldi. Çekme zeytinyağı ve balzamik de var.

ŞİLETMECİ LEVENT ÖZCELİK: Aslında bizim amacımız restorandan önce otel yapmaktı. Burası lokasyon itibariyle doğru bir yer olduğu için sonrasında restoran da yapalım dedik. O alana da yatırım yapmaya çalıştık. Otelde açık büfe kahvaltı filan yok. Kahvaltı menüsü var, normal etrafta yediğiniz kahvaltı mekanları gibi. İstediklerinizi seçiyorsunuz. İspanyol omleti de yiyebilirsiniz örneğin. Tabii sunumlar otelin konseptiyle uyumlu. Burası bir yaşam alanı. Aşağıda Nublu var.

TOLGA: Biraz hip otel tarzı gibi. Kaç kişilik otel?

LEVENT: 32 odalı otel, 3 tane dublex suit var.

"Yabancılar için İstanbul artık gelip sifir sulu yemek, kebab yenen yer değil. Bir metropol olarak görüyorlar burayı. Bu tip hip otellerde, lifestyle otellerde bu tarz menüler yabancı kitle için de bir avantaj."

TOLGA ATALAY

