



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

TADIM MENÜSÜ | TASTING MENU

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

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

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

Izgara Minekop, Yeşil Elmalı Kereviz Püresi, Izgara Kereviz ve Pastırma Sos
Grilled Corb Fish, Celeriac Puree with Green Apple, Grilled Celeriac and Pastrami Sauce

Kuzu Kol Tandır, Soğan Dolması, Kayısı Püresi ve Kuzu Jus
*Lamb shoulder Tandoori, Stuffed Onion
Apricot Puree, Lamb Jus*

Antep Fıstığı Mus, Antep Fıstıklı Taş Kadayıf, Yanık Süt Dondurması
Pistachio Mousse, Tas Kadayif with Pistachio, Burnt Milk Ice Cream

₺3500

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

Yerli Şaraplar | Local Wines

₺ 2250 (12,5 cl)

Yabancı Şaraplar | International Wines

₺ 3250 (12,5 cl)

ŞARAP EŞLEŞMESİ | WINE PAIRING

İSABEY, Misket

ATTITUDE, Sauvignon Blanc Pascal Jolivet, Loire

YAŞASIN, Kalecik Karası 'Geleneksel Yöntem' Vinkara

SAINT MARTIN CHABLIS Michel Laroche, Bourgogne

900, Fume Blanc, SEVILEN

REISLING Hugel, Alsace

SHİLUH, Kustan

WHISPERINGANGEL Chateau D'Esclans, Provence

REZERVE, Kalecik Karası

FAIVELEY Niuts St. George, Bourgogne

LATE HARVEST, Misket

PERGOLO LA PIEVE Mionetto, Venetto