



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.



ANA YEMEK | MAIN COURSE

Tandırdan Günün Balığı
Fish of The Day From Tandoori

*Günlük Fiyat - Lütfen servis personeline sorunuz.
Daily Price - Please check with service staff.*

Izgara Küşleme, Baklava Hamurunda Ege Otlı Börek,
Izgara Cibes
*Grilled Lamb Tenderloin, Aegean Herbs Pie in Baklava
Dough, Grilled Cibes*
₺1700

Izgara Minekop, Yeşil Elmalı Kereviz Püresi, Izgara Kereviz ve Pastırma Sos
Grilled Corb Fish, Celeriac Puree with Green Apple, Grilled Celeriac and Pastrami Sauce
₺1400

Mantarlı Kuskus, Mantar Suyu, Pelit Peyniri ve Taze Kekik
Mushroom CousCous, Mushroom Veloute, Pelit Cheese and Fresh Thyme
₺1350

Izgara Ahtapot, Bakla Favası, Taze Soğan, Nar Ekşisi
Grilled octopus, Broad Bean Puree, Scallion, Pomegranate Sour
₺1550

Barbun Tava, Midyeli Pilav, Közlenmiş Kapyra Biber, Narenciye Sos
Pan Fried Red Mullet, Pilaf with Mussels, Roasted Red Pepper, Citrus Sauce
₺2200



S E R I C A

Arpa Şehriyeli Denizci Pilavı, Karides, Kalamar, Kara Midye,
Bisque Sos
Seafood Orzo Pilaf, Shrimp, Squid, Mussels, Bisque Sauce
₺1550

Dana Kol Çökertme Kebabı, Naneli Manda Yoğurdu
Domates Sos, Kibrit Patates
Beef Kebab, Buffalo Yoghurt with Mint, Tomato Sauce
Fried Chopped Potatoes
₺1500

Kuzu Kol Tandır, Soğan Dolması, Kayısı Püresi ve Kuzu Jus
Lamb Shoulder Tandoori, Stuffed Onion
Apricot Puree, Lamb Jus
₺1700

500 gr 28 gün Dinlendirilmiş Dana Pirzola, Izgara Soğan
Közlenmiş Kırmızı Biber Kreması ve Demi Glace Sos
500 gr 28 day Dry Aged Veal Chop, Grilled Onion,
Roasted Red Pepper Cream, and Demi-Glace Sauce
₺2800