



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

TATLI | DESSERT

Türk Kahveli ve Lavantalı Mini Pasta, Lavantalı Dondurma
Turkish Coffee and Lavender Mini Cake, Lavender Ice Cream
₺600

Ayva Tatlısı, Cevizli Tarçınlı Dondurma, Hibiskus Sos
*Oven-Baked Quince in Syrup, Walnut Ice Cream with Cinnamon,
Hibiscus Sauce*
₺600

Acı Bademli ve Elmalı Tart, Yeşil Elma Dondurma
Tart with Bitter Almond and Green Apple, Green Apple Ice Cream
₺600

Portakallı Tahin Helvası Köpüğü, Manda Sütü Dondurma, Tarçınlı Bisküvi
Tahini Halvah Foam with Orange, Buffalo Milk Ice Cream, Cinnamon Biscuit
₺600

Antep Fıstığı Mus, Antep Fıstıklı Taş Kadayıf, Yanık Süt Dondurması
Pistachio Mousse, Tas Kadayif with Pistachios, Burnt Milk Ice Cream
₺600