



HÜRRİYET & KARACA
İNCİLİ GASTRONOMİ
REHBERİ



© Hürriyet Kitap

© Yayınevinden yazılı izin almadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

1. Baskı: İstanbul, Kasım 2017
2. Baskı: İstanbul, Aralık 2017
3. Baskı: İstanbul, Aralık 2017

İncili Gastronomi Rehberi 2017-2018

Gurme Ekibi

Müge Akgün
Zeyno Gürses Dölay
Sinan Hamamsarılar
Gamze İnceceli
Cemre Narin
Nilay Örnek

ISBN: 978-975-314-085-0

Yayın Koordinatörü

Tiraje Erginer Onder

Fotoğraflar

Laleper Aytek
Aydın Sertbaş
Derya Turgut
Tahir Özgür
Levent Kulu

Yayına Hazırlayan

Sevgi Karataş Emre

Grafik Tasarım

Adem Şenel

Baskı-Cilt

Morpa Ofset Ltd. Şti.
Telefon: (212) 886 52 13 Sertifika No: 29736

Hürriyet Gazetecilik ve Matbaacılık A.Ş.
100. Yıl Mahallesi 2264 Sok. No. 1 Bağcılar – İstanbul
Sertifika No: 14030



Fotoğraf: Aydın Sertbaş

HÜRRİYET & KARACA
İNCİLİ GASTRONOMİ
REHBERİ



İÇİNDEKİLER

SUNUŞ • 6

TEŞEKKÜR • 8

İLKELER • 10

İSTANBUL

4 VE 3 İNCİLİ RESTORANLAR • 13

2 İNCİLİ RESTORANLAR • 43

1 İNCİLİ RESTORANLAR • 76

ÇEŞME / ALAÇATI

2 İNCİLİ RESTORANLAR • 153

1 İNCİLİ RESTORANLAR • 158

BODRUM

3 İNCİLİ RESTORANLAR • 167

2 İNCİLİ RESTORANLAR • 172

1 İNCİLİ RESTORANLAR • 183

| |
|---|
| LEZZET NOKTALARI • 193 |
| PİDECİLER VE LAHMACUNCULAR • 194 |
| ESNAF LOKANTALARI • 195 |
| BAHARATÇILAR VE KURUYEMİŞÇİLER • 196 |
| BALIKÇILAR • 197 |
| BARLAR VE KAFELER • 200 |
| BURGERCİLER • 204 |
| SOKAK YEMEKÇİLERİ VE BÜFELER • 206 |
| DÖNERCİLER VE KÖFTECİLER • 210 |
| ET YEMEKLERİ • 214 |
| FIRINLAR VE PASTANELER • 216 |
| KAHVALTICILAR • 224 |
| KAHVE DÜKKÂNLARI • 226 |
| KASAPLAR • 227 |
| MARKETLER, ŞARKÜTERİLER VE TURŞUCULAR • 230 |
| PİZZACILAR • 237 |
| SÜT ÜRÜNLERİ VE TATLICILAR • 239 |
| SOKAK LEZZETLERİ • 244 |
| ŞEFLERİN SEÇİMİ • 246 |

SUNUŞ

Neden böyle bir rehber?

Doğanın cömert davrandığı bir coğrafyada on binlerce yıllık bir gelenekten süzülüp gelen, çok güçlü ve zengin bir mutfak kültürüne sahibiz. Üzerinde yaşadığımız bereketli topraklar, Anadolu'yu çevreleyen denizler bize sonsuz bir ürün çeşitliliği sunuyor.

Türkiye mutfağının dünyanın en zengin mutfaklarından biri olduğu saptaması kesinlikle benmerkezci bir klişe değil. Evlerde pişen anne yemekleri yaratıcı mutfak için sağlam bir temel oluşturdu. Restoran kültürümüz de son 50-60 yıl içinde bu temel üstüne inşa edildi.

2000'li yıllardan itibaren ardı ardına açılan restoranlar, yemek okulları, şeflik mesleğine yoğun talep, hem şeflerin, hem de yeme-içme severlerin yurtdışında farklı ülkelerin mutfaklarını tanımasıyla gastronomi dünyası bir sektör haline dönüştü. Ancak bu sektörün değerlendirilmesi, derecelendirilmesi, böylece işini iyi yapanların teşvik edilmesi ve yemek severlere adil bir şekilde yol gösterilmesi sağlanamadı.

Elinizdeki rehber bu sorunu aşmaya yönelik bir kolektif çabanın ürünüdür. Hürriyet Reklam Direktörü ve İcra Kurulu Üyesi Zeynep Tandoğan'ın teklifiyle tetiklenen bu çalışma Karaca Grubu ve Hürriyet Gazetesinin işbirliğiyle hayata geçti. Zeyno Gürses Dölay, Gamze İnceci, Cemre Narin, Nilay Örnek ve Sınan Hamamsarılar'ın proje ekibine katılımıyla çalışmalar başladı.

Türkiye gastronomisine katkısı büyük isimlerin danışman olmayı kabul etmeleriyle içimiz rahat yola koyulduk. İlk yıl için oy birliğiyle İstanbul, Bodrum, Çeşme restoranlarını değerlendirme kararı aldık. Ardından gastronomi konusunda bilgili, keşfetme tutkusunu hiç kaybetmeyen, damak tadına ve şeffaf, dürüst değerlendirme yapacağına güvendiğimiz yaklaşık 130 isim kimliğini ifşa etmeyen gizli müfettiş olarak belirlendi.

Yurtdışında örneklerini gördüğümüz herhangi bir rehberi ya da değerlendirme sistemini birebir örnek almadık veya kendimize uyarlamadık. Sahip olduğumuz çeşitliliği, değerleri yansıtacak, objektif, kapsamlı yeme-içme kültürüne katkıda bulunan özel bir rehber olsun istedik.

Ancak önemle altını çizmeliyiz ki 'İncili Gastronomi Rehberi' sadece restoran değerlendirmelerine yer veren bir kitap değil. Uzun çalışmalar ve araştırmalar sonucunda ülkemizin büyük bir zenginliği olduğunu düşündüğümüz 'lezzet noktaları', 'sokak yemekleri', 'alışveriş adreslerini' belirledik. Ancak bu noktalar değerlendirmeye tabi tutulmadı.

Sektörün en önemli aktörleri, değerli şeflerimizin katkıları da çok önemliydi. Ancak onları etik olmayacağı düşüncesiyle müfettiş olarak almadık. Onlar kendi mutfaklarının dışında mutlu oldukları yerleri bizimle paylaşarak 'Şeflerin Seçimi' bölümümüze hayat verdiler.

İncili Gastronomi Rehberi'nin yıllar içinde yeme-içme dünyasındaki gidişatı, eğilimleri göstereceği kadar, son dönemde büyük zorluk yaşayan sektöre hareketlilik getireceğini de düşünüyoruz.

Tüm ekibimiz için zorlu bir süreçti, umarız okuduğunuzda beklentilerinizi karşılayan bir rehber ortaya çıkarttığımız duygusunu siz de bizim gibi hissedersiniz. Dileğimiz bu rehberin gastronomi meraklılarının başucu kitabı olması. Ama ilk olmak kolay değil, kuşkusuz eksiklerimiz de vardır. Ancak üstlendiğimiz sorumluluğun üstesinden geldiğimize inanıyoruz. Önümüzdeki yıllarda daha kapsamlı rehberlerde buluşmak dileğiyle iyi okumalar, iyi keşifler...

Müge Akgün

Proje koordinatörü / Hürriyet yazarı

TEŞEKKÜR

Incili Gastronomi Rehberi ortak akıl ve gerçek bir ekip çalışmasıyla ortaya çıktı. Ancak iki isim projenin başlamasına zemin hazırladılar. Hürriyet Reklam Direktörü ve İcra Kurulu Üyesi Zeynep Tandoğan, “Restoranlar için güvenilir ve şeffaf bir değerlendirme sistemi yok, bu eksikliği giderme misyonunu Hürriyet olarak üstlenelim. Çok güçlü ve alanında uzman yeme-içme yazarlarından oluşan bir kadroya sahibiz, var mısınız?” diyerek projenin fitilini ateşleyen isim oldu.

Karaca Grup CEO’su Fatih Karaca’nın iş birliği teklifini “Türkiye’de restoranların bir arada görüldüğü güvenilir bir rehberin eksikliğini biz de duyuyorduk. İnsanların sofralarına değer katmak, paylaşmaktan keyif aldığı anları çoğaltmak istiyoruz” diyerek kabul etmesi sayesinde İncili Gastronomi projesi hayata geçebildi.

Varlıklarından onur duyduğumuz, bugüne dek yaptıkları çalışmalarla sektöre büyük katkısı olduğunu düşündüğümüz çok değerli isimler **Mehmet Yaşın, Ahmet Örs, Güngör Uras, Ertuğrul Özkök, Mehmet Yalçın, Nedim Atilla, Engin Akın, Teoman Hünel, Oğul Türkkın, Deniz Alphan, Nevzat Aydın, Mustafa Seçkin, Sedat Ergin, Sahrap Soysal** ve **Refika Birgül** Danışma Kurulu üyelerimiz olmayı kabul ettiler.

Ve İncili Gastronomi Rehberi’nin asıl kahramanları gizli müfettişlerimiz büyük bir özveriyle çalışarak, bizleri yarı yolda bırakmadan, son bir yıl içinde gittikleri restoranları değerlendirdiler.



*Nilay Örnek, Sinan Hamamsarılar, Müge Akgün,
Zeyno Gürses Dölay, Cemre Narin, Gamze İnceci*

Böylesi kapsamlı bir proje ancak sağlam iş birliğiyle ortaya çıkabilirdi. Her biri projeye inandı ve desteklerini esirgemedi. Yanımızda olmaları, eleştirileri, katkıları bize güç verdi, vermeye de devam edecek. Eğer olmasalardı bu projeyi hayata geçirecek enerjiyi ve heyecanı bulamazdık.

Hürriyet ekibinden Gupse Özgür, İpek Ertuğrul, Ersay Dizman ve Atakan Çelebisoy çalışma sürecinde bizi hiç yalnız bırakmadı, ihtiyacımız olan tüm desteği verdiler. İyi ki bizimle beraberdiler.

Herkesen en içten teşekkürlerimizle...

İLKELER

- İncili Gastronomi Rehberi projesinde görev alacak gizli müfettiş seçimleri yapılırken restoranlarla maddi ilişki ve akrabalık bağı gibi durumların olmamasına dikkat edildi.
- Müfettişlerden 'görevlerini', çevrelerinden ve puan verdikleri yerlerden kesinlikle gizli tutmaları istendi.
- Şefler, restoran sahipleri ve işletmeciler etik olmayacağı düşüncesiyle müfettiş olarak seçilmedi.
- Müfettişler son bir yıl içinde gittikleri restoranları değerlendirdi.
- Listemizde olan her işletme en az üç müfettiş ve proje ekibinden bir kişi tarafından değerlendirildi.
- Kurgulanan sisteme göre restoranlar **malzeme, lezzet, yaratıcılık, servis, kimlik, sunum** ve **dekorasyon** özellikleriyle değerlendirildi.
- Müfettişlerin değerlendirmelerini girdikleri, Hürriyet Gazetesi'nin altyapısını sağladığı derecelendirme ve puanlama sisteminin sembolü inci olarak belirlendi. En yüksek puan 4 inci ile simgelendi ve sırası ile 3 inci, 2 inci ve 1 inci olarak devam etti.
- İstanbul, Bodrum ve Çeşme'deki restoranları kapsayan rehberde 4 incili 1, 3 incili 29, 2 incili 80 ve 1 incili 170 olmak üzere toplam 280 restoran ve 284 lezzet noktası yer aldı.
- Yıl içinde yeni açılan ve kapanan restoranlar web sayfamızda güncellenecektir.

İnci Açıklamaları

- 4 inci- Mükemmel
- 3 inci- Çok iyi
- 2 inci- İyi
- 1 inci- Gitmeye değer

Restoranların fiyat aralığı;

☺ : 0 – 50 TL

☺☺ : 50 – 100 TL

☺☺☺ : 100 – 200 TL

☺☺☺☺ : 200 TL +





İSTANBUL

4 VE 3 İNCİLİ RESTORANLAR



Fotoğraf: Aydın Sertbaş



MİKLA



İstanbul yeme-içme sahnesine 1996'da dâhil olan şef Mehmet Gürs, mutfak anlayışıyla kısa sürede fark yarattı. 2005 yılında Akdeniz ve İskandinavya esintili şef mutfağı restoranı olarak açtığı Mikla, 2012'de büyük bir dönüşüm geçirdi. Gürs ve ekibi yerel, mevsiminde, kalitesine güvendikleri, sürdürülebilir bir biçimde tedarik edebilecekleri ürünleri kullandılar. Geleneği ve geçmişi geleceğe taşıdılar. Batıdan doğuya, kuzeyden güneye Anadolu'yu neredeyse tümünden dolaşarak kaliteli yöresel malzemenin izini sürdürdüler. Küçük çiftçilerle bağ kurdular.

Mikla günümüzde pek çok restorana yol gösterici olan 'Yeni Anadolu Mutfağı' konseptini başarıyla kurguladı. Anadolu'nun geleneksel mutfağının temel taşlarını sarsmadan şef dokunuşlarıyla günümüze uyarladı.

Seçilen malzemelerin uyumla harmanlandığı, yaratıcılık ve lezzet çitasının yüksek olduğu yemekler, tekrarların olmadığı mevsimsel döngülere göre değişen menü, sunum ve servisteki yetkinlik Mikla'ya gidenlere gastronomik bir deneyim yaşıyor.

Menüden 'tencereden kuzu' gibi herhangi bir yemek seçtiğinizde eşlik eden yabancı lahana, Giresun cevizi, tuzlu yoğurt, Bergama tulumu, kimyon, erik, taze patates, pestil gibi malzemelerle tam bir Anadolu lezzet turu yapıyorsunuz! Damağınızdaki tat, hafızanızda da iz bırakıyor.

Yaratıcı mutfağı, dekorasyonundaki estetik bütünlüğü ve servis kalitesiyle Türkiye'nin yeme-içme sektörüne ve kültürüne katkıda bulunan Mikla, Haliç, tarihi yarımada, Marmara Denizi ve Boğaz'ı gören konumuyla, İstanbul'un en özel manzaralı restoranlarından da biri. Uluslararası standartlardaki benzeri restoranların kriterlerine sahip olan Mikla, dünya genelinde gastronomi alanında uzmanlaşmış 1000 üyenin seçtiği '2017 The World's 50 Best Restaurants/Dünyanın En İyi 50 Restoranı' listesinde de 51. sırada yer alıyor.

ÖNE ÇIKANLAR

Çıtır balık-ekmek,
limon çiçeği çorbası,
deve sucuğu,
zeytinyağlı bezelye,
balık yumurtası ve
isotla sunulan Kuzey
Ege ahtapotu, tam
buğdaylı mantı,
sakızlı sütlaç,
karadut çorbası, Zile
pekmezli, fesleğenli,
cevizli, çilek sorbeli
manda yoğurdu.



| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Otopark / Vale | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Engelli girişi | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Bar | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sigara içilecek alan | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kredi kartı | <input checked="" type="checkbox"/> |

Fiyat ૫૫૫૫

NEOLOKAL



Menüsü bir yana, baştan ismiyle bile, kimlik ve felsefisini yansıtan restoranlardan Neolokal. Eskiden bir bankanın genel merkezine, şimdilerde ise ağırlıklı olarak kültür ve sanat etkinliklerine ev sahipliği yapan Salt Galata binasındaki Neolokal, manzarası gibi geleneğe doğru bakıyor ama günümüzde yaşıyor! Şef Maksut Aşkar ve ekibi, yerel mutfağı, modern teknikler ve yenilikçi bakış açısıyla buluşturuyor, kimi unutulmak üzere olan malzemeyi de bugünün yemeklerine taşıyor. Çerkez, Ermeni veya Boşnak; bu topraklardaki kültürel zenginliğimiz Neolokal sofralarına da yansıyor. Rengârenk yoğurtlarla bir sanat eserine dönüştürülen tabakta servis edilen 'katmer ve tirit', ördek suyunda pişmiş dana eti, Antepfıstıklı katmer ve tarhana kremasından oluşuyor. Çam fıstıklı kıymayla yapılan naneli yoğurtla sunulan içli köfte, ahtapotlu ev eriştesi, kuzu mutancana, ızgara minekop, Çerkez ördeği, muhammara ya da topik tavsiye edilebilecek yemeklerden sadece birkaçı. "Paylaşmalık tadım menüsü", restoranın genel felsefesini algılamak için birebir.

ÖNE ÇIKANLAR

"Keşke pek çok restoranda olsa" diyebileceğimiz buluş; Neolokal'de servis edilen her yemekle birlikte o yemeği anlatan bir kart geliyor. Bu, özellikle turistlere yemek ve kültürünü anlatmak isteyenler için kurtarıcı.



| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Otopark / Vale | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Engelli girişi | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Bar | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sigara içilecek alan | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kredi kartı | <input checked="" type="checkbox"/> |

Fiyat ₺₺₺

© Bankalar Caddesi SALT Galata, Karaköy

📍 Salı, Çarşamba, Perşembe, Cuma, Cumartesi 19:00-00:00 📞 [212] 244 00 16



ŞANS



Üçüncü Levent'te iki katlı bir villada 1992 yılında açılan Şans beyaz örtülü masaları, şık dekorasyonu ile iş yemekleri dendiğinde ilk aklı gelen restoranlardan biridir. Akdeniz ve Türkiye mutfağına özgü yemekleri mevsimselliğe önem vererek sunan Şans, 25 yıldır kalitesini servis ve sunumdaki başarısını hiç bozmadı. Şans'ın kalite standartlarını bozmadan, dönemsel dalgalanmalardan etkilenmeden yoluna devam etmesinin ardında aslında finans sektöründe olan sahibi Niso Adato ve ilk açıldığı günden beri ekibin başında olan şefi Ali Ekber Sarıgül var. Servis sorumlusu Sait Can'ı da unutmamak lazım.

ÖNE ÇIKANLAR

Zarif karşılama ritüeli, papağan Yakup, favalı enginar, bildirincin risotto, fırın kuzu gerdan, Şans köfte, pazı sarması, sakızlı fırın sütlaç ve şarap kavı.

| | |
|----------------------|-------------------------------------|
| Otopark / Vale | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Engelli girişi | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Bar | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Sigara içilecek alan | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Kredi kartı | <input checked="" type="checkbox"/> |

Fiyat ₺₺₺