

HAFTA SONU MEKAN



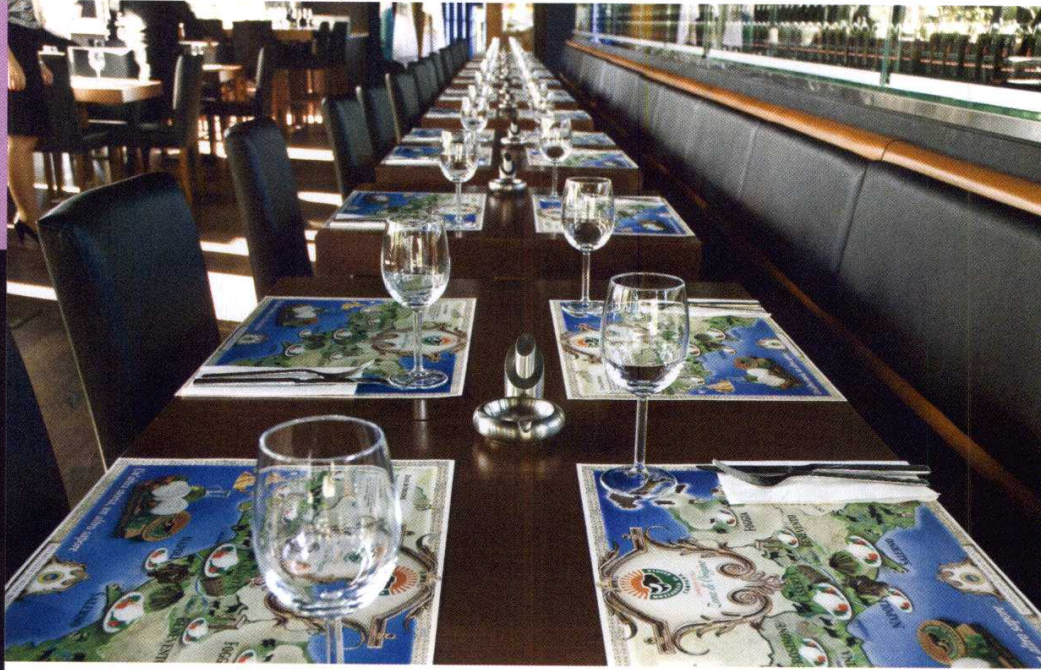
**MELİSA
GEZEN
YAZIYOR**

hseditor@doganburda.com

Parmesan peynirli makarnalar, incecik hamurlu pizzalar ve deniz mahsulleriyle hazırlanan salatalar denilince aklınıza ne geliyor? Tahmin edebileceğiniz gibi Akdeniz mutfağına düşkünlüğüm, beni bu hafta İtalyan restoranlarına sürükledi. Doyumusuz lezzetlerin tadı damağımda kaldı



76 HAFTA SONU



PİZZA VE MAKARNAYLA İTALYAN KEYFİ

Geçtiğimiz cuma akşamı grip olmanın verdiği halsizlikle evimde oturmak zorunda kaldım. Karnım aç, dolapta hiçbir şey yok. Hoş olsa da bende yemek hazırlayacak takat yok. Dışarı çıkamayacak kadar yorgunum ve dışarıdan yemek söylemek için fazlasıyla geç bir saat. Homurdana homurdana yatağıma gittim. İçtiğim tarçın ve zencefilli ıhlamurun etkisinden olsa gerek, ertesi sabaha zımba gibi uyandım. Kahvaltı etmekten pek haz etmediğim için bir an önce işlerimi halletmek için Levent'e doğru yola koyuldum. İşlerimi erken bitirdim. Karnımı doyurmanın ve önceki gecenin açlığını bastırmamın nihayet zamanı gelmişti. Levent'in şık residence'ı Loft'un giriş katında bulunan Fratelli La Bufala İstanbul; Milano, Roma, Miami, Barcelona, Rio De Janerio, Washington ve Londra gibi metropollerden sonra Fratelli La Bufala restoran halkasının 86'ncı restoranı. Siyah ağırlıklı dekorasyonu, beyaz örtülü masaları, tepeden sarkan boru şeklinde minimal aydınlatmaları, siyah deri sandalyeleri ve Bufala kardeşlerden en küçük olanı Gennaro La Bufala'nın mekan için açılıştan bir gün önce yaptığı tablolarıyla çok şık bir mekan olduğunu rahatlıkla söyleyebilirim. Ben gardımı öncesinden alıp erken saatte rezervasyonumu yaptırmıştım. Zira hafta içi bile olsa rezervasyonunuz olmadığı takdirde, İtalyan lezzetlerine kapıdan bakıp dönmek zorunda kalanlardan haberdarım. Restoranın favori yemeği Napoliten Pizza. Salonun

arka tarafındaki bölümde gözünüzün önünde hazırlanıp özel tuğla fırında pişiyor. Pizzanın hamuru doğal mayalarla tutuluyor. Mönüde 20'den fazla pizza çeşidi var. Özellikle manda sütünden yapılmış mozzarella, ekşi krema ve güncurusu domates püresi pizzaların olmazsa olmazı. Pizza hamurunun kenarları çıtır, ortası kağıt gibi incecik. Standart boy pizzalar bir kişiyi rahat rahat doyurabilecek kıvamda. Ancak benim gibi gözü aç biriyseniz, emin olun yemeğe biraz ara verip makarnalardan da denemek isteyeceksiniz. Çünkü Fratelli La Bufala'nın el yapımı makarnalarına 'hayır' diyebileceğinizi hiç sanmıyorum. İçecek olarak ben şarap tercih ettim. Kav çok geniş. İtalyan ve Türk şaraplarının envai çeşidi var. Tathıl da fena değil. Ben tiramisu yedim. Gayet hoştu. Fiyatlar da hiç fena değil. Pizzalar 13-32 TL, makarnalar 25-32 TL, mozzarella çeşitleri ise 19-55 TL arasında değişiyor. Tel: (0212) 325 54 11



DiĞER İTALYAN RESTORANLARI



LA FAVORITA BEBEK'TE BİR MAHALLE RESTORANI

Geleneksel İtalyan mutfağını konuklarına sunan La Favorita, kızarmış adaçayı yaprağı, ayvalık zeytinyağı, günlük ev yapımı taze makamaları ve pizzalarıyla gün geçtikçe müdavim sayısını artırıyor. Hamurlarının özel olarak hazırlandığı grissiniler ve ekmeklerle sabah saatlerinde servis edilen İtalyan kahvaltısı da, mekanın sevilenlerinden. Mekanın 14 kişilik VIP Room'unda sevdiklerinizle baş başa yemekler yiyebilir, divanlarda oturup kitap okuyabilir ve sıcak havalarda açık havada Bebek'in civil civil ortamının keyfini çıkarabilirsiniz.

Tel: (0212) 287 49 11- (0212) 287 49 11

PREGO YÖRE ŞARAPLARINI DENEYİN

İtalya'nın güneşli ve canlı iklimini münüsüne taşıyarak İtalyan mutfağının lezzet örneklerini misafirlerine sunan Prego Restaurant, İtalyan mutfağına getirdiği modern yorumla dikkat çekiyor. Conrad Otel'de bulunan Prego Restaurant'ta değişik soslar eşliğinde servis edilen sebzeleri, İtalya'nın kendine has çorbaları, makama, et, balık ve ızgara çeşitlerini deneyebilirsiniz. Prego'nun şarap kavı geniş. İtalya'nın değişik yörelerinden getirilen şaraplarını mutlaka deneyin. Ayrıca roka salatası ve karamelize domates eşliğinde ızgara kuzu pırlolayı da şiddetle tavsiye ediyorum.

Tel: (0212) 227 30 00

MEZZALUNA HER YERDE ŞUBESİ VAR

İstanbul'da yedi adet şubesiyle hizmet veren Mezzaluna da İtalyan restoranlarının önemlilerinden. Nişantaşı şubesinin sıcaklığı ise tartışılmaz. Robespierre pizza veya rigatoni con filetto denenebilir. "Nişantaşı'na uzak kalırım" diyenler için mekanın diğer şubeleri Kozyatağı, Beykoz, Kuruçeşme, İstinye Park, Ataşehir ve Etiler'de.

Tel: (0212) 231 31 42

PAPERMOON AMBIYANS ÇOK HAVALI

Akmerkez'e konuşlanan, yeme içme dünyasına İtalyan şıklığını getiren Papemmoon, hiç kuşkusuz en çok tercih edilen İtalyan restoranlarından biri. Mekanın müşterilerinin de mekan kadar havalı olduğunu söylemek mümkün. Ama böylesine şık bir restorana da böyle bir kitle yakışıyor doğrusu. Mönüden dikkat çeken seçenekler ise enginar salatası, bunarda pişmiş deniz levreği ve ossobuco risotto.

Tel: (0212) 282 16 16

PASTARITO AKARETLERİN GÖZDESİ

Akaretler'de bulunan Pastarito, İtalyan yemeklerinden vazgeçemeyenler için ideal bir mekan. Makama ve risotto çeşitleriyle ünlü Pastarito'nun bahçesi güneşli günlerde açık havada keyif yapmak isteyenler için tercih edilebilir. Pizza piemontese ve gorgonzola e broccoli makamayı rahatlıkla tavsiye ederim. Şarap kavında da ilginç aromalı şaraplar var.

Tel: (0212) 236 67 00

DA MARIO GÜNEY İTALYA TARZI

14 yıl önce Etiler'de açılan Da Mario, Güney İtalyan restoranlarını andıran bir atmosferde hizmet veriyor. Mönüdeki porcini mantar soslu bonfile, Milano usulü dana incik, bistecca ve kanşık pizzalar denenebilir. Mekan haftanın her günü, 12.00-24.00 saatlerinde açık.

Tel: (0212) 265 15 96

en yeniler



FUSION TATLAR

Ev havasında sıcak ve minimalist bir otel olan Bentley, restoranında da aynı çizgiyi yaşıyor. Türk, İtalyan ve Fransız mutfaklarının özel tatlarını, özgün sunumlarla aynı karede buluşturan Bentley Restaurant'ın 35 kişilik salonunda; Thai usulü bürülce çorbasından sebze kulesine, keçi peynirli

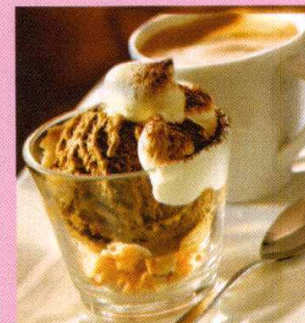
salatadan porcini mantarlı makama ve risottalara kadar birçok yeni seçenek bulmak mümkün. 'Fusion tatlar' olarak nitelendirilen bu yepyeni lezzetleri, Nişantaşı'na yolunuz düştüğünüzde denemenizi öneririm.

REJANS YOLA DEVAM EDİYOR

Beyoğlu tarihine tanıklık eden 77 yıllık Rejans Restaurant'ın, bulunduğu mekandan tahliyesine ilişkin açılan davada, mahkemenin karar Rejans işletmecilerinin lehine oldu. Mahkemenin verdiği kararda, Atatürk'ün de vaktiyle müdavimi olduğu tarihi Rejans Restaurant, aynı mekanda hizmet vermeye devam edecek. Beyoğlu'nun nostaljik mekanlarından vazgeçemeyenlere ve Rejans Restaurant müdavimlere duyurulur!

ŞARABIN KİTABI DA ÇIKTI

İtalyan Giunti'nin bir yayını olan Şarap Keyfi Kitabı, yemek kitaplığında ilk sıralara konmaya aday. Dünyanın en iyi şarapları ve eşsiz yemek tarif önerileriyle şarap kültürü hakkında pek çok yeni bilginin yer aldığı bu kitap, yemeğin keyfini çıkarmak isteyenler için ideal. Seçkin kitap evlerinde ve Boyut Yayın Danışma Hattı aracılığı ile satışlara başlanan Şarap Keyfi'ni okumanızı öneririm.



ESPRESSOLU DONDURMA

Karamelize edilmiş fındık parçaları ve özel kahve sosuyla zenginleştirilmiş yumuşak espresso donduması, Mövenpick Otel dondumalarının

son bombası. Dünyaca ünlü gürme dondurma ustalarının önerisi Mövenpick espressolu dondurmaya espresso eşliğinde denemek de ayrı bir keyif. Yüzde 100 doğal malzeme ve doğal parçacıklar kullanılarak hazırlanan bu dondumaların sunumu da bir hayli şık.