



MENÜ

AMUSE BOUCHE

Çıtır Tavuk Derisi ve Baharatlı İç Pilav
Pancarlı Kısır ve Tokat Dolmalık Yaprak
Erken Hasat Zeytinyağı ve Kömbe Baharatı

SOĞUK BAŞLANGIÇ

Benriach The Original Ten

Karamelize Soğan ve Ahtapot Zarafeti

Tatlı, karamelleşmiş soğanların kremesi siyah sarımsak aioli ile buluştuğu, pancarlı turşu suyu ve zeytin salatasının dengeli dokunuşlarıyla harmanlanan zarif bir başlangıç.

SICAK BAŞLANGIÇ

Benriach The Twelve

İskenderun Karides ve Bisk Köpüğü Uyumu

Sofistike bir lezzet deneyimi sunan, sulu ve lezzetli İskenderun karidesli "Pelmani," hafif bisk köpüğü, ferahlatıcı kuzu kulağı ve çıtır kavrulmuş ceviz ile tamamlanan rafine bir tabak.

SORBE

Mürver Çiçeği Sorbesi - Çiçeksi Bir Mola

Mürver çiçeğinin zarif aromasıyla hazırlanan, ana yemeğe geçmeden önce damakları tazeleyen hafif ve ferahlatıcı bir lezzet.

ANA YEMEK

Benriach The Twenty Five

Ağır Ateşte Pişirilmiş Kuzu Kol ve Çikolatalı Demi-Glace

Özenle ağır ateşte pişirilmiş kuzu kol, pürüzsüz yer elması püresi, yoğun çikolatalı demi-glace sos ve hafif acımsı cives otlarıyla dengelenen, zengin ve unutulmaz bir lezzet yolculuğu.

TATLI

Bitter Çikolatalı ve Vişneli Fondan

Ekşi vişnelerle zenginleştirilmiş, ağızda eriyen yoğun bir bitter çikolata fondan. Benriach the Original Ten ile ıslatılmış vişne incileri ve baharatlı şekerlenmiş kestanelerle tamamlanarak lüks ve sıcak bir final sunuyor.

