

unisex magazine

# cosmolife

cosmolifeonline.com

NGSN 2002 OF ENAT: 5000000 TL K.K.T.C FİYAT: 1,7

## Lezzetli mücevherler

Nefis tabaklarda  
leşşiz parçalar

## "İmaj" meselesi

Bir pop star nasıl yaratılır?

## Oscar de la Renta

Amerikan başkanlarının  
Latin tasarımcısı

## Peter Pan sendromu

Büyümeyen erkeklerin sorunu

## Rüya adası: Tahiti

Avrupa'nın en lüks

# 30 VILLAS

HER TÜRLÜ KONFOR VE TEKNOLOJİK İMKÂN... ÖZEL DISKOSU OLAN BİLE VA

SIRADIŞI EVLER: FRANSA'DA 500.000 \$

ŞATO SAHİBİ OLABİLİRSİNİZ

HERKE  
CARMINA'  
OJE ve F

Ajda Pekka

O bir Ortaça  
romantiğ





Dekorasyonu Sinan Kafadar tarafından yapılmış olan Cam Restoran, şık akşam yemeklerinin sunulduğu 60 kişilik bir ana salon ile iki adet 6 kişilik ve bir adet 12 kişilik özel odadan oluşuyor.

# Lezzete “Cam”dan bakış

The Ritz-Carlton İstanbul'un mükemmel lezzetler sunan restoranı “Cam”dayız bu ay. Mekânda, rafine zevke hitap edecek hiçbir ayrıntı unutulmamış.

**C**am'ın dekorunun yanı sıra bir diğer özelliği de yemek ve münâ-deki sunum şeklindeki farklılık. Başlangıç ve ana yemek kavramının dışına çıkan bu üslup, ünlü şef **Paul Pairet**'nin tarzından kaynaklanmakta. Cam'in tadına varmak isteyenler, münâdeki en az 4 zengin tabağı bir seferde deneyebiliyorlar. Japon sanatının saflığı ve sadeliğinden ilham alınarak hazırlanan münâ, çağdaş yemek anlayışının yansımalarını sunuyor. Bu nedenle Cam'da sunulan zengin münâ-nün sunumu, Paul Pairet'nin Paris'te de yerleştirdiği bu anlayış çerçevesinde bir şölene dönüşüyor. Dekorasyonu **Sinan Kafadar** tarafından yapılmış olan Cam Restoran, şık akşam yemeklerinin sunulduğu 60 kişilik bir ana salon ile iki adet 6 kişilik ve bir adet 12 kişilik özel odadan oluşuyor. Dekorasyonunda da sadelik teması işlenmiş olan Cam'a, **The Ritz-Carlton İstanbul** otelinden girilebildiği gibi, otele hiç uğramadan bağımsız bir girişle de ulaşabiliyor. Cam'da sadelik teması sürpriz yemek sunumlarından, özel el yapımı cam tabak ve bardaklara ve hatta mekânın dekorasyonuna kadar sürdürülüyor. Özel şarap kavna da sahip olan Cam Restoran'da, şef Paul Pairet'nin taze ve sağlıklı ürünlerle hazırladığı birbirinden değişik ve benzersiz yemeklerin tadına bakarken eşsiz Boğaz manzarasını da izleyebilirsiniz.

## Grog Champ'ı deneyin

**Grog Champ** şefin özel bir teknikle “whipper” adı verilen bir aletle küçük bir kadehe püskürtüğü şampanya köpüğü, “Grog” adı verilen sıcak su, bal, **Cardammon**, rezene tohumu, **Lapsang Souchong** çayı, tane karabiber, limon ve portakal kabuğu ve karanfil gibi çeşitli baharatlarla tatlandırılan karışımla birleştirilerek cam bir demiletilen kokteyle dönüşüyor. Amerikalılar ve Avrupalıların uzun ve alkollü gecelerin sabahında kendilerine gelmek ve damak tatlarını değiştirmek amacıyla içtikleri “grog”, bizim için de yemeğe hazırlayıcı niteliği taşıyor. “Grog Champ”