

# İSTANBUL LIFE

İSTANBUL'U YAŞAYANLARIN DERGISİ

112847 Sayı: 2002/02 ŞUBAT  
Fiyatı: 3.500.000 TL  
KKTÇ Fiyatı: 4.250.000 TL

CANLI MÜZİK sevenlere ayrıntılı rehber  
SEVGİLİLER GÜNÜ keyifli bir gün için alternatifler  
Bayramda evde oturmak istemeyenlere GEZİ önerileri  
TARİH DEDİKODULARI Binbirdirek Sarnıcı'nın yeni yüzü, İkinci kuşak  
semtlerden ACIBADEM'in köşe bucağı, EMRE ERGAN'ın ağzında  
İstanbul gece hayatı, ARA GÜLER'in objektifinden eski İstanbul  
METRO nereden nereye gelsin

**Mekanlar:** aria, konçina, cam restoran, sugar club bistro,  
desperado, kiss cafe, kikka, kariyer eğitim merkezi



ISSN 1304-0514 02  
9 771304 051007  
2002



MEKAN

ISTANBUL

LIFE > 69

## ANIL CAM RESTAURANT

↳ İknur Akgöl ■ Emre Ermin



### Fiyatlar

Yemek tabağı 16 milyon lira

Şampanya (şişesi) 85-590 milyon lira

Şarap 48-260 milyon lira

Kadeh Martini 18 milyon lira

### Cam Restaurant

Süzer Plaza Elmadag Askerocağı

Cad. No: 15 Şişli

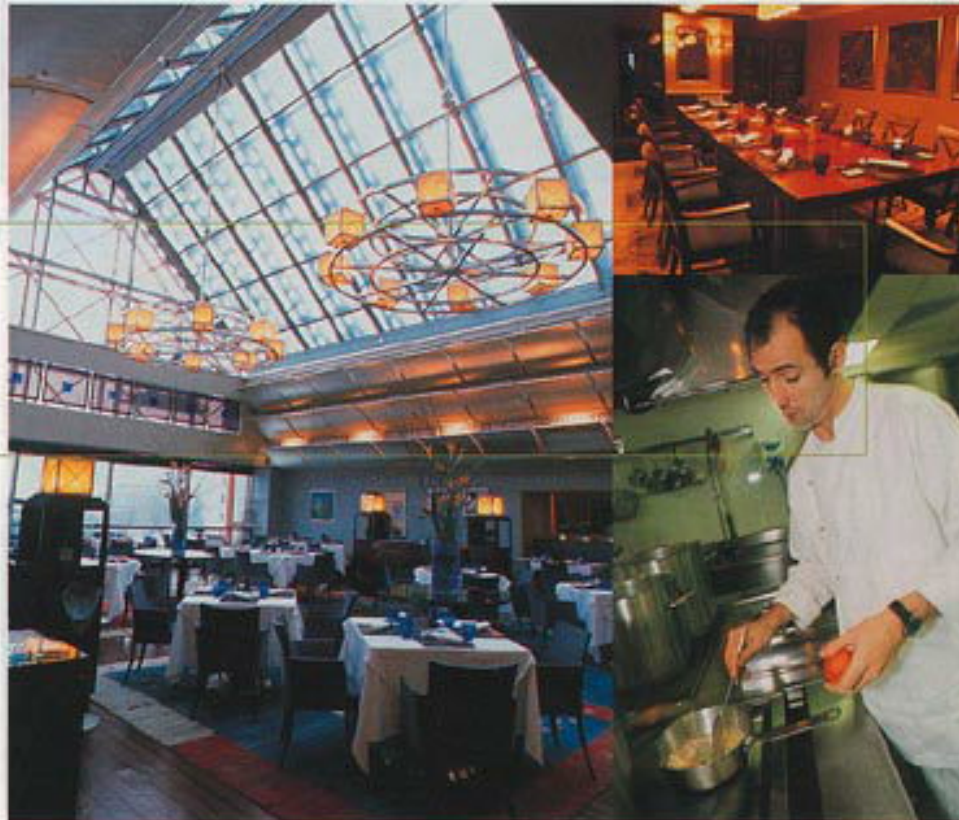
Tel: 0212 334 44 44

## Gökkubbe altında gurme şöleni..

Kaldığınız otelin restoranında yemek adettendir; ancak sırf karın doymak için otel restoranını seçmek yaygın bir gelenek değil. The Ritz-Carlton Otel'deki Cam Restaurant bu geleneği değiştirecek gibi görünüyor.

Cam Restoran'da, adında da anlaşılacağı gibi her şey camdan. Ağırlıklı olarak mavimsi yeşil rengin tercih edilmesinin sebebi, ışığı kırma özelliği... Tavanındaki üçgen şeklindeki cam çatısı ve masalardaki cam aksesuarlarla birlikte adeta "şeffaf lezzet" imajı yaratılmış. "Otel restoran" kimliğini aşmış, kendi benliğini ispattırmış bağımsız bir mekan yaratma çabası baskın olarak göze çarpıyor. Masalara konan "Bonzai"ler ise sade şıklığın simgesi... Dekorasyonunu Sinan Kafadar'ın yaptığı mekanın 72 kişilik ana salondan başka, iki tane 6 ve bir tane 12 kişilik özel odası mevcut. Bu özel bölümler iş veya kişisel yemekler için oldukça uygun. Ayrıca istediğinize bağlı olarak kapıları kapatabiliyorsunuz. Mekanın yalın hava, yemeklere de yansımış. Fransız şef Paul Pairet'in hazırladığı yemekler adeta birer sanat eseri. Usta aşçı gezdiği ülkelerde tanıştığı yemeklere kendi yaratıcılığını da ekleyince, ortaya ilginç sonuçlar çıkmış. Mutfağını "cuisine de voyage" olarak adlandırılıyor. Tabaklar doyumluktan ziyade tadımlık hazırlanıyor. Ortalama 4 tabak yemeden doyamıyorsunuz. Amaç, tek bir tabakla midenizi şişirmek yerine değişik çeşimleri tatmanızı sağlayıp, si-

zi bir nevi damak yolculuğuna çıkartmak. Cam'da sunulan zengin münü alternatiflerinin gramaj, ücret ve birbiriyle ahenkli sunumları Paul Pairet'in Paris'te yerleştirmeyi başardığı bir geleneğin devamı. Hong Kong usulü dil balığı, Güney Doğu Asya ve Güney Fransa yemekleri, ördek, havyar, beyaz ve kırmızı etle birlikte pek çok çeşit lezzet beğenimize sunuluyor. Kavanozda karides, oldukça değişik bir seçenek... Karidesler limon filizine geçiriliyor, limon kabuğu ve değişik turuncu giller de konduktan sonra kavanoz kapatılıp fırına sürülüyor. Kapağının masada açılmasıyla beraber burnunuza gelen nefis koku baş döndürücü. Cam Restoran'da yediğiniz her tabak için 16 milyon lira ödemeniz gerekiyor. Ayrıca 4 tabağı 58 milyon lira, 5 tabağı 72 milyon lira olarak belirlenen iki ayrı özel münü mevcut. Ne yiyeceğinize kendiniz karar veriyorsunuz. İki iştahınızın vakit hesabınız ortalama 70-100 milyon arasında değişebiliyor. Özel şarap kavına sahip olan Cam Restoran'da en taze ve sağlıklı ürünlerle hazırlanan birbirinden değişik ve enfes deneyimler sizi bekliyor. Pazar hariç her gün 19.00-23.00 arasında gitmek koşuluyla tabii...



12

34 LF 2002