

AYLIK YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ DERGİSİ

Lezzet

Yıl: 6 Sayı: 63 ŞUBAT 2002 2.750.000 TL K.K.T.C.: 3.500.000 TL 112580 2002/02

KURBAN BAYRAMI'NA ÖZEL ET YEMEKLERİ

MARKA
MOTTA
TARZI

%20
indirim
kuponu
sayfa 31

DAVET SOFRASI
misafirlerinize
şık sunumlar

TÜRKİYE TURU
Gaziantep
yemekleri

EKONOMİK
pratik ve
sağlıklı tarifler

ÇOCUKLAR İÇİN
nefis makarnalar

SEVGİLİLER GÜNÜ PASTALARI

Çorbadan tatlıya aradığınızı kolayca bulabileceğiniz yemek grupları
HEPSİ DENENMİŞ, SAĞLIKLI, GÜVENİLİR TARİFLER



iki günlük lezzet turu hikâyesi

gurme restoranından fasıla



Renan Yıldırım
ryildirim@dbt.com.tr

Günlerden perşembe, saat 19:00; gurme restoranında nezh bir akşam yemeği, Fransız şefle tanışma. Cuma, saat 14:00; Osmanlı'yı görmüş, -bugünkü adıyla Abraham Paşa Korusu-Beykoz ormanlarının içinde tarihi bir mekânda çekim. Aynı gün, saat 16:00; Ortaköy'de Boğaz'ın koinunda bir balık restoranı. Saat 18:00; Beşiktaş'ta yeni açılan bir mekâna yolculuk...

Şık bir gurme restoranı

Cam

Perşembe saat 19:00... Cam Restoran'dayım. Adını saflığın sembolü olan camdan almış. Henüz yeni açılan bu mekâna The Ritz Carlton İstanbul Oteli'nden ya da bağımsız bir girişle ulaşıyor. Loş ışıklar, hafif bir müzik. Duvarlar, tavan, servisler, mumluklar, peçetelikler, camın sıcaklığını içinize işliyor. Sadelik ve huzur hakim. 60 kişilik ana salondayım; ikisi 6 kişilik, biri 12 kişilik olan 3 özel odası daha var. Özel şarap kavı koridorda ve 12 kişilik odada. Mönüsü ve yemeklerin sunum şekli farklı. Başlangıç ve ana yemek kavramının dışına çıkan üslup, ünlü şef Paul Pairet'in tarzından kaynaklanıyor. Servis mükemmel! Yemek öncesi iştah açıcı bir ape-

ritif. Cam bir serviste damak temizleyici özelliği olan balı şampanya köpüğü; yanında yeşil elmalı granize ve nar çekirtmesi ile nar jölesi... -Şefin ikramı.- Gerçek şu ki, amacına ulaşan bir ikram bu. İki yemek arasında dinlendirilmiş salatalık, cacıklı sorbe ve havyar eşliğinde... Karides, vakumlu bir kavnozda geliyor; bermani usulu pişirilmiş. Kapağını açtığınızda limon ve portakal kabukları ile kişnişin nefis kokusu sarhoş ediyor insanı. Açık söylemek gerekirse turunç aromaları damakta unutulmaz bir tat bırakıyor. Rakı ve sarımsaklı mayonezle hazırlanmış sos bu tadı zenginleştiriyor. Kuzu incik ve limon tartla kapanış. Gurme değilim ama her yemeğin ayrı bir zevk uyandırdığını söyleyebilirim. Şefle tanıştıktan sonra öğreniyorum bu duygunun nedenini. Şef Paul Pairet, 37

yaşında, yengeç burcu erkeği... -lyi yemek yapanlar da hep bu burçtan çıkıyor nedense!- Mutfakta 10 kişilik Türk ekiple çalışıyor. Mönünün geleneksel Fransız mutfacı olmadığını; sevdiği, keşfettiği tatları harmanladığını, geleneksel ana yemekten uzak, daha çok seçe-



neklî ve küçük porsiyonlardan oluşan 4-yemekli bir mönü hazırladığını söylüyor. Her bir yemek uzun süreli araştırmalar sonunda ortaya çıkıyormuş; şu sıra tatlılar üzerinde çalışıyor. Siz de yeni lezzetler peşindeyseniz mutlaka Cam Restoran'a uğrayın, şefin yarattığı dünyayı test edin. Porsiyonlar küçük ama doyurucu. 5 yemekli mönü 72 milyon TL, 4 yemekli mönü 50 milyon TL; her bir yemek 16 milyon TL. Pazar günleri kapalı. Servis 19:00'da başlayıp 23:00'te sona eriyor. Otopark sorunu yok, kredi kartı ile ödeme olanağı var.

Cam Restoran
The Ritz Carlton İstanbul
Tel: 0212 334 44 44



Fotoğraflar: Emre Ermin