

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

Sonbahar 2016



Sunset'ten Yeni Sonbahar Lezzetleri

KONYAK İMPARATORU MAURICE HENNESSY / ART@SUNSET: BURHAN DOĞANÇAY
/ EN İYİ OTEL RESTORANLARI / TÜRK HAVYARI DÜNYAYA YAYILIYOR
/ FABRICE CANELLE'İN YENİ GLOBAL TADIM MENÜSÜ



BRIAN ATWOOD

®



VALENTINO



BEYMEN BEMOJI

#BeymenBemoji

shop online beymen.com

Google Play ve Google Play logosu Google Inc. kuruluşunun ticari markalarıdır.

B E Y M E N



BENTLEY

İSTANBUL



Her koşulda, koşulsuz en iyi.
Bentley Bentayga.

Dünyanın en hızlı ve en güçlü SUV'u Bentley Bentayga, tüm yol koşullarında benzersiz konforu, performansla buluşturuyor. 608 beygir gücüne sahip W12 motoruyla 100 km hıza sadece 4,1 saniyede ulaşan ve 301 km/s maksimum hıza sahip Bentley Bentayga şimdi Türkiye'de.

Bentley İstanbul

Bentley İstanbul: Doğu Center Maslak Maslak Mah.

Ahi Evran Cad. No: 4 34398 Maslak, Şişli/İstanbul

Tel: (0212) 381 47 47 www.bentley.com.tr

Doğu Otomotiv

Bentayga'nın ortalama yakıt tüketimi 12,8 lt/100 km, ortalama CO₂ emisyonu 292 g/km'dir.

Sunset Grill & Bar'ın en gözde müşterileri yine Yapı Kredi Crystal sahipleri.

Yapı Kredi Crystal sahibiyse Sunet Grill & Bar'da
%20 indirim kazanırsınız.

PAHADA AĞIR ŞEYLERİ ALMANIN EN HAFİF YOLU



YapıKredi
Crystal

INSTEAD OF HIRING
A SUPERMODEL,
WE CREATED ONE



MASERATI GHIBLI DIESEL.

Ghibli Diesel'in her milimetresi tam bir Maserati; mükemmel coupé silueti, lüks deri iç tasarımı, güçlü, ekonomik dizel motoru ve standart 8 ileri vites otomatik şanzımanı... Ve Ghibli Diesel'de kararınızı haklı çıkaracak daha pek çok sebep var.

MOTOR: V6 60° 2987 cc - MAKSİMUM GÜÇ: 275 HP@ 4000 D/D - MAKSİMUM TORK: 600 NM@ 2600 D/D - MAKSİMUM SÜRAT: 250 KM/S 0-100 KM/S
HIZLANMA: 6,3 SN YAKIT TÜKETİMİ: (KARMA): 5,9 L/100 KM CO₂ EMİSYONLARI (KARMA): 158 G/KM

Fer Mas Oto Tic. A.Ş.

KURUÇEŞME CAD. NO: 29 KURUÇEŞME/İSTANBUL Tel: 0212 263 30 01
Web: www.fer-mas.com.tr E-mail: info@fer-mas.com.tr



MASERATI

Ghibli

www.maserati.com.tr



Maserati Türkiye



Maserati Türkiye





MAHALL
BOMONTİ *İZMİR*

YAŞAM | İŞ | ALIŞVERİŞ

Yeni şehir meydanı ile herkesin olmak istediği yer “Mahall Bomonti İzmir”

Kökleri 1970’li yılların başına dayanan, inşaat, enerji, doğalgaz, altyapı ve imalat alanlarında Türkiye’de yaptığı yatırımlarla adını duyurmuş Türkerler Holding tarafından geliştirilen Mahall Bomonti İzmir, müze, sanat evi, açık hava konser alanı, açık hava sineması, cep tiyatrosu, performans alanı, açık ve kapalı havuzu,

çocuk oyun alanları, kütüphane, spa ve fitness, seyir terasında ortak kullanıma ait kafe ve restoran, açık ve kapalı otopark, tenis kortları, geniş balkonlar, koşu parkuru, bisiklet yolu, alışveriş sokağı gibi sosyal donatıları ve özgün konseptiyle şehrin yeni “meydanı” olacak.



İZMİRLE BULUŞAN 40 YILLIK TECRÜBE

Yarım asra yaklaşan Türkerler tecrübesi, İzmir’de kendini gösteriyor.

2016 yılında İzmir’e yaptığı yatırımlar 3 milyar 750 milyon lirayı bulan Türkerler Holding, hayata geçirdiği her projeye İzmir’e değer katmaya devam ediyor.

TARİHİ, MODERN HAYATIN İÇİNDE YAŞATAN BİR PROJE

Eski Bomonti Tesisleri arazisinde yükselen Mahall Bomonti İzmir, 100 yılı aşkın geçmişiyle tarihin modern hayatla iç içe geçtiği bir yaşam alanı sunacak. 9 tarihî bina kültür sanat ve ticaret alanı olarak İzmir’in tam kalbinde, İzmirlilerin yeni buluşma mekanı olacak.

240 metre yükseklikle Türkiye’nin en yüksek binası olacak Mahall Bomonti İzmir, panoramik manzarasıyla eşsiz bir keyif sunacak.

Araç şarj üniteleri, bisiklet park alanları, güneş panelleri ve yeşil çatı uygulamasıyla, yalnızca en çevreci projelere verilen LEED Platin Sertifikası’na aday olan proje, doğayla uyum içinde yaşayacağınız bir çevre sağlayacak.

ALSANCAK VE KORDON’A BİR ADIM

Mahall Bomonti İzmir, kentin kalbinde tüm yolların kesiştiği özel konumuyla yaşamınıza büyük kolaylıklar sağlayacak. Alsancak ve Kordon’a bir adım uzaklıkta olan Mahall Bomonti İzmir, ayrıca Konak ve Karşıyaka’ya da birkaç dakikada ulaşım imkanı sağlayacak. En uzağı 8 kilometrede olan 4 üniversite ve 5 büyük hastanenin tam merkezinde, metro istasyonun sadece 400 metre uzağında olacaksınız. Öte yandan Urla 40, Çeşme 50, Manisa 30, Aydın 55 dakika uzağınızda yer alacak.

120 AY VADE VE % 0,70 FAİZ AVANTAJIYLA

120 ay vade, %20 peşinat ve % 0,70 faiz avantajı Mahall Bomonti İzmir’deki yaşamınıza ilk adımı atmanız için size sunuluyor.



TÜRKERLER

Halkapınar Mah. Şehitler Cad. 1558. Sokak No: 2
35170 Konak İZMİR

444 18 99
www.mahallbomontiizmir.com

Go Chase
Your Sunset....



HAYATINDA SINIRLARA YER VERMEYENLER İÇİN



Havalimanında Sınırsız Ayrıcalıklar Kulübü
TAV Passport Edition

- Sınırsız ve ücretsiz otopark & vale
- Sınırsız yurtiçi ve yurtdışı lounge kullanımı
- Sınırsız transfer
- Havalimanında kişiye özel asistanlık hizmeti
- Havalimanlarında özel girişler
- Hızlı pasaport ve güvenlik geçişleri
- Business check-in
- Havalimanı içi özel ring aracı
- Duty Free’de indirim ve özel kasa
- Havalimanı restoranlarında indirim
- Türkiye’de özel fiyatlı araç kiralama
- Havalimanı otelde konaklama ve daha birçok ayrıcalık...



SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

Zor ve alışılmadık zamanlardan geçiyoruz. Hayata dört elle sarılmak, hayat tarzımızı kucaklamak ve yaşadığımız ülkeye ve İstanbul'umuza sahip çıkmak görevimiz. Yaz bitti. Sonbaharı karşıladığımız bugünlerde Sunset Grill&Bar, mükemmelliğe verdiği önemle yine karşınızda olacak. Biri Japon, diğeri Fransız olmak üzere dünya çapında iki chef'i bünyesinde barındıran, sushi chef'leri dahil toplam altı yabancı chef ile çalışan Sunset, tecrübeli Türk ekibini de koruyarak 22 yıllık kaliteye adanmış felsefesinden yeni sezonda da ödün vermeyecek.

Sonbaharın gelmesiyle İstanbul'a döndük. Artık dostlarımızla daha sık bir araya gelerek hayatı paylaşacağız. Yurt dışından gelecek misafirlerimize de İstanbul'un yaşayan yüzünü göstermek görevimiz. Geçen sene yayınlamaya başladığımız Sunsetter dergisinde de bir yılı geride bıraktık. Üç ayda bir yayınlanan Sunsetter'ın bu beşinci sayısı... Bu arada yaz mevsiminde içeriğinde Sunset ile birlikte İstanbul ve Türkiye'yi en güzel yönleriyle göstermeye çalıştığımız İngilizce bir Sunsetter da hazırladık. Onun da ikincisi kış sayısı olarak Eylül ayı sonunda elinizde olacak. Ve tabii, Sunsetter'ın tüm bu sayılarının internet üzerinden dijital olarak yayınlandığını da belirtmeden geçemeyeceğim.

Sunsetter'ın bu sonbahar sayısında Hennessy konyaklarının elçisi olan ailenin 8. nesil temsilcisi Maurice Hennessy ile özel bir röportaj gerçekleştirme fırsatı bulduk. Geçtiğimiz aylarda, Moët Hennessy Türkiye'nin kuruluş yıldönümü ve Hennessy konyaklarının da Türkiye'de satılmaya başlanmasıyla 150. yılı dolayısıyla Türkiye'ye gelen bay Hennessy ile tanışmış ve kendisini Sunset'te keyifle ağırlamıştım.

Tüm bunların yanı sıra yeni sezonda restoranımızda da sizi yeniliklerle karşılıyoruz. Yaratıcı Yemek Direktörümüz, chef Fabrice Canelle sizin için iddialı bir Global Deneme Menüsü hazırladı. Dokuz lezzetten oluşan bu menüye Türk ya da ithal şaraplar isteğe göre eşlik ediyor. Chef Fabrice Canelle ve Executive Chef Hiroki Takemura, menümüze yeni sonbahar lezzetleri ekledi. Bunları tatmanız için önümüzdeki günlerde sizi Sunset'e bekliyoruz.

Hepinizin iyi bir sonbahar mevsimi geçirmesini diliyorum...

Barış Tansever



Kaybolmayan değerler için

Bizim için varlık, kuşaktan kuşağa aktarılan bir emanettir. Akbank Private Banking'in uzmanlık ve deneyimiyle, yatırımlarınız ve varlıklarınız nesiller boyunca korunur, değer kazanır.

• İstanbul (Bağdat Cad., Etiler Merkez, Ataşehir, Nişantaşı, Yeşilköy) • Ankara • Bursa • İzmir

**Türkiye'nin
en iyi
özel bankacılık
hizmeti***

*EUROMONEY
2006, 2008, 2010, 2011, 2012,
2013, 2014, 2015, 2016

AKBANK

Private Banking

İçindekiler



STARTER

AJANDA 22

SONBAHARDA NELER YAPACAĞIZ

KISA HABERLER 28

*YEME İÇME DÜNYASINDAN HABERLER
VE DAHA FAZLASI*

MÜCEVHER 40

*VAN GÖLÜ'NÜN İNCİ KEFALLERİ LÜKS
MÜCEVHERLERİ SÜSLÜYOR*

MODA 42

*NARENCİYE TONLARI SONBAHAR
MODASINA RENK KATIYOR*

YEMEK 44

*TÜRKİYE VE DÜNYADAN
YEMEK FESTİVALLERİ*

DEKORASYON 48

"KÜÇÜK ŞEYLER" EVLERİMİZİ SÜSLÜYOR

KÜÇÜK YUDUMLAR 50

MEHMET YALÇIN GINMANIA'YI ANLATIYOR

ŞEHİR 52

SAFFET EMRE TONGUÇ'UN İSTANBUL'U

MÜZİK 54

*SALİH SAKA İLE MÜZİK
VE SUNSET SOHBETİ*

MAIN COURSE

SONBAHAR LEZZETLERİ 56

*SUNSET'İN MENÜSÜNE SONBAHAR İÇİN
EKLENEN YENİ LEZZETLER*

KONYAK 64

*KONYAK İMPARATORU MAURICE HENNESSY
İLE RÖPORTAJ*

2016 YEME İÇME MODASI 68

YEME İÇME DÜNYASINDA BU SENE EN SEVİLENLER

WHAT OTHERS DON'T HAVE.



Unmistakable style, understated and elegant, immediately recognisable. Half a century of market-changing innovation. Safety, reliability and comfort in its DNA from the start. This is what distinguishes your Ferretti yacht and makes it unique.

450NEW | 550 | 650 | 700 | 750 | 800 | Altura 840 | 850NEW | 870 | 960

DENTUR TURİZM VE YATCILIK TİCARET A.Ş. - Zincirlikuyu Meydanı No:96 - 34400 Levent - İstanbul - TURKEY
Tel: +(90)-212-2750755 - Fax: +(90)-212-3369212 - dentur@denturyat.com - www.denturyat.com

FERRETTI
YACHTS

A Ferretti Group Brand

FERRETTI-YACHTS.COM

İçindekiler



SUNSETTER

Yönetim
Sunset Grill&Bar adına imtiyaz sahibi
Barış Tansever

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Kimya Çulha

Yayın Kurulu
Alize Tansever, Leyla Melek

Görsel Tasarım
Onur Berberoğlu

Yayın Danışma Kurulu
Fabrice Canelle, Hiroki Takemura,
Erol Arslan, Gazi Akyol,
Süleyman Şen

Kapak Fotoğrafı
Mehmet Ateş

Katkıda Bulunanlar
Ebru Tansever, Eda Dilber,
Burak Teoman, Haydar Erçin,
Zeynep Keleş, Funda Şahinbaş

Sunsetter,
Sunset Grill&Bar'a ait bir markadır.
İçinde kullanılan tüm yazı ve fotoğrafların
yayın hakkı Ulus Turistik Tesisler ve Yat. Tic.
A.Ş. firmasına aittir. İzin alınmadan ve kaynak
gösterilmeden kullanılamaz.
İletişim: Kuruçeşme Mah. Yol Sokak No:2
Ulus Park Beşiktaş İstanbul
+90 (212) 287 03 57-58
Üç Ayda Bir Yayınlanır

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar
sunsetgrillbar.com

GLOBAL TADIM MENÜSÜ72

SUNSET YARATICI MUTFAK DİREKTÖRÜ
FABRICE CANELLE'İN İMZASINI TAŞIYOR

DESSERT

ART @ SUNSET80

BURHAN DOĞANÇAY VE SUNSET

KAHVE84

DÜNYANIN FARKLI ÜLKELERİNİN
FARKLI KAHVELERİ

TEDARİKÇİ HİKAYESİ86

SUNSET'TE TATTIĞINIZ LEZİZ ROYAL CAVIAR'IN
ORTAKLARI MARKALARINI ANLATIYOR

SUNSET PARTY90

GENÇ SANATÇI SEVİNCY'NİN SUNSET'TEKİ
SERGİ AÇILIŞI BİR PARTİYE DÖNÜŞTÜ

RESTORAN92

DÜNYANIN EN İYİ OTEL RESTORANLARI

SUNSET MÜDAVİMİ96

TUBA ÜNSAL

SUNSET MÜDAVİMİ97

HÜSEYİN GELİŞ

ŞARAP98

KAPADOKYA ŞARAP TADIM GEZİSİ

“Hem yemekleri hem ortamı seviyoruz.”

KEŞKE HER YER **kanyon** OLSA

#kanyonda





TAZE CEVİZ VE FINDIĞIN TAM MEVSİMİ

16 EYLÜL CUMA

SUNSET DOLUNAY PARTİSİ



22 EYLÜL – 11 EKİM ARASI

ARILARIN GİZEMİ

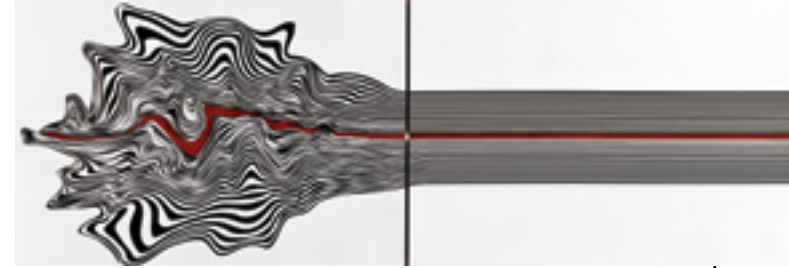


Arif Turan'ın "Sır" adlı resim sergisi Galerî Selvin'de. Einstein "arılar yok olunca hayat biter" deyişi onların doğadaki tüm çiçekli bitkilerin çoğalmasını ve hayatın devamını sağlayan "aşk elçileri" olduğunun kanıtı. Arıların bunları nasıl yaptığı ise büyük bir "Sır". Sanatçı Arif Turan, sergisinde bu sırrı ele alıyor.

Eylül

15 EYLÜL – 29 EKİM ARASI

SEÇKİN PİRİM NY'DA



Seçkin Pirim'in C24 Gallery New York'taki Hyponchondriac isimli ilk sergisinde kağıt ve pleksiglas gibi farklı malzemeleri kullanarak ürettiği işler, simetrik ve asimetrik olarak iki bölümden meydana geliyor. Hastalık hastalığı anlamına gelen hypochondriac ile iki yıldır mücadele eden sanatçı tedavi sürecinde kendisini bu noktaya getiren şeyin dış etkenlerden kaynaklandığını fark edip aslında hasta olanın da doktor olanın da içinde olduğunu keşfediyor. Bir terapi olarak üretim yoluyla arınıyor.

23 EYLÜL – 1 KASIM ARASI

BURHAN DOĞANÇAY'IN TAYVAN'I



Burhan Doğançay'ın "Picture the World" fotoğraf sergisi İstanbul, Ankara, Porto ve Lizbon'da sergilendikten sonra şimdi Uzakdoğu ayağının ilk durağı olan, Tayvan National Museum of History (Ulusal Tarih Müzesi)'nde. Burhan Doğançay'ın 1989 yılında Tayvan ziyareti sırasında çektiği şehir duvarları ve insan yaşamında gerçekleştiren değişimler sergide görülebilecek.

2 EKİM'E KADAR

KRALİÇE ELIZABETH'İN GARDROBU



Buckingham Sarayı'nda 2 Ekim'e kadar devam eden 'Fashioning a Reign: 90 Years of Style' adlı sergi, kraliçenin görkemli gardrobunu gözler önüne seriyor. Sergi, sadece 90. yaşını kutlayan kraliçenin ihtişamlı kıyafetlerini değil; yıllar içinde modanın nasıl değiştiğinin de altını çiziyor.

Memento Mori

Şişecam'ın global tasarım markası Nude; "Fani olduğunu hatırla" anlamına gelen Memento Mori felsefesine cam tasarımlar ile yeni bir yorum katıyor. Türk tasarım dünyasının iki önemli ismi Ali Bakova ve Erdem Akan tarafından tasarlanan Memento Mori Koleksiyonu, kurşunsuz kristal camdan ustalıkla şekillendirilmiş formlar ile "yaşam ve ölüm" paradoksuna simgesel bir gönderme yapıyor.



Paşabahçe Mağazaları

ve dünyadaki
seçkin noktalarda.

f t i / nudeglass
nudeglass.com



simple is beautiful



NAR VE KESTANENİN TAM MEVSİMİ

12-13 EKİM

ŞEHİRDE CAZ



Tony Allen

26 yıldır caz dünyasının saygın isimlerini ağırlayan Akbank Caz Festivali, ev sahipliği yapacağı özel performanslar ile şehri cazın farklı renkleriyle kucaklayacak. Festivalin konukları; Tony Allen, Ron Carter, Imany, Fatih Erkoç, Ferit Odman, Okay Temiz, Tuluğ Tırpan, Juan Garcia-Herreros.

22 EKİM - 20 KASIM

TASARIMA FARKLI BİR BAKIŞ



"İnsan" ve "Tasarım" arasındaki yakın ilişkinin derinlemesine inceleneceği 3. İstanbul Tasarım Bienali, "BİZ İNSAN MIYIZ? : Türemümüzün Tasarımı: 2 saniye, 2 gün, 2 yıl, 200 yıl, 200.000 yıl" başlığıyla, Beatriz Colomina ve Mark Wigley küratörlüğünde gerçekleştirilecek.

Ekim

6-9 EKİM

LONDRA'DA SANAT



Frieze London Fuarı'nda sanatseverlerin merakla beklediği sergiler düzenlenecek. Katılan 118 galeri arasında İstanbul'dan katılan tek isim Rampa.

16 EKİM PAZAR



SUNSET DOLUNAY PARTİSİ

30 EKİM'E KADAR

SARAYDA IŞIK SELİ



Versailles Sarayı, muhteşem bir sergiye ev sahipliği yapıyor. İskandinav sanatçı Olafur Eliasson, sarayın içini ve bahçesini ışık ve su enstalasyonlarıyla donattı. Sarayın bahçesine kurduğu sis düzeneği ve dev şelale ile insanda geçicilik ve sonu gelmez dönüşüm hissini uyandırmayı hedefliyor.

Değişim için en iyi seçim.

Hafif, ince, güçlü. MacBook ile Pupa mağazalarında veya pupadankapiniza.com'da tanışın!



MacBook

🌐 pupabilisim.com.tr 🛒 pupadankapiniza.com 🌐 pupanda.com 📱 pupabilisim 📺 pupa_bilisim 📺 pupatv 📱 Pupa Center

Caddebostan | Akmerkez AVM | İstinyePark AVM | Aqua Florya AVM | Forum Kayseri AVM | Samsun Piazza AVM
Eskişehir Espark AVM | Bursa Korupark AVM | Forum Gaziantep AVM | İzmir Agora AVM | İzmir Mavibahçe AVM

pupa

Premium
Reseller



BALKABAĞI VE AYVANIN TAM MEVSİMİ

3-6 KASIM

ÇAĞDAŞ SANAT



Bu yıl 11. kez düzenlenen en kapsamlı uluslararası çağdaş sanat fuarı Contemporary İstanbul'da Franz Ackermann, Yeşim Akdeniz, Ali Alışır, Can Altay, Burçak Bingöl, Victor Castillo, Nuri Bilge Ceylan, Sibel Diker, İnci Eviner, Yago Horal, Wafa Hourani, Şükran Morallsca Greenfield-Sanders, Mamali Shafahi ve Farniyaz Zaker'in de arasında bulunduğu dünyanın her yerinden 200'ü aşkın sanatçının eseri sergilenecek.

5 KASIM

3 BOYUTLU VIVALDI



Barok döneminin dehası Antonio Vivaldi'nin eserlerine çağdaş bir yorum ve enerji getiren "Vivaldianno City of Mirrors", 5 Kasım'da Ülker Sports Arena'da müzikseverlerle buluşacak. Seyirci, eşsiz 3 boyutlu bir müzikal deneyim yaşayacak.

13 KASIM

İSTANBUL MARATONU



38. Vodafone İstanbul Maratonu, 42K Maraton, 15K, 10K, Halk Koşusu olarak dörde ayrılan koşuların her birinin ayrı bir parkuru var. Bu koşu sayesinde trafiğe kapatılan İstanbul'u bambaşka bir şekilde keşfetme şansı bulabilirsiniz. Son başvuru tarihi 30 Eylül 2016.

14 KASIM PAZARTESİ

SUNSET DOLUNAY PARTİSİ



Güvenli Depo ve diğer birçok 4.5G yeniliği Vodafone Red'de

Vodafone



Red

Güvenli Depo, kullanıcı verilerini yedeklemek için Android ve iOS üzerinden çalışan kişisel bulut depolama özelliği olan bir mobil uygulamadır. 4.5G Red M ve L Tarifesi'ne gelenler, Güvenli Depo'da, ücretsiz, devredilemez 500 GB yedekleme alanına sahip olurlar. iOS ve Android sistem cihaz kullananlar, uygulama mağazalarından indirip, ABONE GDEPO500GB yazıp 3636'ya SMS atmalıdırlar. Yedekleme için kullanılan internet, abonenin kotasından düşer. 1 GSM numarası 1 kere faydalanabilir. 4.5G'nin yenilikleri, Mayıs 2016 itibarıyla 4.5G Red Tarifeleriyle sunulan GüvenliNet hizmeti, Güvenli Depo ve Call+ uygulamalarıdır. Vodafone'un, kampanyada BTK esaslarına uygun değişiklik hakkı saklıdır. Bilgi: vodafone.com.tr/Red



YAZ SONRASI AYAK BAKIMI

Caudalie Ayak Bakım kremi içinde bulunan üzüm çekirdeği ve organik shea yağı ile ideal bir ayak bakımı sunuyor. Yüzde 93 doğal içeriğe sahip Foot Beauty Cream, ayaklarınızı beslerken, aynı zamanda korur ve onarır. Caudalie Ayak Bakım Kremi, balm formuyla ayakları yoğun olarak besliyor. Uygulandıktan sonra ciltte yağlı bir his bırakmıyor ve ferahlatıcı dokusu ayaklarda anında rahatlama sağlıyor. Üstelik ayaklar kadifemsi bir yumuşaklığa kavuşuyor.



GURME PARFÜM

“Wonderlust, kendine güvenen ve kalbinin sesini dinleyen kadınların kokusu olmaya aday.” Michael Kors oryantal ve çiçeksi gurme parfümde, lüks çiçeklerin harmanı baharatlı notalarla leziz bir şekilde biraraya gelerek büyüleyici bir etki yaratıyor. Koku, İtalyan Bergamot'un tazelіği ve Pembe Biber'in davetkarlığı ve rafine gurme Badem Sütü'nün yumuşaklığını taşıyor...



İBİZA'DA İLK TÜRK OTELİ

Corendon Turizm Grubu, otelcilik sektöründeki son yatırımı İbiza Adası'ndaki Marble Stella Maris Hotel'i açarak adadaki ilk Türk yatırımını gerçekleştirdi. Corendon Hotels and Resorts bünyesine girdikten sonra baştan aşağı yenilenen Marble Stella Maris, 295 modern ve konforlu odadan oluşuyor. Akdeniz'in en güzel adasının ilk resort otellerinden olan 4 yıldızlı tesisin en önemli özelliklerinden biri, eğlence adası İbiza'da çocuklarıyla tatil yapmak isteyen ailelere uygun az sayıda otelden biri olması. Gece hayatıyla ünlü adanın batı kıyısında konumlanan otelde, yetişkinlere özel iki yüzme havuzu dışında, çocuklar için ayrı havuz, açık ve kapalı oyun alanları ve yemek dersleri gibi hobi kursları mevcut. Tesis, 60 bin metrekairelik görkemli bir bahçenin içinde konumlanıyor.



GEZGİNLERE ÖZEL

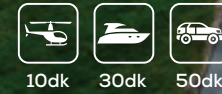
Katarlı ünlü iş adamı Ashraf Abu Issa'nın seyahate olan özel ilgisiyle hayat bulan, dünyanın en büyük ve en ünlü seyahat mağaza zinciri, gezginlerin vazgeçilmezi Mosafer Türkiye'de... Arapça'da 'Gezgin' anlamına gelen Mosafer, dünyada seyahat dendiğinde akla ilk gelen adreslerden... Ashraf Abu Issa'nın seyahate duyduğu tutkuyla filizlenen Mosafer, dünyanın neresine giderseniz gidin, ihtiyaç duyacağınız en küçük detaya kadar oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahip. Kişiye özel bavul tasarımlarından bagajınızı asla kaybetmenize izin vermeyen GPS'li, telefonu şarj eden, ağırlığı ölçen akıllı bavullara, gezi kitaplarından özel haritalara, su geçirmez kıyafetlerden outdoor malzemelere, kişisel bakım ve güzellik ürünlerinden güvenlik aksesuarlarına gezginler için her şeyi bulmak mümkün... Mosafer'in Türkiye'deki ilk mağazası Zorlu Center'da.

SAĞLIKLI YAŞAMIN EFSANESİ
EGE'NİN MUHTEŞEM
KUMSALLARIYLA BULUŞUYOR

Açılışa özel paketlerimizi keşfedin.

www.canyonranch.com/kaplankaya
+90 252 511 00 51

Bodrum/Milas Havalimanı



A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

CANYONRANCH®
WELLNESS RESORT
KAPLANKAYA TURKEY



DÜNYA SOKAK LEZZETLERİ İSTANBUL'DA

Farklı kültürlerin en özgün sokak lezzetlerini bir araya getirerek eğlenceli sunumlarla çok özel tatlar oluşturan Dirty Hands, ilk şubelerini Akatlar'da açtı. Any İstanbul'un yaratıcılarının elinden çıkan Dirty Hands, bu keyif ve lezzeti misafirlerine sunabilmek için kolları sıvadı, eğlenceli bir street food konseptiyle yepyeni bir mekan yarattı. İstanbul'un en popüler sokak lezzetlerinin yanı sıra geleneksel Meksika yemeklerinden bao, taco, nacos gibi dünyaca ünlü ve sevilen sokak yemeklerine de yer veren Dirty Hands, burger, kanat, domuz gibi finger food konseptinde sunduğu yemek alternatifleriyle de dikkat çekiyor. Sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç farklı öğün sunan Dirty Hands'in sokak lezzetleri ve finger foods yaratıcıları, yetenekli şefler Cihan Kıpçak ve Üryan Doğmuş... Dirty Hands, akşam 23:00'dan sonra, fark yaratan mimarisi sayesinde kalkan masaları ve ritmi yüksek eğlenceli müzikleriyle İstanbul gecelerine yön veren bir parti mekanına dönüşüyor!



BAŞ DÖNDÜRÜCÜ FIDELIS

Histoires de Parfums parfümörü Gérald Ghislain'in doğduğu Güney Fransa ve büyüdüğü Fas'ın Akdeniz etkilerini harmanladığı Histoires de Parfums serisinden "Fidelis", üst notalarında kakule, safran ve kimyon baharatlarının sıcaklığını, orta notalarında gül ve ahududunun mayhoş ve tatlı uyumunu harmanlayarak baş döndürücü bir etki yaratıyor. Fidelis'in alt notalarında ise paçuli ve amberin ferahlatıcı etkisiyle vazgeçilmesi mümkün olmayan bir koku ortaya çıkıyor.



GÜNEŞTEN SONRA

İsviçre'nin önde gelen dünyaca ünlü Cellap Laboratuvarları'nda geliştirilen Cellcosmet Elasto-Collagen Ultra Brightening-Xt serum, canlı hücre içeren özel formülüyle dikkat çekiyor. Kullanıldığında cilt lekelerine neden olan tirozinaz enzimini inhibe ederek cilt rengini eşitlerken, lekelerin yeniden oluşmasını engelleyerek onarım sağlıyor. Ürünün, 30 günlük yoğun bir program olarak veya tüm yıl boyunca haftada 2-3 kez uygulanılması öneriliyor.

O ilk çizik sizi endişelendirmesin. 20 Yılda, onu seveceksiniz.



Farkı yaşamak için Gaggenau.

İlerici teknolojiye ve ürünlerimizin tasarımına yatırım yaptığımız kadar, üretime hala geleneksel bir yaklaşımımız var; çoğu parça hala el işçiliği ile üretiliyor. Yaşam boyu dayanmakla kalmayıp aynı zamanda dokunuşu harika olan, olağanüstü sağlam paslanmaz çelik kullanıyoruz. Yine de çizikler oluşabilir ama, anlatacak gerçek bir hikayesi olan bir eşyanız olacak; kalitemizin ve sizin hayatınızın hikayesi.

Daha fazla bilgi için lütfen www.gaggenau.com'u ziyaret edin.

GAGGENAU

✂ STARTER



KIRMIZININ GÜCÜ

Juico Kırmızı' ya bir tıkla Aradolu.com' dan ulaşabilirsiniz. Vücudun alkali dengesinin korunmasına yardımcı olan elma, sindirim problemlerinin giderilmesine ve kanın temizlenmesini sağlayan limon, antibiyotik özelliği ile bilinen ve aynı zamanda güçlü bir antioksidan olan zencefil, göz yapısını ve sağlığını korumaya yardımcı havuç, güçlü bir kan temizleyici olan, böbrek ve karaciğerin detoks işlevlerine destek veren pancardan oluşan 'Juico Kırmızı' yoğun yaşantınızda kurtarıcınız olacak.



PRENS VE PRENSESLERE YATAKLAR

Circu'nun, küçük prens ve prensesler için yarattığı yataklara bayılacaksınız. Çocuğunuzun tatlı rüyalar görmesini istiyorsanız, bu büyüleyici yataklardan biri mutlaka onun için...



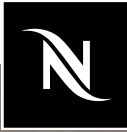
EVİNİZDE JUGENDSTIL ETKİSİ

MON CŒUR, Villeroy&Boch'un da etkilediği 20. yüzyılın Jugendstil tarzının günümüze uyarlanmış hali olarak öne çıkıyor. 30X90cm çağdaş boyutlarıyla duvar için mükemmel bir alternatif... Modern ve ferah bir atmosfer yaratılmasına olanak sağlayan MON CŒUR karolar, kullanıldıkları alanda yüksek tavan hissi de yaratıyor. Ana karolar krem, mint ve gri renk alternatifleri sunarken; dekorlar ise yeşil ve antrasit renklerinde üretiliyor. Yüzeyinde çeşitli kabartmalar olan ve elle cilalanmış karolar, hafif parlak ve yumuşak bir 3D görünüme sahip... Yatay ve dikey olarak döşenebilen karolar, duvarın tamamında da kullanılabilir.



EĞLENCELİ SOFRALAR

Ünlü İtalyan markası Massimo Lunardon'un eğlenceli cam tasarımları, sofranıza eğlenceli bir hava katacak. Bu renkli, neşeli tasarımları Harvey Nichols Kanyon ve Ankara mağazalarında bulabilirsiniz.



SABAHLARINIZI CANLANDIRIN.



YENİ ENVIVO LUNGO.

Sütle birlikte mükemmel uyum sağlayan yeni Grand Cru kahvemizi keşfedin.



Nespresso Boutique'ler:
Nişantaşı, Abdi İpekçi Cad.No:11
Suadiye, Bağdat Cad.No:449
Nespresso Club: 444 1 576

www.buynespresso.com

NESPRESSO
What else?

✂ STARTER



EN ŞIK BAVUL

Ünlü Fransız moda markası Louis Vuitton, bu kez 21'inci yüzyılın seyahatseverleri için yenilikçi bir bavul serisi ile karşımızda! Tasarımcı Marc Newson tarafından yaratılan serideki ürünler, kalite ve fonksiyonellikleri kadar görüntüleriyle de beğeni topladı. Güçlendirilmiş kompozit polypropilenden üretilen bavullar, ince, hafif ama darbelere dayanıklı. Dört küçük tekerleğe sahip Louis Vuitton "Rolling Luggage" son derece sessiz ve 360 derece hareket kabiliyetine sahip. 50 ve 55 cm'lik iki ayrı kabin boyu olan serinin daha sonra da 70 cm'lik büyük boyu satışa sunulacak. Monogram, Damier, Tayga deri, natürel siğir derisi ve Epi deride 7 renk seçenekler arasında.

TIFFANY'E GERİ GETİR!

'Return to Tiffany LOVE' koleksiyonu, pırlantalarla süslenmiş gümüş kaplama ve 18 ayar pembe altın aksesuarlardan oluşuyor. 1969 yılında çıkan kalp şeklindeki Tiffany anahtarlıkların üzerinde birer kayıt numarası ve 'Tiffany'e Geri Getir' notu vardı. Böylece kaybedilen anahtarlığı bulan kişi onu Tiffany'nin New York'taki ünlü mağazasına getirdiği takdirde kaybeden kişiye ulaştırılabiliyordu. İşte Tiffany'nin yeni 'Return to Tiffany LOVE' koleksiyonu, bu anahtarlıklara ithaf edildi.



ŞAMPİYON CHEF ARANIYOR

60 ülkede gerçekleşen Bocuse d'Or, dördüncü kez Türkiye'yi dünyada temsil edecek şeflerini seçmeye hazırlanıyor. Sirha İstanbul 2016, otelcilik, restoran ve yiyecek içecek sektörünün uluslararası buluşması kapsamında gerçekleştirilecek olan ve sektörün en önde gelen şefleri arasında girme fırsatı veren Bocuse d'Or 24-25 Kasım 2016 tarihlerinde İstanbul Kongre Merkezi'nde gerçekleşecek. Chef Paul Bocuse tarafından oluşturulan Bocuse d'Or yarışması, 1987 yılından bu yana, iki senede bir beş kıtadan önde gelen yetenekleri Lyon'da bir araya getirmektedir. Bocuse d'Or yarışması, alanlarında kendilerini geliştirmek isteyen şeflere kariyerleri için büyük bir sıçrama tahtası sunarak, becerilerini sergilemek için eşsiz bir fırsat vermektedir. Bocuse d'Or Türkiye Komite Başkanı Rudolf Van Nunen ve Türkiye Komitesi, yarışacak 8 adayı belirleyecek, belirlenen 8 aday içerisinde kazanan 4 şef Türkiye Finaline geçiş yapacak.



Arçelik ve Selamlıque'tan teknoloji ve tasarımda taptaze yenilik: Kapsüllü Türk kahvesi makinesi.

O eşsiz tadını size her zaman taze sunmak için Türk kahvesini kapsülle korumaya aldık. Arçelik'in inovasyon anlayışı ve Selamlıque kahve uzmanlığıyla, kapsüllü Türk kahvesi makinesi... Şimdi Arçelik ve Selamlıque mağazalarında.



#aşkileyap





GANGON MUTFAK

Yürüyen bir mutfak; 6 tekerli, 2 çekerli, bol şefli... Gangon Mutfak, bir yemek kamyonu. Bu fikir, 2008'den bu yana anavatanı ABD'de yükselişte. Güçlü bir şekilde Avrupa'ya da yayıldı. Türkiye'nin ilk yemek kamyonu Gangon Mutfak, eski bir Mercedes-Benz yol yardım aracı. İçindeki mutfak İnoksan tarafından titizlikle tasarlanıp üretildi. Adı ise ortaklardan Okan Gafuroğlu'nun oğlunun konuşmaya ilk başladığında kamyonu gangon demesinden geliyor. Gangon'un alt yapısında "ekmek arası lezzetler" var. Şimdilik "gua bao" olarak bilinen Çin/Tayvan menşeli ekmekler üretiyor ve onların içini farklı lezzetlerle dolduruyorlar. Şu anda çeşitli konser, festival ve etkinliklerde Gangon Mutfak'ı görüyoruz. Instagram'daki gangonmutfak hesabını ve web sitelerini takip edebilirsiniz.



KAŞIK DEĞİL, TABAK DEĞİL; EVOKE

Tasarımcı Sarah Linda Forrer, yemek yemeyi son derece basit ve sade hale getirmek için Evoke'ı yarattı. Tasarımcı, Evoke ile çatal, kaşık ve tabakları rafa kaldırmamızı öneriyor.



KUŞTÜYÜ DUVARLAR

Duvarlarınızda kuş tüyünün yumuşaklığını hissetmek ister miydiniz? Koket firmasının en yeni duvar kaplamaları doğal kuş tüylerinden oluşuyor. Tavuskuşu, sülün, bıldırcın gibi farklı türlerin rengarenk tüylerinden birini seçebilirsiniz.



VESPA'NIN BÖYLESİ

Zero Scooter, İspanyol tasarım ikilisi Bel&Bel'in yeni ürünü. Klasik Vespa görünümündeki Zero Scooter, 25 kilo ağırlığında ve saatte 20 kilometre hıza erişiyor. Zero'nun farklı renkleri bulunuyor.

Çiftçi Towers; Maslak, Mecidiyeköy, Beşiktaş üçgeninin tam ortasında İstanbul silüetine modern bir imza atıyor.



2017'de hayatın başlayacağı Çiftçi Towers'ta, kalan sınırlı sayıda özel daire için sizleri bekliyoruz.

ÇİFTÇİ TOWERS

Residence / Office / Shopping Mall

www.ciftcitowers.com.tr

Çiftçi Towers Tanıtım Ofisi: Nispetiye Mahallesi, Barbaros Bulvarı No: 96 Beşiktaş/İstanbul
Telefon: (0212) 347 55 00 - 08

ARUP JOHN McASLAN + PARTNERS





ÖDÜLLÜ BARDAK

Şişecam Topluluğu'nun global tasarım markası Nude için Finlandiyalı ödüllü tasarımcı Mikko Laakkonen'in tasarladığı Red Dot ödüllü Malt Viski Seti Türkiye'de de satışa çıktı. Paşabahçe Mağazaları'nda satışa sunulan Malt Viski Seti, yalınlıktan gelen güzelliği en iyi şekilde yansıtmasının yanı sıra, günlük hayattaki kullanım kolaylığı ile de Nude markasının ruhunu temsil ediyor.



KIŞINEV'İN ŞARAP MAHZENLERİ

Moldova'nın başkenti Kişinev'deki iki şarap mahzeni, dünyanın en büyük iki şarap mahzeni olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na geçmiş durumda. Kişinev'e 15 kilometre uzaklıktaki Kirikova Şarap Mahzeni, dünyanın en büyük ikinci şarap mahzeni. Yine Kişinev'e 18 kilometre uzaklıktaki Mileştii Mici ise 'dünyanın en zengin şarap koleksiyonuna sahip' şarap mahzeni. En derin yeri 80 metre olan mahzende, binlerce fıçı ve iki milyonu aşan şarap şişesi bulunuyor. Toplam uzunlukları 200 kilometreyi bulan galerilerin bir kısmı sadece arabayla gezilebiliyor.



GOLF DÜNYASI BODRUM'DAYDI

Geçtiğimiz günlerde düzenlenen TAV Passport Bodrum Golf Cup'ta, turnuva birincisine havalimanlarında ayrıcalığın ve konforun kartı TAV Passport Kart hediye edildi. TAV İşletme Hizmetleri A.Ş. Genel Müdür Yardımcısı Zeynep Kaptan ise iş ve cemiyet dünyasının önde gelen isimlerinin katılım gösterdiği turnuvaya ev sahipliği yapmak-tan mutluluk duyduklarını belirterek, hem Bodrum Golf Kulübü'ne, hem de katılımcılara teşekkür etti. Turnuvada Junior Kategorisi'nde Yılmaz Batan, Bayanlar A Kategorisi'nde Hülya Akar, Erkekler A Kategorisi'nde ise Lütfü Özalp birinciliği elde etti.



NBA SAATLERİ

İsviçreli saat üreticisi Tissot, NBA'nın Resmi Zaman Tutucusu olmasının ardından NBA'nın beş takımı için, kendi logo ve renklerinde Özel NBA Saat Serisi üretti. Tissot Quickster'ın Chicago Bulls, Los Angeles Lakers, Miami Heat, New York Knicks ve San Antonio Spurs Özel Üretim Saatleri, takımın renklerindeki modern nato kayışı ile oldukça sportif bir görünüme sahip. Takımların meşhur amblemleri ise saat-in arkasında, kasa kapağına işlendi.

YENİ YİNE YENİDEN

Yeni BeoVision Avant.
Ultra High Definition 4K TV.



BEOVISION AVANT
BANG & OLUFSEN

Mükemmelliğe adanmış 90 yıl.



ARMAGGAN'IN *İnci Kefalleri*

ARMAGGAN FAUNA MÜCEVHER KOLEKSİYONU'NDA YER VERİLEN ANADOLU'DAKİ ENDEMİK TÜRLER ARASINDA VAN GÖLÜ'NÜN TUZLU VE SODALI SUYUNDA YAŞAYABİLEN TEK TÜR OLAN İNCİ KEFALİ DE VAR. BU ÖZEL BALIK, TORPİL ŞEKLİNDEKİ VÜCUDU, GÜMÜŞ PIRILTILI PULLARIYLA MÜKEMMEL BİR ŞEKİLDE YANSITILMIŞ.

İlhamını Anadolu coğrafyası ve kültüründen alan mücevher koleksiyonlarına Armaggan bir yenisini ekledi. Anadolu'nun zengin coğrafyasının bir ürünü olan geniş fauna yelpazesinin esin verdiği Armaggan Fauna Mücevher Koleksiyonu, doğa ile mücevher ışıltısını bir araya getiriyor. Fauna Mücevher Koleksiyonu'nda, Anadolu'nun eşsiz güzelliklere ev sahipliği yaptığı büyüleyici coğrafyasındaki orman, vadi, akarsu, göl ve sarp kayalıklarında kendilerine yaşama alanı bulan endemik hayvan türleri Armaggan'ın sofistike tasarım anlayışı ile günümüze taşıyor. Bu endemik türlerden biri de Van Gölü'nün tuzlu ve sodalı sularında yaşamayı başarabilen tek canlı olan İnci Kefali. Uçan Balık İnci Kefali, her yıl büyük sürüler halinde göç eder. Çünkü Van Denizi'nin tuzlu ve sodalı suları üremesine imkân vermez. Akarsuların sıcaklıkları 13 dereceyi bulduğu zaman balık derelere girer ve yumurtasını bıraktıktan sonra tekrar göle döner. Bu eşsiz yaşam döngüsü her yıl Nisan'da başlayıp Temmuz'a kadar devam eder. İncil Kefali bu yolculukta akarsuya karşı büyük bir mücadele verir. Şelaleri uçarak aşar. Yurtiçi ve yurtdışından binlerce insan bu büyümlü yolculuğa tanıklık etmek için Van'a gelir. Kaçak avlanmayla mücadele kapsamında balıkların üremek için çıktıkları göç yolculuğunda 75 günlük avlanma yasağı sıkı bir şekilde denetlenmektedir. Geleneksel hale gelen Uçan Balık Festivali her yıl Haziranın ilk haftasında Erciş İlçesindeki Deliçay suyu kenarında bir karnaval havasında kutlanmaktadır. Kalori Deposu İnci Kefali'nin eti beyaz ve lezzetlidir. Az kılçıklıdır. Kurutulmuş olarak tandırda ve yağda pişirilmiş havyarı başta olmak üzere yöre halkı tarafından pek çok şekilde tüketilmektedir.



FURLA

İSTANBUL
AKASYA, İSTİNYE PARK, KANYON
ANKARA
NEXT LEVEL
İZMİR
POINT BORNOVA
TÜM VETRİNA MAĞAZALARI
FURLA.COM



NARENCİYE MODASI

Sonbaharın gelmesiyle gardrobunuzu koyu renklere boğmayın. 2016/17 sonbahar kış koleksiyonlarında narenciye renkleri çok revaçta. Özellikle Gucci'de limon, misket limonu, greyfurt, kumkat ve kan portakalı tonlarının hepsini görmek mümkün.

Tektas
WATCHES & JEWELLERY

THE BEST IN ONE WORLD



AUDEMARS PIGUET
Le Brassus

AUDEMARS PIGUET BUTİK NİŞANTAŞI

Eytam Caddesi No: 35/1 Nişantaşı/İSTANBUL
T. 0212 230 70 71
E-mail. apist@tektas.info

TEKTAŞ BUTİK KANYON AVM

Büyükdere Caddesi Kanyon AVM
No:1/9 4.Levent / İSTANBUL
T. 0212 353 05 55

Chopard



CHOPARD BUTİK NİŞANTAŞI

Mim Kemal Öke Caddesi 13/A Nişantaşı / İSTANBUL
T. 0212 225 17 75
E-mail. chopard@ziynet.info

TEKTAŞ BUTİK EMAAR SQUARE

Opening soon
Emaar Square



PATEK PHILIPPE
GENEVE

PATEK PHILIPPE BUTİK NİŞANTAŞI

Mim Kemal Öke Caddesi 13/B Nişantaşı / İSTANBUL
T. 0212 224 71 76
E-mail. patek.istanbul@tektas.info

TEKTAŞ BUTİK PALMARİNA

Palmarina Yalıkavak / Bodrum
T. 0252 385 31 17
E-mail. tektaspalmarina@tektas.info

TEKTASSAATCILIK.COM.TR

Festivale Gel!

TÜRKİYE'DE VE DÜNYANIN DÖRT BİR YANINDA YIL BOYU YEMEK TEMALİ PEK ÇOK FESTİVAL DÜZENLENİYOR. YEREL TARIM ÜRÜNLERİNİN TANINMASI İÇİN ETKİN BİR YOL OLAN BU FESTİVALLER, BÜYÜK İLGİ GÖRÜYOR. İŞTE SONBAHAR AYLARINDA YAPILACAK OLAN BAZI YEMEK FESTİVALLERİ...



24-27 EYLÜL GALWAY İSTİRİDYE FESTİVALİ GALWAY, İRLANDA

'Denizden babam çıksa yerim' diyenler için ideal bir festival... Canlı müzik performansları eşliğinde binbir çeşit deniz ürünü tadabilirsiniz.

24 EYLÜL BOZCAADA ULUSLARARASI YEREL TATLAR FESTİVALİ

Her sene düzenlenen Geleneksel Bozcaada Uluslararası Yerel Tatlar Festivali'nde adalı ev hanımlarının yaptığı yemekler festival ziyaretçilerine sunuluyor. Bozcaada'nın huzur veren doğasında birbirinden lezzetli yerel tatları denemek isterseniz 24 Eylül'de gerçekleşecek bu lezzetli festivali kaçırmayın.



1-18 EKİM CAFE BUDAPEST

Kahve kültürünü sanatla bir araya getiren Cafe Budapest Festivali, özellikle gençlerin ilgisini çekiyor. Budapeşte'yi görmediyseniz, festival zamanı giderek tek taşla iki kuş vurabilirsiniz.

6-9 EKİM İSTANBUL COFFEE FESTİVAL

Geçen yıl İstanbul'un simgelerinden Haydarpaşa Garı'nda "Kahveye Yolculuk" temasıyla düzenlenen ve kahve tutkunlarının merakla beklediği İstanbul Coffee Festival, üçüncü yılında şehrin tam kalbinde, Küçükçiftlik Parkı'nda gerçekleşecek.



1 - 5 EKİM HURMA FESTİVALİ ERFOUD, FAS

Kuzey Afrika'nın en renkli ülkelerinden Fas'ta, Sahra Çölü'nde bir vaha olan Erfoud ise her yıl ekim ayında gerçekleşen Hurma Festivali ile otantik lezzet kaşiflerine göz kırıyor.



8 EKİM - 30 KASIM TRÜF MANTARI FESTİVALİ ALBA, İTALYA

Her sonbaharda, havalar serinlemeye başladığında turistler İtalya'nın büyük şehirlerinden Piemonte bölgesindeki Alba kasabasına doğru akın etmeye başlarlar. Nedeni ise gurmeler tarafından bir mücevher muamelesi gören, Alba'da yetişen ve dünyanın en pahalı yiyeceklerinden biri olan trüf mantarı... Kasabanın sevimli sokakları, Trüf Mantarı Festivali ile bu nadide yiyeceğin aromatik lezzetini kutluyor. Pazar tezgahlarından restoranlara, sergilerden trüf mantarı müzayedelerine pek çok etkinliğe ev sahipliği yapıyor.



28 EKİM-1 KASIM SALON DU CHOCOLAT PARİS, FRANSA

Müzik ve çikolataya dair herşey bu festivalde... Çikolata defileleri, çikolata yapma work-shopları ve daha pek çok etkinlik.

16, 23, 30 EKİM KESTANE FESTİVALİ COLLOBRIERES, FRANSA

Provence bölgesinin güzel bir kasabası olan Collobrieres'i her yıl ekim ayından itibaren kestane kokusu ve odun dumanı sarıyor. Kestane Festivali, ziyaretçilere keyifli bir zaman dilimi vaat ediyor; eğlenceli gösteriler, kestane ile yapılmış harika yiyecekler ve içecekler, müzik, yerel ve bölgesel tatları deneyebileceğiniz ve satın alabileceğiniz küçük dükkanlar...



25-30 EYLÜL GREAT BRITISH PEYNİR FESTİVALİ CARDIFF, İNGİLTERE

Eylül'ün son haftasında İngiltere'nin batısında, Galler'in başkenti Cardiff'te 460'tan fazla peynir çeşitli etkinliklerle görücüye çıkıyor. Yöresel biralar, elma şarapları ve bazı yöresel içkilerin de bulunduğu festivalde Galler'in organik ve sıradışı lezzetleri tadılıyor ve satılıyor. Roma yapımı Cardiff Kalesi'nin önündeki geniş alanda yapılan festival dünyanın önde gelen peynir festivallerinden.



28-29 KASIM MONKEY BUFFET FESTİVAL LOPBURI, TAYLAND

Lopburi'de yaşayan üç bin maymun için bir açık büfe hazırlanıyor. Sonra maymunlar bir gün boyunca karınlarını doyuruyorlar.

DÜNYANIN ORIJINAL LÜKS VODKASI BELVEDERE VODKA, ÜNLÜ MÜZİSYEN JOHN LEGEND VE GÜNEY AFRIKALI SANATÇI ESTHER MAHLANGU'NUN KATILIMIYLA (BELVEDERE) RED #MAKETHEDIFFERENCE KAMPANYASININ LANSMANI İÇİN 'YAŞAM İÇİN BİR GECE' ('ONE NIGHT FOR LIFE') YARDIM KONSERINE EV SAHİPLİĞİ YAPARAK DÜNYACA ÜNLÜ APOLLO TIYATROSUNU KIRMIZIYA BOYADI.

Kırmızı Gece



Ashley Graham



Hannah Bronfman



John Legend, Deb Dugan



John Legend



Shaun Ross



Lupita Nyong'o



Charles Gibb, Esther Mahlangu

Lupita Nyong'o, Estelle, moda mankenleri Shaun Ross ve Ashley Graham, DJ Hannah Bronfman gibi ünlüler, sayısız müzik efsanesinin sanat hayatına başladığı dünyaca ünlü sahnede Belvedere vodu için beşinci yılını kutlamak için kadeh kaldıranlar arasında yer aldı. Kutlama gecesinde (BELVEDERE)RED vodu için yeni elçisi John Legend yeni albümünden "Love me Now" şarkısını ilk defa seslendirerek özel bir performans ortaya koydu. Şarkının sözleri, yarının belirsizliği üzerine. Herkesi şimdi sevmeye teşvik ediyor. Belvedere, çok sevilen Ndebele'li sanatçı Esther Mahlangu'nun canlı ve etkileyici desenlerini ve John Legend imzasını taşıyan yeni (PRODUCT)RED sınırlı

seri şişesini kamuoyuna tanıttı. Eylül ayından başlayarak dünyanın dört bir yanında seçilmiş perakende satış noktalarında sunulan bu şişeden elde edilen kârın yüzde 50'sini Belvedere Afrika'da AIDS hastalığı ile mücadeleye bağışlayacak.

Belvedere Vodka'nın Başkanı Charles Gibb kampanyayla ilgili şu açıklamayı yaptı: "AIDS'den kurtulmuş bir nesil hedefi için farkındalık yaratmak ve yardım toplamak konusuna bizimle aynı dercede önem veren iki tutkulu sanatçının desteğiyle, (BELVEDERE)RED kampanyasının yeni bir sayfasını açmaktan gurur duyuyoruz. Birlikte farkı yaratabiliriz." Let's #MAKETHEDIFFERENCE. / # FARKIYARAT

LOOK GOOD
WHEN
LANDING.

DUTY FREE RETAIL.
NOW IN MAIN HALL.
Duty free is valid for international passengers only.

TRAVEL HAPPY

atv
DUTY FREE

✈ TURKEY | GEORGIA | TUNISIA | MACEDONIA | LATVIA | SAUDI ARABIA | OMAN | USA

f facebook.com/atudutyfree t twitter.com/atudutyfree i instagram.com/atudutyfree y youtube.com/atudutyfree in linkedin.com/company/a.t.u

ÖZELLİKLE KÜÇÜK
MEKANLARDA
ETKİLEYİCİ SUNUMLAR
GERÇEKLEŞTİRMEK İÇİN
KULLANABİLECEĞİNİZ MINİK
OBJELER DERLEDİ K. CAM,
AHŞAP, BAKIR, PİRİNÇ,
PORSELEN VE SERAMİK GİBİ
FARKLI MALZEMELERDEN
ÜRÜNLERİ BİRLİKTE DE
KULLANABİLİRSİNİZ.

Küçük Seyler



Armaggan



Nude



Ela Cindoruk tasarımı,
Paşabahçe Omnia serisi Zarife
çay bardakları



Crate&Barrel



Crate&Barrel



Nişantaşı'ndaki ECNP Galerisi'nde
bulabileceğiniz gümüş kapaklar ile
minik bardaklarınızı birer vazo ya da
mumluğa çevirebilirsiniz.



Crate&Barrel

PAŞABAHÇE, 'CAMDA Bİ LOKMA'

Paşabahçe'nin küçük cam kaplardan oluşan 'Camda Bi Lokma' serisiyle evinizdeki davetlerde çok şık sunumlar gerçekleştirebilirsiniz. Tek lokmalık sunumlar, bu cam ürünlerde çok şık duracak. bohem sokaklarında ikinizi ısıtıyor.



IN CASE OF
DELAYS, BE
FASHIONABLY LATE.

DUTY FREE RETAIL.
NOW IN MAIN HALL.
Duty free is valid for international passengers only.

TRAVEL HAPPY

atuu
DUTY FREE

✈ TURKEY | GEORGIA | TUNISIA | MACEDONIA | LATVIA | SAUDI ARABIA | OMAN | USA

facebook.com/atudutyfree | twitter.com/atudutyfree | instagram.com/atudutyfree | youtube.com/atudutyfree | linkedin.com/company/a.t.u

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

500 YIL ÖNCE BÖBREK
İLACI OLARAK İCAD EDİLEN
CİN, VOTKANIN VE ROMUN
SALTANATINI YIKARAK
YENİDEN BARLARIN
TAHTINA OTURDU. BU YAZ
CİN KOKTEYLLERİ TAM
ANLAMıyla “PATLADI”...



Ginmania!

17. yüzyılın ortalarında böbrek hastalarına bir ilaç bulmak için gecesini gündüzüne katan Dr. Franciscus Sylvius, aslında yüzyıllar sonra bile keyifle içilecek bir içki yaptığını tahmin edebilir miydi acaba? Sanmıyoruz... Hollanda'nın Leyden Üniversitesi'nde görevli doktor, ardıç ağacının minik meyvesinin içindeki özlerin böbreklere iyi geldiğini keşfettikten sonra, bunu içilebilir hale getirmek için alkolde damıttı. Ve elde ettiği şeffaf sıvıyı böbrek ilacı olarak piyasaya sürdü. Adını da, Felemenkçe'de ardıç anlamına gelen “Genever” koydu. Gel zaman, git zaman bu şifalı sıvının tadı da beğenildi, zamanın en zengin ülkesi İngiltere'ye kadar uzandı. İngilizler böbrek

ilacını kısa sürede keyif ve zevk ilacı olarak da kullanmaya başladılar. Ve hemen formülü çözüp, kendileri de üretmeye başladılar. Ancak sadece ardıçtan gelen tad İngilizler'e biraz yavan geliyordu. Bunun da çaresini, dünyanın dört yanındaki sömürgelerinden gelen çeşnileri ekleyerek buldular. Bugün bile cinde kullanılan narenciye kabukları, iris kökü, melisa otu, fesleğen, badem gibi lezzet vericiler cine o zaman girdi ve artık bir içki haline gelmiş olan böbrek ilacını iyice güzelleştirdi...

Tüm dünya o yıllardan bu yana cin içiyor, cin “beyaz alkol” denilen votka, rom, tekila gibi içkiler arasında başrollerden birini üstleniyor. Ne var

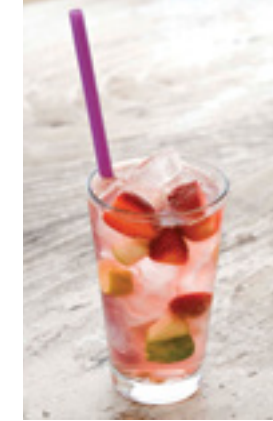


ki romun Karayipler'e hapsolmaktan çıkıp dünyayı fethetmesi, büyük içki tröstlerinin ucuza malolduğu için votkayı öne çıkarmaları, ABD'lilerin Meksika tutkusunun tekilanın önünü açması gibi nedenler yüzünden, 1990'lara gelindiğinde cin hazin bir durumdaydı. Barlarda lâf olsun diye birkaç şişe cin bulunduruluyor, kırk yılda bir orta yaşlı bir müşteri cin-tonik ısmarlıyordu. James Bond Sean Connery'nin tekelinden çıktığından bu yana, Dry Martini kokteyli de eskisi kadar revaçta değildi.

Neyse ki, 2000'lerde “yeni kuşak” cinler ortaya çıkarak durumu değiştirdi. Bombay Sapphire ilk lüks cin olarak cinin üzerindeki tozu silkeledi, Hendrick's cine salatalık aromasını kattı, Tanqueray Ten İngilizlerin “botanik” dedikleri çeşni vericilerin en tazelerini kullanıp bir tat devrimine imza attı. Gerisi de çorap söküğü gibi geldi...

Bugün artık cin butik bir içki durumunda. Bir cin şişesinin kapağında tıpkı kaliteli bir malt viski ya da yıllanmış bir konyak gibi mantar tıpa görmek, kimseyi şaşırtmıyor artık. Londra'nın en gözde içki mağazası Hedonist'in tam göbeğinde kocaman bir cin holü var ve buradaki yüzlerce cin arasında bin sterlinlik bir cin görmek bile yadırganmıyor. Nolet's The Reserve'de, etiket yerine altın kaplama bir plaka kullanılıyor. Astronomik fiyatlı cin damıtımcısı Bob Nolet'e sorduğumuzda, “Prestij için çok az üretiyoruz. İçinde Çin'in en nadir çayları ve Türkiye'den gelen gül yaprakları var. Rus oligarklar ve ünlü golfçü Tiger Woods bu cinin tiryakileri” diyor.

İngilizler'in deyimiyle “cinmania”, cinle yapılan ama bir dönem unutulmuş klasik kokteylleri de parlatıyor. 47 yıldır cin üreten dünyanın en tec-



rübeli cin eksper, Beefeater cinlerinin baş damıtımcısı Desmond Payne, “Negroni bence dünyanın en güzel kokteyldir” diyor. “Net ve yalındır... Campari, cin, tatlı vermut. Bütün içkiler hem kendi tatlarını korur, hem de paslaşırlar. Kokteyl damağınızda adeta patlar”. Üstadın diğer favorisi ise, zaman tünelinden bir sahne adeta. Demodenin demodesi, yeni nesil barmenlerin adını bile

duymadığı bir 19. yüzyıl karışımı: Pink Gin. Payne, “Dry Martini kadehindeki cine bir-iki damla Angostura Bitter damlatırsın” diyor. “Bu acı ve yoğun iksir, hareler halinde içkiye yayılır, hafif karışınca da pembemsi bir renk verir. Gözlerini bu renge doyurduktan sonra bir fırt alırsın. Sonra bir daha, bir daha alırsın, kadehin ne kadar çabuk boşaldığına şaşıırırsın...”

Kısacası, çarpıcı örnekleriyle daha da güzelleşen ve yeniden bar tezgâhlarının başköşesine kurulan cini yabana atmamalı. Türkiye'ye de gelen Monkey 47, Caorunn, Sylvius, Plymouth, Botanist gibi yeni cinleri denemeli. Klasik kokteyllere yeniden şans tanımalı, cin ile farklı deneylere de açık olmalı. Ama cinin tadına varmak isterken cin çarpmışa dönmek için de kararında bırakmalı...



BUGÜN ARTIK CİN BUTİK BİR
İÇKİ DURUMUNDA. BİR CİN
ŞİŞESİNİN KAPAĞINDA TIPKI
KALİTELİ BİR MALT VİSKİ YA
DA YILLANMIŞ BİR KONYAK
GİBİ MANTAR TİPA GÖRMEK,
KİMSEYİ ŞAŞIRTMIYOR ARTIK



EN ÇOK TANINAN, EN ÇOK ÜLKE GÖRMÜŞ, EN ÖDÜLLÜ REHBER ÜNVANLARINA SAHİP, ÖZELLİKLE İSTANBUL KİTAPLARIYLA TANIDIĞIMIZ SAFFET EMRE TONGUÇ, GEÇTİĞİMİZ SEZON İSTANBUL'UN SIRLARINI PAYLAŞTIĞI BİR TV PROGRAMINA DA BAŞLADI. İSTANBUL'U BİR KEZ DE SAFFET EMRE TONGUÇ'UN ÖNERİLERİYLE KEŞFEDİN.

SAFFET EMRE TONGUÇ'UN *İstanbul'u*

İstanbul çünkü...

Dünyada üç imparatorluğa başkentlik yapmış başka bir şehir yok. Üstelik bu imparatorluklar, hüküm sürdükleri dönemin uzunluğu ve geride bıraktıkları tarihle dünyanın en önemli imparatorlukları. Dolayısıyla İstanbul da tümünden süzülen eşsiz bir zenginliğe sahip. Öte yandan şehrin ortasından dünyanın en önemli su yollarından biri geçiyor ve muhteşem bir coğrafi yapı armağan ediyor bize. Sadece tarihiyle, doğasıyla değil şehir yaşamıyla da harika deneyimler edinebileceğiniz bir kent. Otantik adreslerden son derece rafine mekanlara uzanan bir yelpazesi var; hem yeme içme hem alışveriş hem de konaklama açısından söylüyorum. 24 saat yaşayan bir şehir tanımını sonuna kadar hak ediyor. Keşfetmekle bitiremeyeceğiniz kadar zengin ve aktif bir şehir burası.

İstanbul'un en sevdiğim yanı...

Hem İstanbul'la hem Boğaz'la özel bir bağım

olduğunu düşünüyorum. Her mevsim ayrı keyif bu şehirde. Özellikle erguvanların gülümsemeye başladığı, bunu gören lalelerin, leylakların ve mor salkımların onlarla güzellik yarışına girdiği ilkbaharı İstanbul'da geçirmek ömre ömür katıyor. İstanbul'un sakladığı tarihi, lezzetleri, kalite akan mekanlarını, salaş duraklarını hatta zaman zaman kendine has karmaşasını seviyorum. Ama en çok neyini seviyorsun sorusunun bir yanıtı var; ben İstanbul'u anlatmayı seviyorum, insanlara İstanbul'u yaşatmayı seviyorum.

Çocukluğumun İstanbul'u...

Çocukluğum Kandilli'de geçti. Boğaz semtlerinden birinde nefis bir güzellik, çok güzel arkadaşlıkların komşulukların yaşandığı samimi bir atmosferde büyüdüm. Hani şimdilerde sıkça duyduğumuz o eski İstanbul özlemi vardır ya ben onu yaşayarak büyüyen şanslı çocuklardandım. Mahalle samimiyetiyle, sokakta oynayabilme öz-

gürlüğüyle büyüdüm. Herkesin birbirini güler yüze selamladığı bir dönemde büyüdüm İstanbul'da.

Benim İstanbul'um...

Evim Rumelihisarı'nda. Ben hem merkezi hem de mahalle dokusunun hala sürdüğü bir yer olması nedeniyle tercih ettim. Yüzlerce hatta binlerce dairenin olduğu ama insanların birbirini değil tanımak asansörde görüp selam vermektan dahi imtina ettiği gökdelen, rezidans hayatları bana göre değil. 6 dairenin olduğu küçük samimi bir dünyamız var yaşadığım apartmanda. Sıkı komşuluk ilişkileri sürdürüyoruz, seyahat dönüşleri beni ev yemekleriyle karşılıyorlar ya da birlikte pazar kahvaltılar yapıyoruz. Sahile inip yürüyüş yapmak en sevdiğim şeylerden biri, bu özgürlüğü tanıyor bana evimin bulunduğu yer. Her sabah Boğaz'ın muhteşem manzarasına bakarak güne başladığım, harika bir manzaram var.

İstanbul'u gezmek...

Öncelik tarihi yarımada olmalı. 1500 yaşındaki Aya Sofya, 400 yıl Osmanlı sultanlarına ev olmuş Topkapı Sarayı, Muhteşem Süleymaniye, dünyanın ilk AVM'lerinden Kapalıçarşı, Dolmabahçe Sarayı tabii ki görülmeli. Fener ve Balat, eski İstanbul'u yaşatan yerlerden, sokaklarında keşfe çı-

kılmalı. Galata ve Karaköy ise tarihe dokunurken keyifle farklı lezzetler tatmak isteyenlere göre.

Kimlere İstanbul'u gezdirdim...

Ben kendimi bir kültür elçisi olarak görüyorum. Google'ın CEO'su Eric Schmidt, oyuncular Robert Redford, Candice Bergen, Kevin Spacey, modacılar Calvin Klein, Diana Von Furstenberg, Michael Kors, Elie Tahari, Guess'in sahibi Paul Marciano, Amerikalı talk show sunucusu yüzyılın en etkili kadınlarından sayılan Oprah Winfrey, Amerika'nın ilk kadın dışişleri bakanı Madeleine Albright, ABD eski genelkurmay başkanı ve eski dışişleri bakanı Colin Powell, yıllık 120 milyar dolarlık ciro yapan şirketlerin sahibi Amerikalı finansçı Leon Black'in de aralarında bulunduğu 100'e yakın yabancı ünlü ve etkin isme İstanbul'u gezdirdim. Ünlü olmayan turist sayısını hesaplayamıyorum bile!

İstanbul'da sonbaharın tadı...

Ağaçların kırmızı, sarı, yeşil, kahverengi dörtlüsüyle sunduğu görsel şölenin tadını en çok şehrin parklarını gezerek çıkarırsınız. Gülhane Parkı, Yıldız Parkı, Abbasağa Parkı, Kuruçeşme Naciye Sultan ile Şeyhülislam koruları, Aşiyan, Emirgan Parkı, Büyük ve Küçük Çamlıca, Fethi Ahmet Paşa Korusu, Hıdiv Kasrı ve Beykoz Korusu'nu keyifle tercih edebilirsiniz. Belgrad Ormanı ve Atatürk Arboretumu da tek kelimeyle şahane oluyor. Ayrıca hem havalar serinlemiş hem de kalabalıklar nispeten azalmışken mutlaka Adalar'a gidilmeli.

Otantik lezzetler...

Nuruosmaniye'de bulunan Vedat Başaran'ın yönetimindeki Nar Lokantası Osmanlı lezzetlerini denetmek için seçilebilir. Kadıköy'de Çiya, Güneydoğu bölgesinin sıra dışı lezzetlerini aynı çatı altında bulabileceğiniz bir yer. Madeleine Albright ve Robert Redford'u götürdüğüm Pandeli ise şehrin klasiklerinden, mutlaka gidilmeli. Nişantaşı Kantine, Türk mutfağının rafine bir yorumu. Bir de muhakkak Şampiyon Kokoreç gibi arka sokak lezzetlerini tattırmak gerek.

Yeni kitaplar...

Evet, çok heyecan duyduğum iki kitap var sırada. Baskı öncesi son revizeler dönemindeyiz. Biri İstanbul ve Gece. Şehre çöken karanlığın ısıltılı izlerini süreceğiz birlikte. İstanbul'a ısıltı katan, manzarası gece ayrı bir güzel olan noktaları Aydın Sert'in fotoğraflarıyla görüp, benim kalemimden okuyabilecekler. Orijinal bir çalışma oldu yine, bir benzeri yok diye biliyorum... Diğer ise Kapalıçarşı. Tarihi, gelenekleri, bugünüyle adım adım bir tur gibi düşünebilirsiniz. Dükkanlar, mekan önerileri, Kapalıçarşı'nın olmazsa olmazları, ustaların hikayeleri ve daha nice detay var...

İSTANBUL'U GEZMEYE TARİHİ YARIMADAN BAŞLAMALI...
1500 YAŞINDAKİ AYA SOFYA,
400 YIL OSMANLI SULTANLARINA
EV OLMUŞ TOPKAPI SARAYI,
MUHTEŞEM SÜLEYMANİYE,
DÜNYANIN İLK AVM'LERİNDEN
KAPALIÇARŞI, DOLMABAĞÇE
SARAYI TABİİ Kİ GÖRÜLMELİ.
FENER VE BALAT, ESKİ
İSTANBUL'U YAŞATAN
YERLERDEN, SOKAKLARINDA
KEŞFE ÇIKABİLİRSİNİZ.

35 YIL GECE HAYATININ İÇİNDE OLAN SALİH SAKA, ARTIK KENDİSİNE FARKLI BİR HAYAT KURDU. ASSOS'TA BADEMCİLİK YAPAN SAKA'NIN GECE HAYATI SEKTÖRÜNDEKİ BEŞ ŞİRKETİ FAALİYETLERİNİ BAŞARILI BİR ŞEKİLDE SÜRDÜRSE DE O “SADECE İSTEDİĞİ ZAMAN DJ'LİK YAPIYOR”. İÇİNDE SON YER ALDIĞI MEKAN PROJESİYSE SUNSET BRASSERİE'YDİ.

Fotoğraflar BURAK TEOMAN

“ARTIK HAYATIMI İSTEDİĞİM GİBİ YAŞIYORUM”

Salih Saka



Sunset ile yollarınız ne zaman ve nasıl kesişti?

Bariş Tansever'le dostluğumuz 30 yıla dayanır. 2001 yılında hemen Sunset'in yanındaki Ulus 29'un sahibi Metin Fadilloğlu'nun isteği üzerine sadece restoran olan mekanı hareketlendirecek bir kulüp bölümü yaratmaya girişmişim. Mekandaki değişikliklerle uğraşırken bir gün Bariş Tansever beni aradı. “Hadi gel bir konuşalım” dedi. Yürüyerek Sunset'e gittim. Bariş da bana Sunset'n girişindeki bölümü gösterip “Burasını biraz değiştirmek istiyorum. Neler yapabiliriz?” diye sormasın mı! Bariş'a “geç kaldın” diyerek yandaki mekan için benzer bir projede yer aldığımı anlatmak durumunda kaldım. Ve böylece o zaman Sunset'te birlikte çalışamadık. 29 projesiye çok güzel oldu. Planladıklarımızı yaptık, restoran doldu, kulüp yılın mekanı oldu. Ve ben de sonrasında hayatıma farklı projelerle devam ettim. 2011 yılında Bariş beni yine aradı ve isteğini tekrarladı. Bu sefer birlikte Sunset'te DJ gecelerine başladık. Çok başarılı oldu, mekana hareket kattı. Ertesi sene de haftanın 5 gecesi farklı DJ'ler çalmaya başladı Sunset'te. Çok keyifli oldu.

Sonrasında bir Amerika maceranız oldu sanıyorum...

2013 yılında Amerika'da Burning Man müzik festivaline gitmişim. Festivalden dönünce bir ‘motor-home’ alıp Latin Amerika turu yapmaya karar verdim. 2013 Aralık ayında Los Angeles'a uçtum. Yılbaşını orada geçirdim. Sonra North Carolina'da bulunan ve bir ev konforuna kavuşturulmuş olan otobüsümü, yani ‘motor-home’umu almaya gittim. Bir ay hazırlıkları tamamlanana kadar orada kaldım. Hayatımın aşkıyla işte oradayken, internet üzerinden tanıştım. Otobüsümü teslim alınca da havalandırması çalışmadığı için kürkile yola çıktığım North Carolina'dan 12 gün sonra farklı bir iklime sahip Los Angeles'a neredeyse çırılçıplak giriş yaptım. Hayatımda çok önemli yer tutacak olan Landmark Forum ile de Los Angeles'ta bulunduğum sürede tanıştım. Landmark, hayatınızı daha kaliteli yaşamınızı sağlamak için verilen bir seminerler dizisi. Anlayacağınız bu yolculuk benim hayatım için bir dönüm noktası oldu.

Sunset'in giriş bölümündeki Brasserie bölümünün hayata geçirilmesinde sizin de payınız büyük. Bize bunu anlatır mısınız?

Türkiye'ye 2014 yılının Mayıs ayında döndüm. Ve Temmuz'da Bariş Tansever beni yine aradı. Sunset'in girişindeki bölümü farklı bir hale getirmek istiyordu. Ben aslında işin içine girmeye pek niyetli değildim. “Aşığım, mutluyum, hayatımı değiştirdim. Gece hayatına dönmeye niyetim yok” desem de Bariş'ı ikna edemedim ve birlikte çalışmaya başladık. Üç ay kadar düşe kalka yol aldık. Arada ben de çaldım. Bu arada mekanı projelendirdik. Daha önce başka bir projede çalıştığımız mimar Fahrettin Aykut'u Bariş'la tanıştırdım. Ama gece hayatının artık beni ifade etmediğini farkedince Sunset Brasserie projesi hayata geçmeden ayrıldım. Bariş ile konuştum; “Ben işin içinde ol-



mayayım ama bu projemizi sen gerçekleştir. Burası öğlen de yaşasın, ayrı bir menüsü olsun. Sunset'in içinde ama yepyeni bir mekan...” Ve bu hayalimiz gerçekleşti. Yani ben işin içinden çıktıktan sonra Sunset Brasserie'yi doğurduk. Ve çok da başarılı oldu.

Peki istediğiniz gibi gece hayatından uzaklaştınız mı? Sunset'ten ayrıldıktan sonra neler yaptınız?

Aslında Sunset'te olduğum son dönemde Assos'ta arazi bakmaya başlamışım. Sunset'ten ayrıldıktan sonra kış Assos'ta geçirdim. Amerika'dayken Landmark Forum'un kurslarına katılmışım. Sonra İstanbul'da da bu seminerlerin verildiğini gördüm. Eğitime geri döndüm ve müthiş bir yaşam enerjisiyle doldum. Ve şu anda Landmark Seminer Liderliği Programı'na başlıyorum. Bu arada gece hayatında hizmet veren beş şirketim var. Onların işleri devam ediyor. Gece hayatının içinde değilim ama içinde olmayı istediğim zaman ve projelerde hem DJ hem de organizasyon olarak dahil oluyorum. Ayrıca son 6 yıldır Turyid Yönetim Kurulu'ndayım (Türkiye Restaurant Yatırımcıları ve İşletmecileri Derneği). 35 yıl gece hayatında oldum. 13 yaşında DJ'liğe ve 15 yaşında Türkiye'nin en iyi DJ'lerinin yanında Şamdan'da başladım bu işe. Yıllar içinde sektörün ilklerini gerçekleştirdim. DJ'liğin bir meslek ve sanat dalı olmasına, DJ albümlerinin çıkartılmasına öncülük ettim. Artık hayatımı istediğim ve seçtiğim şekilde yaşıyorum. Assos'ta bademcilik yapıyorum. Oradaki evimde de vakit geçirmeyi çok seviyorum.

Gelecek planlarınız nedir?

Yaşamak. Hayat gelir ve yaşanır. Bugüne kadar yaşadığım hiçbir şeyden pişman olmadım. Yaşamam gerekiyormuş ki yaşadım. Ben buna inanıyorum. Landmark Forum için “insanoğlu için bir kullanım kılavuzu” diyorum. Bir de takım çantası var, bununla hayatınızda ters giden her şeyi düzeltbiliyorsunuz. Ben artık Türkiye'deki herkesin Landmark Forum'u tanınması ve eğitimlerini alması için bir duruş sergiliyorum.

SUNSET BRASSERIE ÖĞLEN YAŞASIN, AYRI BİR MENÜSÜ OLSUN, GECE DE HAREKETLİ GEÇSİN İSTEDİK. SUNSET'İN İÇİNDE AMA AYNI ZAMANDA YEPYENİ BİR MEKAN YARATMAK İSTEDİK. VE BU HAYALİMİZ GERÇEKLEŞTİ.

✂ MAIN COURSE

SUNSET'İN YENİ *Sonbahar Lezzetleri*

SUNSET, SONBAHARIN GELİŞİYLE BİRLİKTE MENÜSÜNE EKLEMELER YAPTI. DÜNYADAKİ YENİ YEMEK TRENDLERİNE UYGUN OLARAK DOĞAL VE MEVSİMİNDE MALZEMELER KULLANILARAK, SADE VE LEZZETLİ TABAKLAR OLUŞTURULDU.



RIGATONI,

ACILI ÖRDEK BUT RAGU, RİCOTTA SALATA
PEYNİRİ VE BİBERİYE YAĞI İLE



BURRATA,

TURŞULANMIŞ NEKTARİN, ROKA, KIRMIZI HİNDİBA, MİKRO FESLEĞEN, DOMATES
KONFİT, FESLEĞEN VE PORTAKAL YAĞI İLE

AHTAPOT RISOTTO,
ROZE ŞARAP, REZENE, FIRINLANMIŞ
BİBERLER VE KIŞNIŞ İLE



NANE PESTOLU SPAGETTI,
MAKADEMYA FINDIĞI, KÖRPE KABAK DİLİMLERİ
VE PARMESAN İLE



SUNSET'İN YARATICI
MUTFAK DİREKTÖRÜ
FRANSIZ CHEF FABRICE
CANELLE, MENÜYE
SONBAHAR İTİBARIYLA 15
YENİ TABAK EKLENDEĞİNİ
İFADE EDİYOR. BU DA
AŞAĞI YUKARI MENÜNÜN
YÜZDE 30'UNA DENK
GELİYOR. SUNSET
MENÜSÜNDE MEVSİMİNE
UYGUN İÇERİKLER
KULLANILIYOR. YEMEĞİN
HEM LEZZETİ ,HEM DE
SUNUMU GÖZ ÖNÜNE
ALINIYOR.

**REZENE TOHUMU, KİMYON
VE BAL İLE TATLANDIRILMIŞ
IZGARA KUZU PİRZOLA,** IZGARA
KUŞKONMAZ, NANELİ YOĞURT VE ROKA
YAPRAKLARI İLE



DENİZ ÜRÜNLERİ CEVICHE,
AMARILLO VE DOMATES İLE



**“SOUS VIDE” İLE YAVAŞ
PIŞIRILMIŞ SERBEST GEZEN
TAVUK GÖĞSÜ,** ASYA BAHARAT-
LARI, HARDAL VE YUZULU HURMA PÜRE,
KAJU, ZENCEFİLLİ KUŞKONMAZ DİLİMLERİ
VE KÖRİ YAĞI İLE



SUNSET EXECUTIVE
CHEF'İ HIROKI TAKEMURA,
SONBAHAR İÇİN SUNSET
MENÜSÜNE İKİ YENİ TABAK
EKLEDİ. JAPON ESİNTİLERİ
TAŞIYAN BU YEMEKLER,
DENİZ ÜRÜNLERİNDEN
OLUŞUYOR VE ÖZELLİKLE
BALIKSEVERLERİ MEMNUN
EDECEK SEÇENEKLER.



LİPSOZ VE TOFU,
ANKAKE SOS İLE



GÜRAL PORSELEN

GÜRALLAR

Terra Rosa Serisi

TÜRKİYE'DE İLK KEZ BONE PORSELEN ÜRETEN **GÜRAL PORSELEN**'DEN

HENNESSY AİLESİNİN BAŞINDA
BUGÜN MAURICE HENNESSY
VAR. 40 YILDIR AİLE İŞLERİYLE
İLGİLENEN VE KENDİSİNİ
‘ŞARAPLIK ÜZÜM YETİŞTİREN BİR
ÇİFTÇİ’ OLARAK TANIMLAYAN
MÜTEVAZİ BAY HENNESSY
İLE KEYİFLİ BİR SOHBET
GERÇEKLEŞTİRDİK.

Röportaj LEYLA MELEK

KONYAK İMPARATORU

Maurice Hennessy



İlk kez konyak içtiğiniz anı hatırlıyor musunuz?

Sanırım 10 yaşımdan biraz büyüttüm, babam bazen öğlen yemeklerinden sonra konyağa batırılmış şeker verirdi bize.

Peki bu ilk görüşte aşk mı yoksa konyağı sevmeyi öğrenmek mi gerekir?

İlk görüşte aşk olduğu söylenebilir, ancak onu tanıdıkça, daha da ilginç hale gelir.

Genelde hangi Hennessy konyağını içmeyi tercih edersiniz ve nasıl içersiniz?

Tüm Hennessy'lerimiz çok iyidir ama ben kokteyl ve long drink için Hennessy VSOP, buzlu ya da sek içeceksem de Hennessy X.O tercih ediyorum.

Konyak Türkiye’de dijestif/hazmı kolaylaştırıcı bir içki olarak düşünülür. Peki diğer ülkelerde nasıl tüketilir?

Konyak çok değişken bir içkidir. Aslında ilk başta şarap üretmek için suyla karıştırılmak üzere yaratılmıştı. İlk kez 19. yüzyılın başında bir “kokteyl”de kullanıldı. Tarihi boyunca çok çeşitli şekillerde içimi olduğu keşfedildi. Örneğin “Side Car” kokteyli... Geleneksel olarak yemekten sonra bir kadeh konyak içmek, Hennessy'nin keyfini çıkarmak için harika bir yoldur ama Hennessy çok farklı şekillerde de keyifle içilebilir!

Konyakla ne tür yiyecekleri eşleştirirsiniz?

Kaz ciğeri, küflü peynir, bitter çikolata ve Uzakdoğu mutfağının tüm yemeklerini önerebilirim.

Sizce Hennessy’nin dünyanın en çok satan, en iyi tanınan konyağı olmasının arkasındaki sır nedir?

İnsanların olduğu her yerde, insanların tam da sevdiği gibi zarif, güvenilir ve değişken olması.

Hennessy geçtiğimiz yıl 250. yıldönümünü kutladı. Bu vesileyle özel bir aile kutlaması yaptınız mı?

Ailemden bazıları İrlanda’daki ve Cognac’daki etkinliklere katıldılar. Benim için en etkileyici olanı, Cognac’daki eski Hennessy şişeleme ala-

nında gerçekleşen, çalışanlarla, buradan emekli olanlarla, üzüm yetiştiricileriyle, damıtıcılarla dostlarımızı ve aileyi bir araya getirip düzenlediğimiz üç akşam yemeği idi!

Bize biraz da özel bir konyak olan Hennessy 250’den ve yeni H8’den bahsedebilir misiniz?

Hennessy 250, şirketin kuruluşunun 250. yıldönümü kutlamaları için özel olarak üretilmiş bir konyak. M Yann Fillioux “doğum günü konyağı” geleneğini takip ederek Hennessy’deki 50 yıllık kariyeri boyunca kendi seçtiği ve geliştirdiği eau de vie, yani hayat suyunu harmanladı. Yalnızca 250 litrelik 250 fıçı üretildi. Hennessy 8 ise “Master Blender” ünvanının ve sorumluluğunun yanı sıra Tadım Komitesi’nin başkanlığının Fillioux Ailesi’nin 8. kuşak üyelerinden birine geçişini taçlandırmak üzere özel olarak üretildi. Fillioux Ailesi, 19. yüzyılın başından beri Hennessy’le çalışıyor. Bir sonraki üye M Renaud Fillioux de Gironde olacak. Bu konyakta kullanılan 8 eaux de vie’nin her biri Fillioux Ailesi’nin bir neslini temsil etmektedir. Saf Baccarat kristalinden yapılmış şişenin çevresinde ise her bir master blender’ı temsilen 8 iç halka yer alır. Karaf ve kutu ise Arik Levy tarafından tasarlandı. Yalnızca 250 adet üretildi. Hennessy 8’in el yapımı kutularını üretmek için Hennessy’de özel bir atölye kuruldu.

Her zaman büyükbabanızın mentorunuz olduğunu söylersiniz. Ondan öğrendiğiniz en önemli şey neydi?

Bu işteki insan ilişkilerinin taşıdığı önem: çalışanlarımızla, tedarikçilerimizle ve tabii müşterilerimizle olan ilişkimiz. Ve konyağın kalitesinin taşıdığı önem. Büyükbabamın adının (ve dolayısıyla benim adımın) etikette yer alıyor olması bu önemi daha da artırıyor!

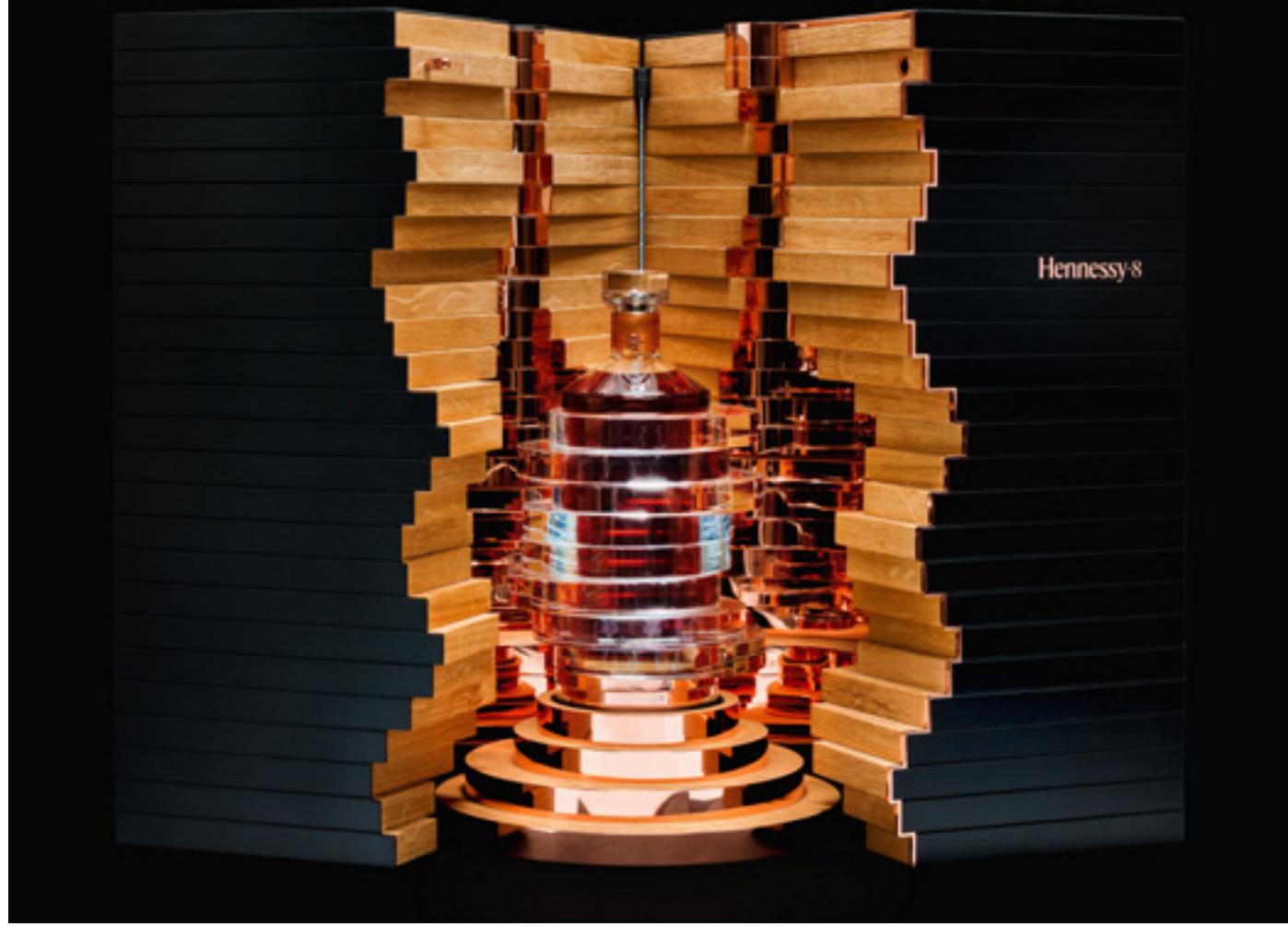
Aile işinde 40 yılınızı geçirdiniz. Bu süre boyunca neler değişti?

O dönemden beri Hennessy satışları dört mislinden fazla arttı.

Kızlarınız da aile işine ilgi duyuyorlar mı?

Onlarla iş hakkında konuşuyoruz

KONYAK ÇOK DEĞİŞKEN BİR İÇKİ. ASLINDA İLK BAŞTA ŞARAP ÜRETİMİ SIRASINDA SUYLA KARIŞTIRILMAK ÜZERE YARATILMIŞTI. İLK KEZ 19. YÜZYILIN BAŞINDA BİR “KOKTEYL”DE KULLANILDI. TARİHİ BOYUNCA ÇOK ÇEŞİTLİ ŞEKİLLERDE İÇİMİ OLDUĞU KEŞFEDİLDİ. GELENEKSEL OLARAK YEMekten SONRA BİR KADEH KONYAK İÇMEK, HENNESSY’NİN KEYFİNİ ÇIKARMAK İÇİN HARİKA BİR YOLDUR AMA ÇOK FARKLI ŞEKİLLERDE DE KEYİFLE İÇİLEBİLİR!



HENNESSY 8, “MASTER BLENDER” ÜNVANININ VE TADIM KOMİTESİ BAŞKANLIĞININ FILLIOUX AİLESİ’NİN 8. KUŞAK ÜYELERİNDEN BİRİNE GEÇİŞİNİ TAÇLANDIRMAK ÜZERE ÜRETİLDİ. FILLIOUX AİLESİ, 19. YÜZYILIN BAŞINDAN BERİ HENNESSY’LE ÇALIŞIYOR. BİR SONRAKİ ÜYE M RENAUD FILLIOUX DE GIRONDE OLACAK. BU KONYAKTA KULLANILAN 8 EAUX DE VIE’NİN HER BİRİ FILLIOUX AİLESİ’NİN BİR NESLİNİ TEMSİL ETMEKTE. SAF BACCARAT KRİSTALİNDEN YAPILMA ŞİŞENİN ÇEVRESİNDE İSE HER BİR MASTER BLENDER’I TEMSİLEN 8 İÇ HALKA YER ALIYOR. KARAF VE KUTU İSE ARIK LEVY TARAFINDAN TASARLANDI.

Eğer siz bir “Hennessy” olmasaydınız, bugün ne iş yapardınız?

Ben tarım ve çiftçilik üzerine eğitim aldım ve şaraplık üzüm yetiştiriyorum... Ama klasik piyanist olsam çok mutlu olurum!

Yakınlarda İstanbul’da Sunset’teydiniz. Özel bir program mıydı?

Moët Hennessy Türkiye’nin kuruluş yıldönümü ve 150 yıl önce Türkiye’ye Hennessy Cognac satılma-ya başlanmasının yıldönümü kutlamaları için İstanbul’daydım. Bu vesileyle Sunset’te bulundum.

Bu Türkiye’ye yaptığınız ilk ziyaret miydi?

Hayır, daha önce defalarca geldim, hatta tatil amaçlı da geldim.

Moët Hennessy lüksle özdeşleşen LVMH Group’un bir parçası. Hennessy’nin neden lüks olduğunu anlatır mısınız?

Hennessy nadirdir, uzmanlar tarafından sınırlı miktarda yavaş yavaş ve özenle üretilir. Konyak özenle distile edilen bir şaraptır, uzun yıllar meşe fıçılarda tutularak yıllandırılır. Hennessy değişkendir ve her zaman iyi bir içkiyi daha da özel hale getirir!

Sizin lüksleriniz nelerdir?

Bahçem, Cognac’daki pazardan gelen taze yiyecekler. Bir de katılabildiğim muhteşem konserler.

Yemek yemeğe bayıldığınız bir kaç favori restoranınızın adını verebilir misiniz?

Dünyada gözde olan bir çok restoran var ama ben



Moët Hennessy Türkiye’nin kuruluş yıldönümü için İstanbul’a gelen Maurice Hennessy, grubun Türkiye Müdürü Ogün Saka ve Barış Tansever tarafından Sunset’te ağırlandı.

akşam yemeğini evde yemeği seviyorum çünkü yemek yapmaya bayılırım.

Konyak kokteylleri son zamanlarda oldukça popüler hale geldi. Bize Hennessy konyaklarıyla yapılan bir kaç kokteyl ismi verebilir misiniz?

Kokteyl, 19. yüzyılın başında konyakla keşfedildi. Hennessy zaten o dönemde üretimdeydi. Harika bir websitemiz var; www.hennessy.com Burada aynı zamanda bir çok kokteyl tarifi de yer alıyor.



Mandarin Oriental, Bodrum sizi 'Bir Gece Daha' konaklamaya davet ediyor.

Cennet Koyu’ndaki benzersiz konumuyla Mandarin Oriental Bodrum size mükemmelliğin, sakinliğin ve konforun bir arada olduğu karşı konulmaz bir harmoni sunuyor. Üç gecelik rezervasyonlarınızda, ekstra bir gece konaklamanın keyfine varın. Arkanıza yaslanın, rahatlayın ve birbirinden lezzetli gurme restoranları, rahatlatıcı spa uygulamaları ve konforlu oda, suit ya da villa seçiminiz ile mükemmel bir tatilin tadını çıkarın.



En Moda

YEME VE İÇME DÜNYASINDA
NELER OLUYOR? EN SON
TRENDLER NEDİR? NASIL
MEKANLAR AÇILIYOR? HANGİ
ÜRÜNLER TÜKETİLİYOR?
SORULARIN CEVAPLARI BU
YAZIDA...

BÜYÜKLERE ŞEKER

Yazı pek çok kişi Sugarfina'nın internet sitesi üzerinden satışa sunduğu roze şaraplı yumuşak ayıcık şekerleri bulmaya çalışarak geçirdi. Almanya'da üretilen ve özellikle Avrupa'da partilerin vazgeçilmezi haline gelen bu şekerler, kısa sürede internet sitesinde tükendi. Bekleme listesi zaman zaman 20 bin kişiyi buldu. Bunun üzerine internette tarifler dolaşmaya başladı. Kendi sevimli ayıcık şekerlerinizi yapabilirsiniz. Kalıplar amazon.com'da satılıyor. Ya da farklı kalıplar kullanabilirsiniz. Şekerleri ayrıca, tercihinize bağlı olarak beyaz şaraplı, roze şaraplı ya da şampanyalı yapabilirsiniz. İşte tarifimiz...

ROZE ŞARAPLI AYICIK ŞEKERLER

Malzemeler

- 1 bardak roze şarap, beyaz şarap ya da şampanya
- 5 yemek kaşığı jelatin
- Yarım bardak toz şeker ya da bal

Yapılışı

Roze şarabı bir tencereye koyarak kısık ateşte ısıtın. Alkolünün uçmaması için kaynatmayın. Jelatini yavaş yavaş şaraba ekleyin ve sürekli karıştırın. Jelatin tamamen eridikten sonra tercih ettiğiniz tatlandırıcınızı karışıma tadarak katın. Kalıplara dökün ve en az iki saat soğutun. Sertleşince servis edebilirsiniz. Buzdolabında saklayın.

UZMAN MEKANLAR



Bir üründe uzmanlaşıp sadece onu yapan ve satan ya da alışılmadık hizmetler sunan mekanların sayısı artıştı. Buna bir örnek 'cronut'. New York, Soho'da Fransız chef Dominique Ansel'in kendi adını taşıyan küçücük Dominique Ansel Bakery pasta fırınından çıkmış ve hızla yayılmakta olan yeni bir çörek türü bu. Cronut ismini kruvasan (croissant) ve donut karışımı olmasından alıyor. Üzüm çekirdeği yağı ile kızartılmış kat kat üstü üstü ince kruvasan hamuru arasına zaman zaman değişen tatlı kremler ile doldurulmuş yumuşak bir tatlı.



Manhattan'da bir çılgınlık haline gelmiş olan Cronut'ı almak için fırının önünde uzun kuyruklar oluşuyor. Her sabah birkaç yüz adet Cronut pişiren Ansel, onları bitirene kadar fırını açık tutuyor, sonra kapılarını kapatıp ertesi sabahın hazırlıklarına başlıyor. Tanesine, sipariş edildiği uzaklığa göre 20 ila 40 USD ödeniyor olmasını abartı olarak görenler de var tabii. İnternette sipariş verebiliyorsunuz ama birkaç haftalık bir bekleme sırası. New York'a gidenlere tatmaları tavsiye edilir!

NEW YORK'A YERLEŞMİŞ
OLAN FRANSIZ CHEF
DOMINIQUE ANSEL, YARATTIĞI
ÖZEL BİR LEZZETLE ÜN
YAPTI: CRONUT. FRANSIZ
CROISSANT'IN AMERİKAN
DONUT'LA EVLENDİRİLMESİ
SONUCU ORTAYA ÇIKAN BU
MELEZ LEZZET, ANSEN'İN
SOHO'DA KENDİ ADINI TAŞIYAN
PASTANESİNDE YOK SATIYOR.
DUYDUĞUMUZA GÖRE CRONUT'U
ARTIK PARIS'TE DE BULMAK
MÜMKÜN.



Özel hizmet veren mekanlara da İstanbul'dan bir örnek verebiliriz. İstanbul'un yükselen semtlerinden Balat'ta Seçkin Canan'ın 'Olmadık Projeler Atölyesi' bünyesinde hayata geçen 'Tablet&Coffee' dikkat çekiyor. Bu mekan, ofis ve plazalardan kaçarak, ortak alanda iş yapmak isteyenleri alıyor. Tablet&Coffee'ye gelenler, karanlık oda, ses kayıt sistemi, stüdyo ışıkları gibi teknik olanakları kullanabiliyor. Mekan ayrıca tiyatro provası, okuma atölyesi gerçekleştirmek için de yer sağlıyor. Tablet&Coffee'deki özel kahveler, ev yapımı muffin'ler de tatmaya değer.

YÜKSELEN MUTFAKLAR



PERU

Amerika'nın güneyinden bir adres de Peru. Peru'nun kendine has yemekleri ve içkileri chef'ler tarafından keşfediliyor ve Peru'dan gelen malzemelerle farklı tabaklar yaratılıyor.

PERU VE KORE YEMEKLERİNİ YERİNDE TADABİLMENİZ İÇİN GURME TURLAR DÜZENLENİYOR. YEMEĞİ, KÜLTÜRÜ, TURİSTİK VE TARİHİ YERLERİ, HEPSİNİ BİR ARADA DENEYİMLEMENİZ ÖNERİLİYOR. DAHA ALIŞKIN OLDUĞUMUZ MEKSİKA YEMEK VE İÇKİLERİNE İSE FARKLI BİR GÖZLE BAKIP YENİDEN KEŞFETMEMİZ YENİ TREND.



KORE

Dünyada Kore yemeklerinin de yeniden keşfedildiğini söyleyebiliriz. Türkiye'de çok az bildiğimiz bir mutfak bu. Sebze ağırlıklı ve farklı turşulama teknikleriyle bilinen Kore mutfağını yerinde denemek pek popüler. Yemek meraklıları dünyanın her yerinden Kore'ye 'gurme turlar' düzenlemeye başladı.



MEKSİKA

2016'da en popüler mutfaklardan biri Meksika mutfağı. Ucuz yemek ve içkileriyle bildiğimiz Meksika'nın Amerika'da rastladığımız sokak lezzetleri değil bahsettığımız. Kaliteli ve özel malzemeler kullanılarak, her yerde rastlamayacağınız tariflerle hazırlanan özel yemekler ve içkiler...

İZLANDA YOĞURDU

İzlandalılar'ın bugüne kadar gizli kalmış bir sırları, yoğurtları... Adı Skyr. Söylenen o ki, Vikingler 1100 yıl önce İzlanda'ya yerleştiklerinde Skyr'i yanlarında getirmişler. İşte o günden bugüne İzlandalılar, Skyr'in kadifemsi ve son derece sağlıklı süt ürününü çok sevip sahip çıktılar. Bu yoğurtta neredeyse sıfır yağ var, içeriğindeki protein ve kalsiyum seviyeleri ise son derece yüksek. İzlandalılar, Avrupa'nın en uzun yaşayan insanları. Bunda Skyr'in payı da olsa gerek! İzlanda yoğurdu artık diğer Avrupa ülkelerinde ve ABD'de de satılıyor. Amerika'da en çok rastladığımız marka Sigg.



TOZLAR, KIRINTILAR, YAĞLAR, KÖPÜKLER

Pek çok chef yemeklerde kullanmak için özel yağlar ve toz ya da kırıntı olarak adlandırılan yiyecek özleri hazırlamaya başladı. Sunset'in Fransız chef'İ Fabrice Canelle de onlardan biri. Canelle, Sunset'in mutfağında çok sayıda yağ hazırlıyor. Portakal, nane, fesleğen, misket limonu, taze kişniş, kumkat, köri ve biberiye yağları özel bir teknikle hazırlanıyor. Meyvenin ya da baharatın tuzlu suda 'blanche' edilmesi ve üzüm çekirdeği yağıyla ısıtılmasıyla yapılan bu yağların lezzetini Sunset'in yemeklerinde alacaksınız. Sunset'in tabaklarında görsel bir zenginlik sunan çeşitli doğal malzemelerin tozları ve kırıntıları da görmek mümkün. İncir yaprağı, limonotu, narenciye ve defne yaprağı tozları, curry yağı kırıntıları bunlardan bazıları. Yemeğe bu özlerin kokusu da bir artı katmış oluyor.

Köpüklerse genellikle çorba ve tatlılarda kullanılıyor. Karpuz, yeşil elma ve hindistan cevizi gibi meyvelerin köpükleri özellikle çok başarılı sonuç veriyor.



HEM YEMEĞİ, HEM TABAĞINI YAP!

Tıpkı cerrahların hem parmaklarını çalıştırmak hem de stres atmak için PS oynaması gibi şimdi de chef'ler seramik yapma konusundaki hünerlerini göstermekte kararlı. Restoran açan pek çok chef, restoranlarında yemek servis edilen tabakları, kahve fincanlarını bile seramik yapmayı öğrenip kendileri yapıyorlar. Buna Türkiye'den örnek vermek istersek Lokanta Armut'un kurucusu Tülin Bozüyük'ü verebiliriz. New York'lu chef Fernando Aciar sahibi olduğu ünlü O Cafe için 2000'den fazla parça üretti. San Francisco'lu chef Stuart Brioz da seramik tutkunlarından...



MUTFAKTA ÜSTDÖNÜŞÜM

Modada, mücevherde ve tasarımda üstdönüşüme aşınayıp. 'Geridönüşüm yaptığınız ürünün daha büyük değere sahip bir ürüne dönüşmesi' anlamına gelen üstdönüşüm, mutfağa da sıçradı. 'Yeşil chef'ler hazırladıkları bir yemek için kullandıkları malzemenin 'atıklarını' atmayarak farklı lezzetler yaratmakta kullanır oldular. Hatta Amerikalı chef Dan Barber, bir TV programı için sebzelelerini aldığı haldeki adamından soyulmuş havuç kabukları ve kereviz saplarının yapraklarını satın almak isteyince olay bir üst kademeye taşınmış oldu. Herkesin de bu olaydan haberi olmuş oldu.

SUNSET'İN MUTFAĞINDA YEMEKLERE LEZZET KATAN TOZLAR, KIRINTILAR VE YAĞLAR HAZIRLANIYOR. PEK ÇOK FARKLI DOĞAL MALZEMENİN ÖZÜ, ÇOK ÖZEL BİR TEKNİKLE TOZ, KIRINTI YA DA YAĞ HALİNE GETİRİLİYOR. BİR DE DAHA ÇOK ÇORBA VE TATLILARDA KULLANILAN KÖPÜKLER VAR. SÜT KÖPÜĞÜNE BENZESELER DE KÖPÜĞÜ YAPILAN SEBZE YA DA MEYVENİN ZENGİN TADINI TAŞIYORLAR.



YARATICI MUTFAK
DİREKTÖRÜ FRANSIZ CHEF
FABRICE CANELLE, SUNSET
İÇİN HAZIRLADIĞI İKİNCİ
TADIM MENÜSÜNÜ 'GLOBAL
BİR MENÜ' OLARAK
TANIMLIYOR. İÇERİSİNDE
TÜRK KAHVESİ GİBİ BİZDEN
LEZZETLER OLDUĞU GİBİ,
FRANSIZ VE UZAKDOĞU
ESİNTİLERİ DE TAŞIYOR.
DOKUZ TABAKTAN OLUŞAN
TADIM MENÜSÜ, İSTEĞE
BAĞLI OLARAK TÜRK
VEYA İTHAL ŞARAPLARLA
EŞLEŞTİRİLİYOR.

FABRICE CANELLE İMZALI *Global Tadım Menüsü*



ÇERİ DOMATES, KAFFİR MİSKET LİMONU YAPRAĞI TOZU,
FRANSIZ KEÇİ PEYNİRİ VE YENİLEBİLİR ALTIN YAPRAĞI İLE



ZENCEFİLLİ MİNİ BİSKÜVİ ÜZERİNDE İNCİR REÇELİ
VE "RAW" ÖRDEK CİĞERİ DİLİMLERİ,
İNCİR YAPRAKLARI TOZU, TRÜF TUZU VE PORTO ŞARAPLI KREMA SOS İLE



**SANSHO BİBERİ İLE
TATLANDIRILMIŞ KAVRULMUŞ
DOMATES VE REZENELİ
ISTAKOZ ÇORBASI,
YEŞİL ELMA KÖPÜĞÜ İLE**



**MİSKET LİMONU, ZENCEFİL VE AJINOMOTO
İLE MÜHÜRLENMİŞ SİYAH MORİNA BALIĞI,
AMARANT OTU İLE SÜSLENMİŞ LİMON OTU VE DOMATESLİ RISOTTO İLE**

**ÇITIR YUFKA İÇİNDE
TÜRK KAHVESİ TOZU
İLE TATLANDIRILMIŞ
ALASKA YENGEÇİ VE
KEKİKLE SOTELENMİŞ
YABANİ MANTARLAR,
BAL POLENİ VE KUMKAT YAĞI İLE**





KARPUZ GRANİTA, KARPUZ KÖPÜĞÜ İLE



TAYLAND STİLİ YAVAŞ PIŞIRILMIŞ DANA KABURGA,
SALATALIK, KIŞNIŞ, ARPACIK SOĞAN VE NANE SALATASI İLE

✂ MAIN COURSE



PAMUK ŞEKER,
YENİLEBİLİR ÇİÇEK YAPRAKLARI İLE



**SONBAHAR ÇİLEĞİ DONDURMASI VE
BEYAZ ÇİKOLATALI & VANİLYALI PANNA COTTA,**
MİKRO FESLEĞEN, LİMON VE YILDIZ ANASON KIRINTILARI,
FESLEĞEN ŞURUBU İLE

AVRUPA'NIN ANAHTARI ELİNİZDE

Macaristan hükümeti tarafından TÜRKİYE’de tek yetkili şirket olarak belirlenen VOLDAN Yatırım Türkiye Program Direktörü Nóra Gömöri, yatırımlar yoluyla Macaristan’dan nasıl kalıcı oturma izni alınabileceği hakkında bilgi verdi.

Ailenizle beraber Avrupa’da özgürce gezmeye ve yaşamaya hazır olun.

Voldan Yatırım tarafından sunulan Macaristan Kalıcı Oturma İzni Yatırım Programı nedir?

Macar hükümetinin güvencesi altındaki Macaristan Kalıcı Oturma İzni Yatırım Programı size ve ailenize Avrupada Schengen bölgesinde ömür boyu geçerli olacak oturma izni sunuyor. 18 yaşını aşan herkes programa kendisi ve aile fertleri adına katılabiliyor. Program kapsamında oturma izni almak isteyen kişilerin Macaristan devlet tahvillerine yatırım yapması gerekmektedir. Yatırımınız 5 yıl sonunda yasalar tarafından güvence altına alınan bir şekilde size geri iade edilir.

Macaristan Kalıcı Oturma İzni Yatırım Programı’nın sunduğu avantajlar nelerdir?

Programın sunduğu en önemli avantajlardan biri, katılımcıların belirtilen miktardaki yatırımın dışında bir şirket kurma veya gayrimenkul satın alma gibi zorunluluğunun bulunmaması. Program kapsamında yatırımcının Macaristan’da bilfiil oturması da gerekmiyor. Dahası oturma iznini alan kişiler genel seçimlerde oy kullanma hakkının dışında Macar vatandaşlarının sahip olduğu her türlü hakka sahip oluyorlar.

Programa katılmak için yatırımcının nasıl bir prosedür izlemesi gerekir?

Gerekli olan kimlik belgelerinin Ankara ve İstanbul’da bulunan Macar konsolosluklarına sunulması gerekiyor. Tüm işlemler sırasında VOLDAN Yatırım olarak size yardımcı olmak için yanınızdayız. Sorularınız ve daha detaylı bilgi almak için bize www.voldangroup.com/tr adresinden ulaşabilirsiniz.

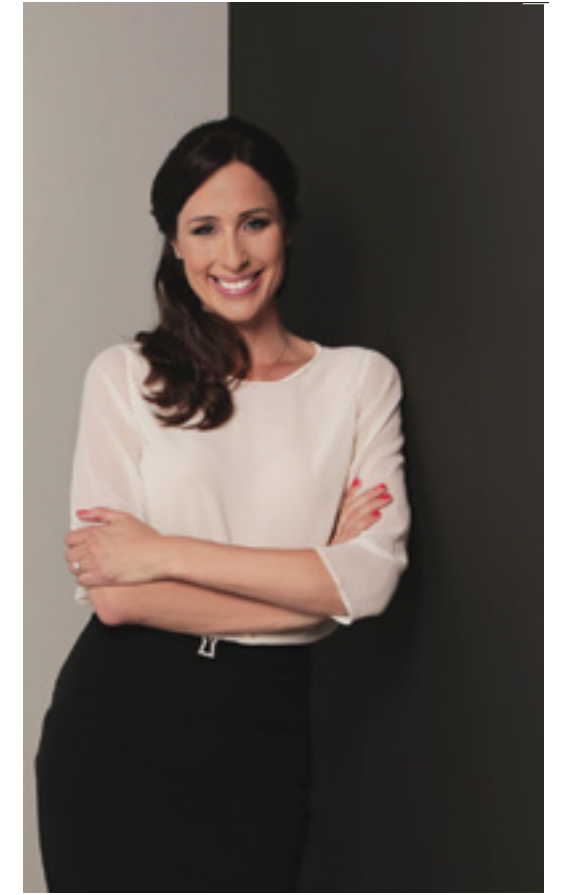
Programın güvenilirliği nasıl kanıtlanmaktadır?

Bu süreçte Voldan Yatırım olarak Londra merkezli uluslararası bir avukatlık şirketiyle birlikte çalışmaktayız ve Macaristan, Avrupa Birliği üyesi bir ülke olarak pek çok uluslararası hukuk sözleşmelerinin kapsamında yer almakta. Bu demek oluyor ki müşterilerimize hem mali ve hem de hukuksal açıdan güvence sağlıyoruz.

Program dışında Macaristan’da ikamet etmenin katılımcılara sunacağı avantajlar nelerdir?

Macaristan, diğer bazı yatırımlar anlamında seçkin bir ülke. Mesela inşaat sektörü, gayrimenkul yatırım alanı, üretim sektörleri gibi alanlarda hem toptancılık hem de perakendecilik anlamında yabancı yatırımcıların gözdesi durumunda. Daha da önemlisi uluslararası finans değerlendirme kurumlarının raporlarına göre Macaristan, son altı ay içerisinde Avrupa Birliği’nin ekonomik olarak en hızlı gelişen ülkesi. Avrupa’nın göbeğinde bulunan Macaristan her imkana rahatlıkla ulaşılacak bir ülke konumunda. Örneğin; uluslararası eğitim imkanı, oteller, sağlık hizmetleri bu kapsamda sıralanabilir. Oturma iznine sahip kişiler Schengen ülkelerinde vize zorunluluğu olmadan serbestçe seyahat etme ve yaşama özgürlüğüne de sahip oluyorlar.

Macaristan’ı yakından tanıyan pek çok müşterimiz hayatlarını daimi olarak burada sürdürmek, sakın, istikrarlı ve misafirperver ülkemizde yaşamak konusunda karar almaktalar.



Aşağıda yer alan irtibat bilgilerimiz aracılığıyla bizimle iletişime geçebilirsiniz.

**Süleyman Seba Caddesi No: 48 BJK Plaza
A Blok D: 112 Beşiktaş, İstanbul
O: 0212 260 00 33
M: 0542 640 32 00**

**1052 Budapeşte, Bécsi utca 5.
O: +36 1 787 89 26
M: +90 542 775 5091**

www.voldangroup.com

VOLDAN

RESIDENCY | INVESTMENT

Art @ Sunset

SUNSET, 2007 VE 2011 YILLARINDA DÜNYANIN ÖNDE GELEN ÇAĞDAŞ SANATÇILARINDAN **BURHAN DOĞANÇAY** İLE ORTAK BİR PROJEYE İMZA ATARAK, SANATÇININ “**KURDELELER DİZİSİ**”NDEN SEÇİLEN FARKLI ÇALIŞMALARI VILLEROY & BOCH TABAKLARINA ÖZEL OLARAK ÜRETTİRDİ. TABAKLARIN BİR KISMI SUNSET’DE KULLANILIRKEN BİR BÖLÜMÜ DE KOLEKSİYONERLERİN BEĞENİSİNE SUNULDU. ELDE EDİLEN GELİR, KURULUŞ AMACI TÜRK RESİM SANATINI YURT İÇİ VE ÖZELLİKLE YURT DIŞINDA TANITMAK OLAN DOĞANÇAY SANAT KÜLTÜR VE EĞİTİM VAKFI’NA BAĞIŞLANDI.

Burhan Doğançay'ı Tanıyalım



Türk çağdaş sanatının önemli temsilcilerinden Burhan Doğançay 1929 yılında doğdu. Sanat eğitimi ilk olarak ressam ve harita subayı olan babası Ali Doğançay ve tanınmış ressam Arif Kaptan'dan aldı. Gençlik yıllarında Gençlerbirliği'nde futbol da oynayan Doğançay'ın babasının teşvikiyle başlayan resim çalışmaları, Ankara Üniversitesi'nde aldığı hukuk eğitiminin ve 1955'te Paris'te bitirdiği ekonomi doktorasının önüne geçerek sanat serüveninin başlangıcı oldu. Bir yandan akademik eğitimi devam ederken, diğer yandan resim çalışmalarını hiç aksatmadan sürdürdü. Paris'teki öğrencilik yıllarında La Grande Chaumiere'de resim çalışmalarına katıldı.

1962 yılında New York'a gitti. 1964 yılında Guggenheim Müzesi müdürü Thomas Messer'in sanatçının yapıtlarından birini müze koleksiyonuna alması, sanatçının bu zorlu mücadeleden galip geleceğine olan inancını daha da pekiştirdi.

New York duvarlarıyla başlayacak önemli esin kaynağı olan 'Duvarlar' serisine de aynı yıllarda başladı. Çünkü duvarlar, hızla geçip giden yaşamın ardında kalan 'her şey'i yansıtıyordu. 1975 yılında buradan

yola çıkan sanatçı, 114 ülkeyi kapsayacak olan 'Dünya Duvarları' fotoğraf projesine başladı. 1982'de bu projenin ürünlerini, Paris'te Georges Pompidou'da 'Fısıldayan Duvarlar' adı altında ilk kez sergiledi. 1983'te Fransa'nın ünlü halı merkezi Aubusson'da sanatçının tasarımları duvar halısı olarak dokunmaya başlandı. 1986'da büyük bir onarım geçiren Brooklyn Köprüsü'nün Doğançay tarafından çekilen 19 adet büyük boy fotoğrafı New York kentinin 1998'deki 100.yıl kutlamalarında JFK Uluslararası Havaalanı'nda iki yıla yakın bir süre sergilendi. Daha sonra bu fotoğraflar 'Walls of the World' adı altında kitap olarak yayımlandı.

2001 yılında Dr. Nejat Eczacıbaşı Vakfı desteği ile ilk Retrospektif Sergisi'ni İstanbul Dolmabahçe Sarayı'nda gerçekleştirdi.

2003 Haziran ayında sanatçının, 'Hat Sanatına Saygı' isimli çalışması Brüksel'deki yeni Avrupa Parlamentosu binasına asıldı.

Türkiye'nin ilk çağdaş sanat müzesi olan Doğançay Müzesi, kapılarını 2004'te halka açtı. Beyoğlu'nda, 150 yıllık beş katlı tarihi bir binada yer alan müzede Burhan Doğançay'ın eserlerinden küçük bir retrospektifle, babası Adil Doğançay'ın eserleri sergileniyor.

Kasım 2009'da, yaptığı tablolardan Mavi Senfoni, Yıldız Holding yöneticisi Murat Ülker tarafından 2,2 milyon TL'ye satın alınarak en pahalı Türk sanat eseri olmuştur.

Doğançay hayatının son döneminde vaktini New York, İstanbul ve stüdyosunun bulunduğu Bodrum, Turgutreis'de geçirdi. 15 Ocak 2013 tarihinde İstanbul'da vefat etti.

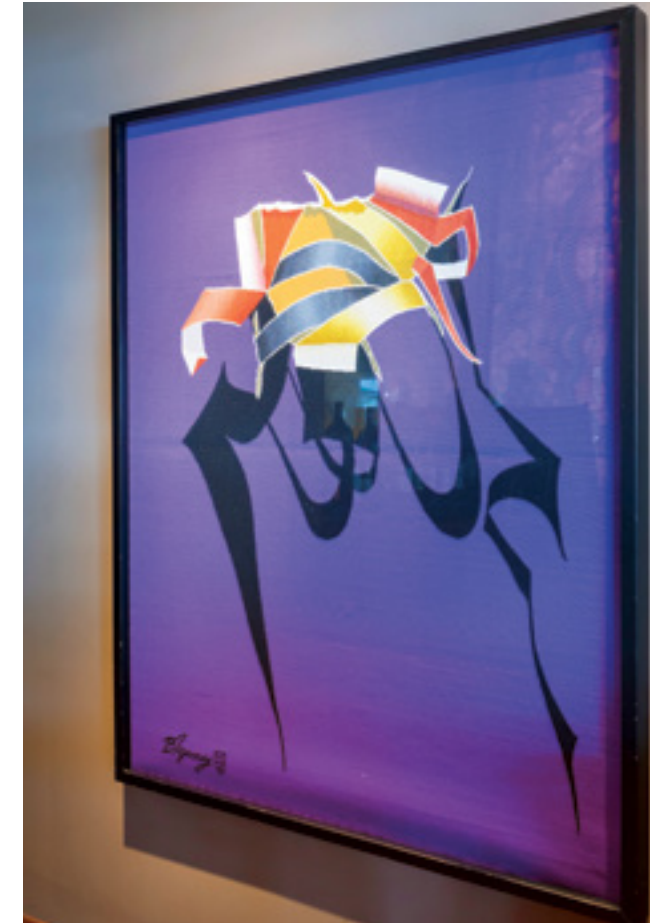


Alize Barış Tanrısever, Angela-Burhan Doğançay



SUNSET DREAMIN'

Burhan Doğançay ile gerçekleştirilen bir başka keyifli proje de Sunset'in 15. ve 20. yılına özel ailenin bağlarında yetişen üzümlerle Sunset için Sunset Dreamin' adı altında şarap ürettirilmesi ve şarapların etiketlerinin de yine sanatçı Burhan Doğançay'ın eserleri ile taçlandırılması oldu.

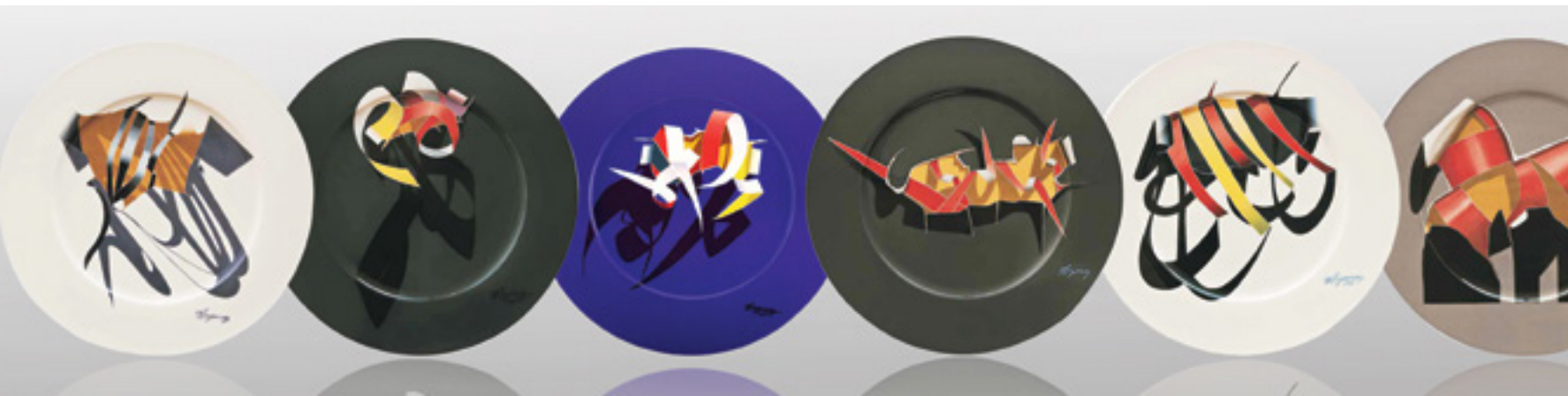


DOĞANÇAY / AUBUSSON HALI

Sunset'in bir duvarını Burhan Doğançay'ın Kurdeleler Dizisi'nden bir eserin işlendiği Aubusson Hali taçlandırmaktadır. İlk Doğançay duvar halısı 1984 yılında Fransa / Aubusson şehrinde L'Atelier Raymond Picaud'da dokunmuştur. 2010 Temmuz ayında Londra'daki Victoria & Albert Müzesi daimi koleksiyonuna, 2010 Eylül ayında ise Hamburg'daki Museum für Kunst & Gewerbe ile Zürih'teki Museum Bellerive de, koleksiyonlarına Doğançay / Aubusson duvar halılarından almıştır.



SANATA OLAN DESTEĞİYLE
BİLİNE SUNSET'İN
DUVARLARINDA DOĞANÇAY'IN
ÇEŞİTLİ ESERLERİ BULUNUYOR.



KAHVE BAHANE

Seyahat Sahane...

KAHVE, DAMAK
ZEVKİNE DÜŞKÜN KİŞİLERİN
OLMAZSA OLMAZLARI
ARASINDA BULUNUYOR. PEK
ÇOK ÜLKENİNSE KENDİNE
HAS KAHVE HAZIRLAMA
VE SUNUM TEKNİKLERİ
VAR. ÇOĞUNU DA O ÜLKEYİ
ZİYARET ETMEDİKÇE DENEME
ŞANSIMIZ OLMUYOR. İŞTE
KAHVE SEVERLERE DÜNYANIN
DÖRT BİR YANINDAN İLGİNÇ
KAHVE ÖNERİLERİ...



YUMURTALI KAHVE

VIETNAM, NORVEÇ, İSVEÇ, MACARİSTAN

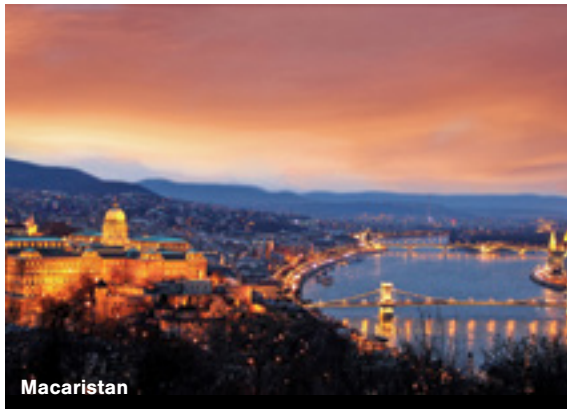
Kahve türleri arasında en ilginç olan yumurtalı kahve, tahmin edilenden çok daha büyüğü bir lezzete sahip. En çok Vietnam'da tüketilen yumurtalı kahveye Norveç, İsveç ve Macaristan gibi ülkelerde de rastlamak mümkün. Fakat en özgün ve en lezzetli olanı Vietnam'da yapılır. Yapanın ustalığına ve özgünlüğüne göre kullanılan malzeme bir eksik bir fazla olsa da, genel itibarıyla yumurtalı kahvenin şöyle yapıldığını söyleyebiliriz; yumurtanın sarısına toz şeker eklenerek 5 dakika kadar çırpılır. Karışıma dünya- ca ünlü Vietnam kahvesi eklenir ve sıcak olarak tüketilir. Reçel ve sütün de isteğe göre kullanıldığı bu kahve aynı zamanda tam bir protein deposu.



Vietnam



Norveç



Macaristan



İsveç



Etiyopya

BUNA – ETİYOPYA

Ucundan kıyısından kahve ile biraz alakası olan herkes, Etiyopya'nın bu işin ana vatanlarından biri olduğunu bilir. Tüm dünyada en ünlü zincir markaların kullandığı Etiyopya kahveleri, anavatanında öyle tüketiliyor ki, abartı mı yoksa keyif mi ayırt etmek zor. Türkiye'deki yoğun çay tüketimine oldukça benzeyen bunun yapılışı da içimi de bir ritüel. İbikli büyük bir kapta hazırlanıp kömür ateşinde bolca pişirilen buna, küçük fincanlar ile servis ediliyor ve genelde bir fincan yeterli olmuyor.



Fas

BAHARATLI KAHVE – FAS

Büyülü berberi kültürünün günümüze taşıdığı en özgün lezzetlerden biri hiç şüphesiz baharatlı kahvedir. Fas'a dair bilinen her şeyin içinde mutlaka biraz baharat vardır. Yemekte, tedavide, boyada ve birçok farklı alanda sıkça tüketilen baharatın en çok yakıştığı ürünlerden biri olan kahve, argan yağı ile birlikte Fas turları sırasında en çok ilgi gören ürünlerden biri. İçinde karabiberden muskata, susamdan tarçına kadar çeşit çeşit baharatın bulunduğu kahve, Fas'ın her noktasında kolayca bulunabiliyor.



ÇAYLI KAHVE – ÇİN

Çin'de oldukça sık tüketilen içeceklerin başında çaylı kahve geliyor. Sütle hazırlanmış çayın içine atılan kahve çekirdekleri, ortaya öyle güzel bir lezzet çıkarıyor ki, bağımlısı olmamak elde değil. Hong Kong'da tahmin edilen fazla tüketilen bu kahveye özellikle çay tutkunu Türkler bayılıyor.



PHARISAER – ALMANYA

Bir kahvenin ait olduğu ülke ne denli bütünleşebileceğinin en güzel örneği bir Türk kahvesi, iki Almanya'nın Pharisaer'ıdır. Kahve ailesinin hiç şüphesiz efsanelerinden olan Pharisaer, kahve ile alköl kültürünün naif birleşiminden oluşuyor. Rom, çırpılmış krema ve filtre kahvenin muhteşem uyumu Almanya'nın bohem sokaklarında içinizi ısıtıyor.



Almanya

TÜRKİYE'DE HAVYAR ÜRETİMİ YAPAN TEK FİRMA UNVANINA SAHİP ROYAL CAVIAR, TİTİZ VE KAPSAMLI ÇALIŞMALAR SONUCU ELDE ETTİĞİ ÇOK ÇEŞİTLİ ÜRÜNLERİNİ DÜNYA PAZARIYLA TANIŞTIRIYOR. KURUCUSU MEHMET TOSMUR VE KISA SÜRE ÖNCE ORTAKLIĞINA SOYUNAN OYUNCU MURAT YILDIRIM İLE FİRMANIN İŞLEYİŞİNİ VE HEDEFLERİNİ KONUŞTUK.

Röportaj EDA DİLBER

Havyar Krallığı



Firmanızın kuruluş hikayesini öğrenebilir miyiz?

Yaklaşık 160 ülkede varlık gösteren bir grubuz. Paris ve Milano'da da ofislerimiz bulunuyor. Bu sebeple hayatım havaalanlarında geçiyor. Yolculuklarım esnasında Caviar House'lara hep imrenerek bakardım. Sonraları, İstanbul'un 50 sene öncesine kadar hayvarcılığın ticaret merkezi olduğunu öğrendim. "Bu işi nasıl yapabiliriz," diyerek üretimini araştırmaya başladım. Aslında ben sanayiciyim, grup olarak gıda sektörünün yedi alanında üretim yapıyoruz. Bizim ürünlerimizin tamamı inovatif ve özeldir. Çiftçi kökenli bir aileyiz, 30 küsur yıldır da sanayile uğraşıyoruz. Benim çiftliğim, tıbbi aromatik bitkiler ve dış macunu hammaddeleri üretir. Yani bizde sık rastlanan işler pek yoktur. O sebeple havyarın bize çok uygun olduğunu düşündük. İnovatif ve çok geliştirilebilir bir ürün. Yakında kozmetiğin her alanında üretim yapmaya başlayacağız. Yurt dışında 7 bin, 8 bin Euro'lara satılan havyar maskelerini çok daha uygun fiyatlarla sunacağız.

Üretim faaliyetleriniz nerede gerçekleşiyor?

Adana'da gerçekleşiyor. Hem kara hem de göl tesimiz var. Mersin balığının dünya genelinde ne kadar danışmanı varsa hepsi ile iş birliği içine girdik. Bugüne kadar farklı periyotlarda yedi, sekiz isimle çalıştık. Fakat şu an yavrularımızı tamamen kendimiz üretiyoruz. Öncelikle, yetişkin anaçlardan aldığımız yumurtaları yetişkin erkek balıklardan aldığımız spermlele birleştiriyoruz. Böylelikle yeni yavrular üüyor. Yaklaşık üç yaşlarına gelene kadar cinsiyet ayrımı yapmaksızın bütün yavruları besliyoruz. Bunların yüzde 50'si erkek, yüzde 50'si dişi çıkıyor. Üç yaşından sonra erkekleri et olarak satıyoruz. Mersin balığının eti tüm dünyada çok değerlidir. Havyar sekiz, dokuz yıl içerisinde elde edilebilen bir ürün, bu nedenle ulaşılması çok kolay değil. Yumurtalarını tam olarak alabilmemiz için balığın cinsel olgunluğa erişmesi lazım. Alış yöntemi de çok önemli. Dünyada sağım yöntemiyle, hormon enjekte ederek havyar alımını yapıyorlar ki bu kesinlikle doğru bir uygulama değil. Bizse balığı öldürerek havyar alımını gerçekleştiriyoruz. Etini ayrı, havyarını ayrı değerlendiriyoruz. Çünkü içine hormon veya kimyasal içerikli hiçbir şey katmıyoruz. Sadece tuz ekliyoruz. Rusya'nın bilinen restoranlarından Pushkin, bu sebepten bizim havyarımızı kullanıyor mesela... Şu anda sekiz, dokuz ülkeye malımız gidiyor. Yakında Londra'nın en

ünlü alışveriş merkezi Harrods'da da satışa başlayacağız. İsimizin en iyisi olmak için çok çaba harcıyoruz. Kısa süre içinde dünyanın en büyük Mersin balığı üretim çiftliğini kurmayı ümit ediyorum.

Mersin dışında başka hangi balıklardan havyar elde ediliyor?

Şöyle düşünün; belki uzun yıllar beklemeden, yalnızca beş, altı ayda 200 TL'lik bir havyar alabiliyorsunuz, fakat besin değeri düşük oluyor. Zengin besin değerine sahip, yüksek kalitedeki tek havyar Mersin balığından çıkıyor. Dünyada ikinci bir siyah havyar yok. Sadece bunun kimyasallarla boyanmış versiyonları var.

Siyah ve kırmızı havyarların ne gibi farkları var?

Kırmızı havyar, alabalıktan elde ediliyor. Alabalığın ulaşılabilirliği ve büyüme süresi göz önünde bulundurduğunda, havyarının besin değerinin ve ona bağlı olarak kilogram fiyatının çok düşük olduğunu görüyorsunuz. Bir tarafta, altı ayda ürettiğiniz bir yumurta var fakat besin değeri yok. Diğer tarafta ise sekiz, dokuz yıl baktığınız bir balığın besin değeri açısından dünyanın en kaliteli vitamin deposuna sahip yumurtasından bahsediyoruz. Bir miligramlık bir vitamin hapi içtiğiniz zaman, vücut onun ancak yüzde 20'sini alabiliyor, geri kalanını atıyor. Fakat havyarda yüzde 100 vücut emilimi var, sağlık açısından çok değerli. Mersin balığı, nesli tehlike altında olan



HAVYARA ÜNLÜ ORTAK

ÜNLÜ OYUNCU MURAT YILDIRIM, HAVYAR İŞİNE NASIL ORTAK OLDUĞUNU ANLATTI.

Aslında havyarla hiçbir alakam yoktu. Arkadaşım Mehmet Tosmur'un glikoz fabrikası var; dünyaca ünlü fabrikalardan bir tanesi. Aynı zamanda şişe üretiyor, o da çok tanınmış bir fabrika. Havyarcılığa ise hobi olarak 10 sene önce başlamış. Türkiye'de eksikliği bulunan ürünlere dair yaptığı araştırmanın sonucunda bu işe kalkışmış. Adana'da, Hazar Denizi'nde Mersin balığı için gerekli ortam hazırlanıyor ve balıklar orada bekletiliyor. Sekiz, dokuz yıl sonra onlardan verim alabiliyorsunuz. Ben Mehmet'e yardım ederken kendimi bir anda işin içinde buldum. Heyecanlandım, keyif aldım. O sırada Mehmet'e ortaklık teklifleri geliyordu, "Ben ortak olayım," dedim. O da kabul etti sağ olsun ve böylelikle ortaklığımız başladı. Şimdi Türkiye'de ürettiğimiz havyarı dünyaya satmanın uğraşı içerisine gireceğiz. Çünkü dünyanın tükettiği bir ürün bu, Türkiye'de tüketimi o kadar yaygın değil.

DÜNYADA BU İŞİN MERKEZİ
HAZAR DENİZİ'DİR. HAZAR'IN
KOLLARINA, YANİ SUYUNUN
GİTTİĞİ VOLGA IRMAĞI,
BAFRA GİBİ YERLERE KAÇAN
BALIKLAR DA VAR TABİİ. AMA
İŞİN MERKEZİ HAZAR'DIR.
ORADA DA DÜZENSİZ AVCILIK
YAPARAK MERSİN BALIĞINI
YOK OLMAYLA KARŞI
KARŞIYA BIRAKIYORLAR.
TÜRKİYE'DEYSE BİZİM
DIŞIMIZDA ÜRETİM YAPAN
BAŞKA FİRMA YOK.

yabani hayvan ve bitki türlerinin uluslararası ticare-
tine ilişkin CITES sözleşmesi kapsamınca koruma
altına alınmış bir tür. Balığın kimlik cüzdanı olduğu-
nu varsayın, tüm ailesini biliyorsunuz. Ticaretini de
yalnızca izin belgesi bulunanlar yapabiliyor. Diğerleri
tamamen kaçak, içine kimyasal karıştırılmış ürünler.
Türkiye'de ise yalnızca biz bu belgeye sahibiz.

Hayvarın taneleri küçüldükçe, kalitesi artar mı?

Tam tersi. Balığın yaşıyla alakalı bir durum bu. 10 ya-
şındaki bir balığın havyarı, yedi yaşındakininkinden
daha büyük olur. Daha uzun süre beslemiş, daha çok
masraf etmiş oluyorsunuz. Sonuçta, hem fiyatı hem
de kalitesi artıyor. Besin değerinde ise aşırı bir oyna-
ma görülmez.

Havyarın içindeki tuz oranını siz mi ayarlıyorsunuz?

Tuzsuz isteyen müşterilerimiz Bebek'teki ofisimize
geliyorlar. Onlara taze, tuzsuz havyar yaptırabiliyo-
ruz. Eklediğimiz tuzun oranı zaten çok yüksek değil,
yüzde üç civarında. Tüm dünyanın kattığından bir
miktar daha az katıyoruz diyebilirim.

Başta Beluga olmak üzere havyar çeşitlerinden bahseder misiniz?

Balığın türü ile alakalı. Zaten tür ile üretim süreci bi-
rebir ilişkilidir. Beluga 16, 20 yıl, Osetra sekiz, dokuz
yıl, Baeri havyarı ise dört, beş yıl arasında elde edilir.
Bizim havyarımız Osetra'dır. Beluga çok nadir bulu-
nan bir tür. Osetra ise şu anda dünya genelinde en
çok rağbet gören havyar. Tabii her işin olduğu gibi

havyarcılığın da sahtekarlığını yapanlar var; Oset-
ra'nın üzerine Beluga etiketi koyup satışa sunuyorlar.
Havyar pazarının yüzde 70'i Osetra, yüzde 25'i Bae-
ri'den oluşur. Beluga, pazarın yüzde beşini bile kap-
samaz aslında. Sahte Beluga'lar yüzde dördünü, ori-
jinalleri ise yüzde birini meydana getirir diyebilirim.

Biraz da taze ve konserve havyarların farklarına değinelim. Dünyaca ünlü havyar firması

Petrossian'ın taze ürünleri çok meşhur mesela...

Petrossian'ın kendi üretim çiftliği yok; bizim gibi
çiftliklerden havyarı alıyor, markasını koyup satıyor.
Türkiye'de bu anlamda o kadar ciddi kontroller, yö-
netmelikler var ki... Bizim tüm belgelerimiz mevcut.
CITES belgesine sahip dünyada 30 civarında çiftlik
var ve bunlar aşırı derecede takip edilmek zorunda.
Çünkü Mersin balığı tüm dünyanın gözünün üzerinde
olduğu özel bir tür ve üretiminde en ufak bir yan-
lışlık olması durumunda ortaya çıkıyor. Satışlarımızın
yüzde 80'i taze ürünlerden oluşuyor. Taze ve kon-
serve ürünlerin farkları ise tamamen ürünün işlenme
şekliyle alakalı. Ürün, pastörize dediğimiz ısıtma işlemi-
den geçtiğinde konserve haline getirilmiş oluyor. Bu
ürünlerimize de hiçbir kimyasal madde katmıyoruz.

Havyarları nasıl muhafaza etmeliyiz?

Buzdolabında 0 - 4 derece arasında muhafaza edil-
meli. Açtığınız ürünü 10 gün içerisinde tüketmenizi
tavsiye ederim. Açılmamış havyarı ise dokuz veya 12
aya kadar saklayabiliyorsunuz. Bu süreci iki yıla çıka-
rabilen üretim tekniklerimiz de var.

Havyarın yanında servis edilebilecek en ideal yiyecekler neler?

Tereyağı bana çok cazip geliyor. Onun dışında, ben
havyarı limon sıkarak yemeyi çok seviyorum. Dünya-
da çeşitlilik o kadar arttı ki, son yıllarda spağettinin
üzerinde veya yumurtayla da tercih ediliyor. Soğan
ile yemeyi bile seven o kadar çok dostum var ki...
Bense lezzetini almak için üzerinde sadece limon
gezdirip tanelerinin patladığını damağımda hisset-
mek istiyorum.

Sunset dışında kaç tane restorana ürün tedarik ediyorsunuz?

İstanbul'da yaklaşık 60 civarında restoranla çalışı-
yoruz. Şu anda herhalde lüks işletmelerin tamamına
yakını bizden ürün talep ediyor. Fakat biz çıtayı hiçbir
zaman düşürmek istemiyoruz. Hedef kitlemiz belli,
onun haricinde fazla bir yere girmek istemiyoruz.

Ürünleriniz için nasıl bir fiyat aralığı belirlediniz?

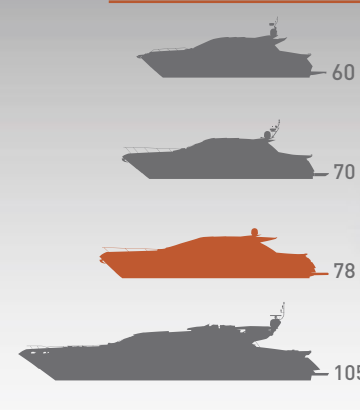
Dünyada havyarın kilosu ortalama 3 bin ila 4 bin
Euro civarında. Biz ise bu rakamların yarı fiyatına sa-
tışlarımızı gerçekleştiriyoruz.

Havyarın ilk tüketicileri olarak çarlar biliniyor...

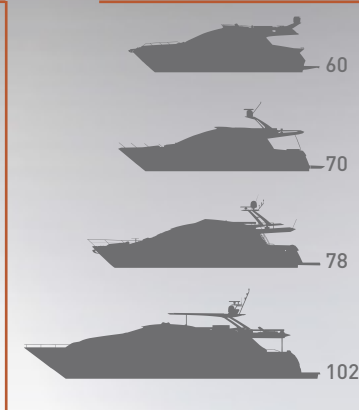
Eskiden çarların, şahların haricinde havyar yiyenlerin
eli ya da kellesi gidiyormuş. Özellikle bizim prenses
diye adlandırdığımız Black Pearl türünü...



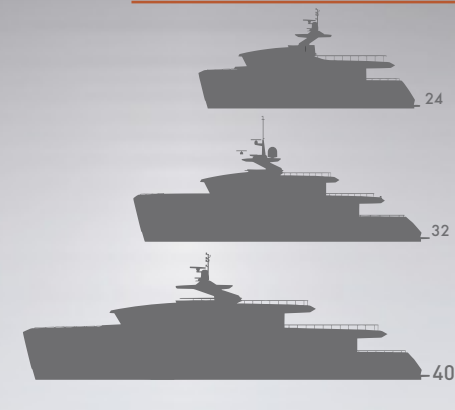
HARD TOP SERIES



FLYBRIDGE SERIES



EXPLORER SERIES



ÇAĞDAŞ SANATIN TÜRKİYE'DEKİ SIRA DIŞI TEMSİLCİLERİNDEN SEVİNCY, 'BONBON COLLECTION' KONSEPTİ İLE ÇALIŞMALARINI SÜRDÜRDÜĞÜ 'RECYCLED ART' PROJESİNİN SON ÜRÜNÜ OLAN 'SAUCE' SERGİSİNİ YAZIN SON GÜNLERİNDE SANAT VE İŞ DÜNYASININ SEÇKİN İSİMLERİNİN KATILIMIYLA SUNSET'İN TERASINDA AÇTI. 24 AĞUSTOS'TA DÜZENLENEN AÇILIŞA SANAT VE İŞ ÇEVRELERİNDEN SEÇKİN KONUKLAR KATILDI.

'Bonbon' Sanat



Sevinç Yıldız (Sevincy)



Barış - Alize Tansever, Mustafa Taviloğlu, Tuba Ünsal - Mergün Cabas



Beril Orlu



Sahnaz Çakıralp, Sevinç Yıldız



Sera, Alize, Maya Tansever



Barış Tansever, Kerem Dildar



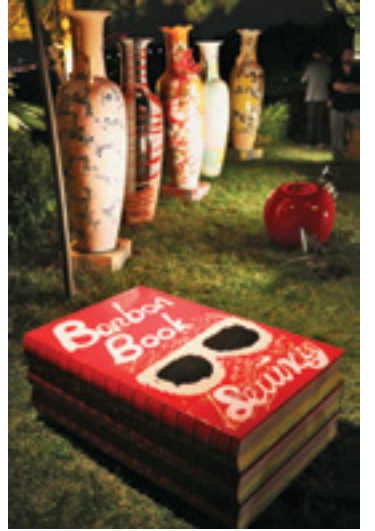
Vasilisa



Tuba Ünsal, Sevinç Yıldız



Sitare Akdilek



SANATÇI SEVİNCY, 'BONBON COLLECTION' ADLI 'RECYCLED ART' PROJESİYLE ESKİMİŞ, MODASI GEÇMİŞ VEYA HASAR GÖRMÜŞ OBJELERİ YENİDEN YORUMLAYARAK GÖRSEL AÇIDAN MÜKEMMEL BİR ŞOVA, İÇERİK AÇISINDAN SOSYAL SORUMLULUK PROJESİNE DÖNÜŞTÜRDÜ. SANATÇININ SON GÖSTERİSİ 'SAUCE'DA, MUDO CONCEPT'İN OUTLET MAĞAZASINDA KADERİNE TERKEDİLMİŞ ÇATLAK VAZOLAR, ZARAR GÖRMÜŞ MASALAR VE DİĞER OBJELER, BU SİHİRLİ ELLERLE RENKLENDİRİLDİ, AYNI ZAMANDA SAĞLAMLAŞTIRILARAK BİRER SANAT ESERİ OLARAK HAYATA DÖNDÜRÜLDÜ.

DÜNYANIN EN İYİ

Otel Restoranları

YEME, İÇME KONUSUNDA
DÜNYANIN EN ETKİN
YAYINLARINDAN BİRİ OLAN
THE DAILY MEAL, GEÇTİĞİMİZ
GÜNLERDE EN İYİ OTEL
RESTORANLARININ LİSTESİNİ
AÇIKLADI. LİSTEDE 101 OTEL VAR
AMA BİZ BU LİSTENİN 'CRÈME
DE LA CRÈME'İ SAYILACAK
ÜST SIRALARDAKİ 'EN İYİLERİ'
SAYFALARIMIZA TAŞIDIK.



EPICURE AT LE BRISTOL, PARIS

Executive Chef Eric Frechon'un mekanı... Bu üç Michelin yıldızlı restoran klasik bir Fransız restoranı. Menüsündeki seçenekler arasında Bresse çiftlik tavuğu ve ördek 'foie gras' sayılabilir.



LE LOUIS XV-ALAIN DUCASSE, HOTEL DE PARIS, MONTE CARLO

Wolfgang Puck ve Raymond Blanc gibi dünyaca ünlü chef'lerin favorisi olan Le Louis XV-Alain Ducasse, son derece romantik bir Fransız restoranı olarak tanımlanabilir. Restoran ayrıca, geniş şarap listesiyle de ünlü.



IL PALAGIO, FOUR SEASONS, FLORANSA

Duvarlarını süsleyen freskolarla son derece etkileyici Four Seasons Floransa oteli içerisinde, yine aynı derecede etkileyici bir mekan; Il Palagio. Bu restoran gerçekten görmeye değer! Il Palagio'nun menüsünü 'yaratıcı Toskana mutfağı' olarak tanımlayabiliriz.



THE BAZAAR BY JOSÉ ANDRÉS, SLS HOTEL, LOS ANGELES

Açık bir alanda eklettik yeme ve içme bölümleri sunuyor SLS Hotel Los Angeles. Mekanda altı tane kadar bar ve restoran seçeneği bulunuyor. Moleküler gastronomi merkezi, rahat bir ortamı bulunan Bar Centro ve pastane bu bölümlerden üçü.



JEAN GEORGES, TRUMP INTERNATIONAL HOTEL&TOWER, NEW YORK

Executive Chef Jean-Georges Vongerichten'in ismini taşıyan restoranın menüsü Fransız, Amerikan ve İndoçin mutfaklarının malzemelerinin kullanıldığı yemeklerden oluşuyor. Restoranın yerden tavana uzanan pencerelerinden şahane New York Central Park manzarasının keyfini sürebilirsiniz.



LE MANOIR AUX QUAT'SAISONS, OXFORDSHIRE

Otel ile aynı adı taşıyan içerisindeki restoranın chef'i Raymond Blanc. Otelin bahçesinde restoranda kullanılmak üzere 90 ayrı çeşit sebze ve 70 tür baharat yetiştiriliyor.



SQUARE ONE, PARK HYATT, SAIGON

Otel içerisinde geniş bir alana yayılan Square One, Vietnam ve Batı mutfağından örnekler sunuyor. Cumartesi günü brunch, şehirdeki en iyilerden.



ALTITUDE, SHANGRI-LA, SYDNEY

Çağdaş Avustralya mutfağından örnekler sunan Altitude, yemekleriyle olduğu kadar manzarasıyla da misafirlerini etkiliyor. 36'ıncı kattaki restorandan liman ve ünlü Sydney Operası'nı seyredebilirsiniz.



THE DINING ROOM, DOMAINE DE LA BAUME, TOURTOUR, PROVANS

Huzurlu ve sakin bir atmosferi olan restoranda, sade ama büyük bir özenle pişirilmiş yemekler sunuluyor. Spesiyaliteler arasında 'Bebek Enginar ve Güneşte Kurutulmuş Domates ile Servis Edilen Güvercin' ve 'Menton Limonu ve Koz Helva Parfesi' sayılabilir.



RELISH, WESTIN GRAND, BERLIN

Fransız ve Asya yemeklerinden oluşan füz-yon bir mutfak sunan Relish, ünlü chef Peter Hampl'in yönetiminde.



BLUE BY ERIC RIPERT, RITZ-CARLTON, GRAND CAYMAN ADALARI

Ünlü chef Eric Ripert, bu tatil cennetinde bulunan restoranında yerel deniz ürünleri sunuyor.



AL MAHARA, BURJ AL ARAB, DUBAİ

Al Mahara Arapça'da ıstırdye kabuğu anlamına geliyor. Ünlü Burj Al Arab oteli içerisindeki bu restoranda her tür deniz ürününü tadabilirsiniz. Restoranın bir duvarında da boydan boya bir akvaryum bulunuyor. Seyretmesi çok keyifli.



LA PERGOLA, ROME CAVALIERI, ROMA

Cavalieri oteli içerisinde, chef Heinz Beck'in yönetiminde olan La Pergola restoran, Roma'nın tek üç Michelin yıldızlı restoranı. Akdeniz yemekleri sunan restoranın, içerisinde 60 binden fazla şişe bulunan bir şarap mahzeni var. La Pergola'da menüde 29 farklı çeşit su olduğunu da belirtmeden geçemeyeceğiz.



LE MAROCAIN, LA MAMOUNIA, MARRAKEŞ

Marrakeş'teki La Mamounia Hotel'in içerisinde yer alan Le Marocain Restaurant, bir parkın yakınlarında yer alıyor ve menüsünde geleneksel Fas mutfağının çağdaş yorumlarına yer veriyor.

DÜNYANIN EN İYİ RESTORANLARI OLARAK KABUL EDİLEN MEKANLARIN PEK ÇOĞU OTEL İÇERİSİNDE OLAN RESTORANLAR. DÜNYACA ÜNLÜ CHEF'LER, YİNE DÜNYACA ÜNLÜ LÜKS OTEL ZİNCİRLERİYLE İŞBİRLİĞİNE GİDİP OTEL İÇERİSİNDE KENDİ İSİMLERİNİ VE İMZALARINI TAŞIYAN RESTORANLAR AÇMAYI TERCİH EDİYORLAR.



Tuba Ünsal

OYUNCU, TUBA PROJE GELİŞTİRME AJANSI SAHİBİ

1- YEMEK YEMEYİ SEVDİĞİNİZ ÜÇ ŞEHİR...
İstanbul, Mikonos, Los Angeles.

2- BU ŞEHİRLERDEKİ FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...
O kadar çok ki. İstanbul'da Sunset, Lucca. Mikonos'ta Alemağou, Scorpio, Los Angeles'da Terroni ve Cabo Habana.

3- SUNSET'TEKİ FAVORİ YEMEKLERİNİZ HANGİLERİ?
Etler ve sushi'ler muhiş.

4- EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...
Makarna.

5- EN SEVDİĞİNİZ ÜLKE MUTFAĞI...
Tayland.

6- YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?
Hayır, hiç yapmam.

7- YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA YEDİKTEN SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?
Sanırım 30'undan sonra yulaf ezmesi dışında ne yesen, hepsi birer "guilty pleasure".

8- YEMEK RUTİNİNİZİ ANLATABİLİR MİSİNİZ?
Özel bir rutinim yok diyebilirim. Genelde evde

yemek yeriz. Dışarı çıktığımızda da yemeğe gittiğimiz sayılı mekan var. Ben günde iki öğün yemek yerim.

9- SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKIYOR MUSUNUZ?
Seyahatlerde tabii ki rutinimizi bozuyoruz. Hem de çok. Mesela gurme Oğul Türkkan ve eşiyle çıktığımız seyahatleri mutlaka yemek üzerine kuruyoruz ve bu yüzden de birkaç kilo alıp geliyoruz.

10- SUNSET'İ ÜÇ KELİMEYLE TANIMLAR MİSİNİZ?
Barış, Alize ve iyi yemek.

11- SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?
Ayda bir kere mutlaka geliriz.

12- BUGÜNE KADAR YEMEĞİNİ BEĞENDİĞİNİZ, EN ETKİLENDİĞİNİZ RESTAURANT..
Alemağou Mikonos.

13- EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ...
Önce çok sevdiğimiz Delicatessen'den atıştır-malıklar gelir genelde. Sonrasındaysa Mirgün Cabas mutfağa girer ve kısa bir süre içinde şa-haneler yaratır.



Hüseyin Gelış

SIEMENS TÜRKİYE, YÖNETİM KURULU BAŞKANI VE CEO

1- YEMEK YEMEYİ SEVDİĞİNİZ ÜÇ ŞEHİR...
San Francisco, İstanbul ve Münih.

2- BU ŞEHİRLERDEKİ FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...
'House of Nanking' San Francisco, 'Sunset' İstanbul, 'Dallmayr' Münih.

3- SUNSET'TEKİ FAVORİ YEMEKLERİNİZ HANGİLERİ?
Risotto'yu çok severim. Ayrıca özel günlerde misafir chef'lerin hazırladığı menüler her zaman ilgimi çekmiştir.

4- EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...
Yeniliği sevdiğim için farklı sürprizlere her zaman ilgi duyarım. Bu fırsatı Sunset'te her daim bulduğuma inanıyorum.

5- EN SEVDİĞİNİZ ÜLKE MUTFAĞI...
Kesinlikle İtalyan!

6- YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?
Bu konuda uzman değilim. Ancak zevk ve rahat-lama adına girişimlerim olmuştur.

7- YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA YEDİKTEN SONRA PIŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?
Genel olarak yemek yerken ne yaptığının farkındayım!

8- YEMEK RUTİNİNİZİ ANLATABİLİR MİSİNİZ?
Abartıdan uzak küçük porsiyonlar ve günde beş öğün yemek yiyerek beslenmeye çalışırım. Doy-

gunluk hissini sevmem.

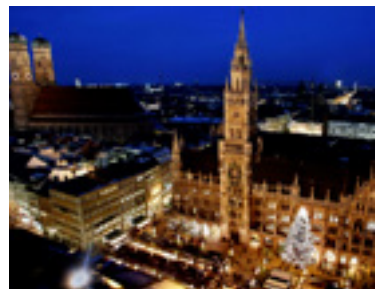
9- SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKIYOR MUSUNUZ?
Elbette ancak alışkanlık haline gelmediği sürece!

10- SUNSET'İ ÜÇ KELİMEYLE TANIMLAR MİSİNİZ?
Mükemmel servis, güler yüzlü ekip, nezih ortam, kaliteli yemek ve içki, denemekten korkmayan bir mutfak... Üç kelimeye sığdıramadım.

11- SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?
Çok gidiyorum galiba...

12- BUGÜNE KADAR YEMEĞİNİ BEĞENDİĞİNİZ, EN ETKİLENDİĞİNİZ RESTORAN...
Sunset dışında Türkiye'de sayısı gittikçe artan ve profesyonelleşen mekanlar var. Yurtdışındaysa San Francisco'da 'House of Nanking' az masalı küçük bir Çin restoranı. Favorilerim arasındadır.

13- EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ...
Chateau Kalpak ya da Chamlija şaraplarından birini seçerim. Seçtiğim şaraba göre bir yemek menüsü belirlerim. Normalde yapılanın tamamen tersini yaparım anlayacağınız. Yani şarapları baz alarak yemek menüsü oluştururum. Zengin bir menü için göz zevkinin de öneminden hareketle meze ağırlıklı ve sohbeti engellemeyecek, doy-gunluk hissi yaratmayacak nitelikte bir menü ile seçimimi tamamlamaya çalışırım. Buna bir nevi sohbet menüleri de diyebiliriz.



Münih



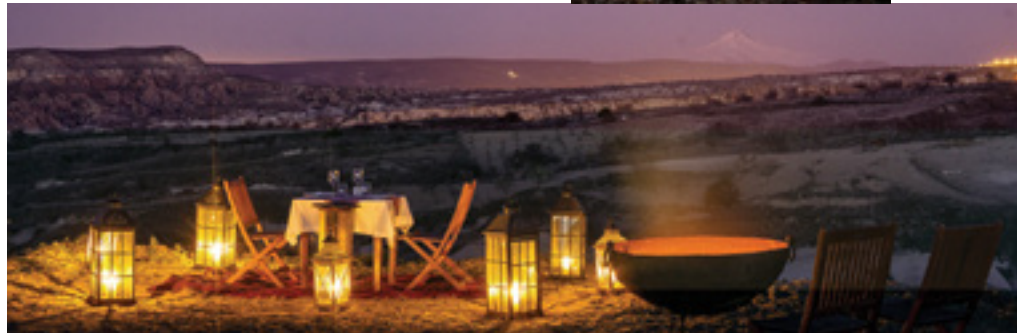
House of Nanking, San Francisco

**TÜRKİYE’NİN YEREL
ŞARAPLARIYLA ÜNLÜ
BÖLGESİ KAPADOKYA’DA,
KIZILIRMAK’IN BÜYÜLEYİCİ
ATMOSFERİNDE, EN GÜZEL
ÜZÜM BAĞLARININ BULUNDUĞU
OVALARDA MİSAFİRLERİNİ
AĞIRLAYACAK OLAN MUSEUM
HOTEL KAPADOKYA, ŞARAP
TUTKUNLARININ HEYECANLA
BEKLEDİĞİ BAĞ BOZUMU
DÖNEMİNDE AYRICALIKLARI İLE
FARK YARATILIYOR.**



Sonbaharın geldiği bugünlerde bağ bozumu gezileri de gündemde. Yerel şaraplarıyla ünlü Kapadokya bölgesinde bağ bozumundan çok daha fazlasını yaşayabilirsiniz. Misafirlerini gün batımından önce Türkiye’nin en verimli üzüm bağlarında yürüyüş turuna çıkararak, yeni toplanan üzümlerin enfes tadıyla buluşturacak olan Museum Hotel Kapadokya, toplanan taze üzümler şaraba dönüşmeden önce ‘fıçılarda üzüm çiğneme’ deneyimini yaşıyor. Üzüm çiğneme etkinliğinin ardından, gün batımının peri bacalarında bıraktığı renk harmonisinde şarap tadımı ile misafirlerine en özel şaraplarla tadım imkanı sunuyor.

Mevsimin değişimini doyasıya hissedeceğiniz Anadolu’nun en ilginç manzaralara sahip vadilerinde ünlü şef Murat Bozok imzalı akşam yemeği keyfi sunan Museum Hotel Kapadokya’da yaşanan bağ bozumu keyfi ruhunuza işleyecek. www.museumhotel.com.tr



Yeni BMW 7 Serisi

www.bmw.com.tr



Sheer
Driving Pleasure



LÜKSÜN ZİRVESİ.

YENİ BMW 7 SERİSİ.

Zamanın ötesinde bir teknoloji ve hayallerinizin ötesinde bir deneyim sizi bekliyor. Modern lüksün, tasarım, inovasyon ve konforla buluştuğu Yeni BMW 7 Serisi Borusan Otomotiv Yetkili Satıcıları’nda.

Borusan Otomotiv
İnce zevkler, yüksek standartlar.

**İSTER 2 TEKERLEĞİN ÜSTÜNDE,
İSTER 4 PATİNİN PEŞİNDEN GİTMEK...**

ORMANADA'DA HAYAT BU...

Yemyeşil bir yaşam alanının içinde kilometrelerce bisiklet
ve yürüyüş parkurları Ormanada'da.

Dolar 2,49 TL

Faiz 0,89

