

SUNSET GRILL&BAR

• S U N S E T T E R •

Sonbahar 2017



Sunset'ten SONBAHAR LEZZETLERİ

STOCKHOLM'DEN GURME ADRESLER / FORMDA KALMAK İÇİN FARKLI ALTERNATİFLER

/ DENİZDEN SOFRALARIMIZA GELEN LEZZET: BALIK / SEZONUN MODA RENKLERİ: GÜMÜŞ VE ÇİKOLATA

/ İÇİNİZİ ISITACAK SUNSET KOKTEYLLERİ

BEY MEN



İlkleri enlerde yaşayın! Bentayga Diesel.

Dünyanın en hızlı ve en güçlü dizel SUV'u Bentayga Diesel, bir ilke imza atıyor. 435 beygirlik V8 motoruyla 100 km hıza sadece 4,8 saniyede ulaşan ve 270 km/s maksimum hıza sahip Bentayga Diesel, şimdi Türkiye'de.

Bentley İstanbul: Doğu Center Maslak, Maslak Mah. Ahi Evran-Polaris Cad. No: 4
34398 Ayazağa-Maslak/İSTANBUL Tel: (0212) 381 47 47 www.bentley.com.tr

Doğu Otomotiv

Bentayga Diesel'in ortalama yakıt tüketimi 8,0 lt/100 km, ortalama CO₂ emisyonu 210 g/km'dir.

SUV’LARIN MASERATI’Sİ.



Maserati Levante Dizel. Başlangıç fiyatı 201.412 Euro

Bir SUV’un pratikliği ve çok yönlülüğü mü yoksa bir Maserati’nin gücü ve ihtişamı mı? Şimdi, yeni Levante ile her ikisinin de tadını çıkarabilirsiniz. Maserati Levante, güçlü 3.0 V6 benzinli ve dizel motoru, Q4 akıllı dört çeker sistemi, 8 ileri vitesli ZF şanzımanı ve gelişmiş havalı süspansiyonuyla her santiminde rafine bir SUV. Seçkin İtalyan tarzı, lüks iç tasarımı ve benzersiz egzoz sesi Maserati DNA’sını her detayında hissettiriyor.

Gerçek Maserati performansı ve bir SUV’da aradığınız her şey onda. Size sadece karar vermek kalıyor.

Motor: V6 60° 2987 cc - Maksimum Güç: 275 HP@4000 d/d - Maksimum Tork: 600 Nm@2000-2600 d/d - Maksimum Hız: 230 km/h-0-100 km/s Hızlanma: 6,9 sn. Yakıt Tüketimi (Karma): 7,2 l/100 km - CO₂ Emisyonları (Karma): 189 g/km

İlanda gösterilen araç belirtilen özelliklerden farklılık gösterebilir.

www.maserati.com.tr

Maserati Türkiye



Fer Mas OTİ TİC. 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

BİRMOT ANKARA

Söğütözü Mh. Söğütözü Cd. No: 2 Koç Kuleleri, C blok, No: 8-9 Çankaya/Ankara
Tel: (0312) 220 55 02 E-mail: info@birmot.com.tr



MASERATI

Levante



Konfordan
vazgeçemeyenlere...



Havada, Karada, Denizde Konfor Hep Sizinle!

Ücretsiz wi-fi'nin keyfini sürebilir, sınırsız ikramların tadını çıkarabilir,
çocuklarınızı gönül rahatlığıyla çocuk oyun alanına bırakabilir, gazete ve dergilere göz atabilir,
açık hava terasımızda keyifli vakit geçirebilirsiniz.



Dilerseniz "primeclass" Lounge Card ile 1 yıl boyunca lounge hizmetlerimizden
ücretsiz olarak yararlanabilir ya da "primeclass" Lounge Card Access ile 1 yıl boyunca
hizmetlerimizden %70'e varan indirimlerle faydalanabilirsiniz.



İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge & Dış Hatlar Comfort Lounge / ANKARA Esenboğa Havalimanı Dış Hatlar Comfort Lounge
ve İç Hatlar AnadoluJet "primeclass" Lounge / İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge / Milas BODRUM Havalimanı
İç Hatlar "primeclass" Lounge & Dış Hatlar Comfort Lounge / İSTANBUL İDO Yenikapı TEB "primeclass" Lounge / ANKARA Tren İstasyonu Rail & Miles CIP Lounge

www.primeclass.com.tr



444 25 75

TAV İşletme Hizmetleri A.Ş.

Hayalinizdeki Tatil TAVPORT.COM'la Parmağınızın Ucunda!

Dünyanın her yerine uçak biletleri,
turlar, otel seçenekleri, havalimanı
transferleri ve araç kiralama
fırsatlarıyla dört mevsim
ayrıcıklı seyahatlerin adresi
TAVPORT.COM!



@TAVPORT.com



444 25 75

TAVPORT.COM



SEKAI TOUR®

Bu Senin Dünyası!

**DÜNYA AYNI,
FARKLI KILAN SEKAI...**

©/sekaitur

www.sekaitour.com.tr

+90 545 902 34 34 | +90 212 999 98 37

Pol Center 4/1 (Kanyon AVM yanı) Levent / İstanbul



SEVGİLİ SUNSET DOSTLARI,

Güzel bir yazı arkamızda bıraktık. 2017 yazı, bir önceki yıla göre çok daha hareketli geçti. Sunset Brasserie'nin müdavimleri arasında terasta dolunay ve Boğaz'ı bağlayan iki köprüyü birden gören romantik masalar, happy hour'lar bu yaz çok revaçtaydı. Ayrıca sonrasındaki After Sunset zamanı şehirde nefes almak ve keyifle eğlenmek için mükemmel bir fırsat haline geldi. Bu yoğun ilginin sonbaharda da artarak devam edeceğini şimdiden görüyoruz .

Pek çoğumuzun Türkiye'de ve dünyanın farklı yerlerinde keyifli tatiller geçirdiğini umuyorum. Sunsetter'in yeni sayısı yine zevkle okuyacağınız konularla dolu. Bu sayımızda sonbahar mevsimi için hazırladığımız farklı tavsiyelerimizi bulacaksınız.

Hava fazla soğumadan sonbahar aylarında bir gurme kaçamağı yaşamak isterseniz size İsveç'in başkenti Stockholm'u öneriyoruz. Klasik İsveç lezzetlerine çağdaş dokunuşlar katan pek çok genç chef, henüz çok keşfedilmemiş özel mekanlarda hazırladıkları yemeklerle dünyanın her yerinden gelen turistleri ağırlıyor. Bu yeni 'trend' restoranlar da bu sayıda sayfalarımızda yer alıyor.

Eylül'ün gelmesiyle balık sezonu açıldı. Size bu sayımızda bir "Balık Rehberi" hazırladık. Türk kıyılarından çıkan balıkların en lezzetli olduğu zaman dilimlerini bu rehberde okuyabileceksiniz. Yaz tatilinde bol bol deniz ürünü tüketmiş olsak da, sonbahar ve kış aylarında her ay yeni çıkan balıklardan yapılan birbirinden lezzetli yemekleri denemenin keyfi de bir başka... Sunset'te mevsimsel olarak hazırlanan farklı balık lezzetlerini de tadabilirsiniz.

Sonbaharın gelmesiyle İstanbul'da dostlarımızla daha çok bir araya gelerek güzel anılar biriktireceğimiz, İstanbul'un ve özellikle de Boğaz'ın bu keyifli aylarını sizlerle paylaşacağımız bir sezon diliyorum...

Saygılarımla,

Barış Tansever

FIAT 124 SPIDER! JÖN GERİ DÖNDÜ.



124 spider

60'lı yıllarda herkesi kendine hayran bırakan Fiat 124 Spider, orijinal çizgilerini koruyan yeni tasarımı, yolculuğu eşsiz bir deneyime çeviren teknolojisi ve benzersiz sürüş keyfiyle geri döndü!

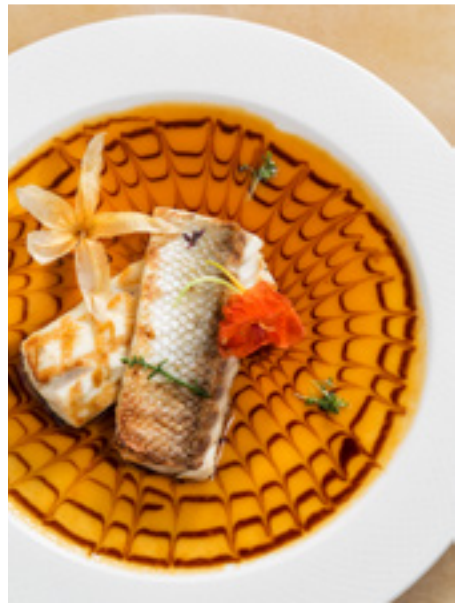
- ADAPTİF TEKNOLOJİLİ LED ÖN FARLAR • BOSE SES SİSTEMİ • DERİ DÖŞEME
- 140 HP GÜÇ ve 240 Nm TORK ÜREten TURBO MOTOR

124 Spider'in CO₂ emisyonu 148-153 gr/km, ortalama yakıt tüketimi 6,4 - 6,6 L/100 km arasında değişmektedir.



www.fiat.com.tr

İçindekiler



STARTER

AJANDA 18
SONBAHARDA NELER YAPACAĞIZ

KISA HABERLER 26
*YEME İÇME DÜNYASINDAN
HABERLER VE DAHA FAZLASI*

TASARIM 42
KOKTEYL BARDAĞINIZ HANGİSİ

STİL 44
SEZONUN RENGİ ÇİKOLATA

STİL 46
GÜMÜŞ PIRILTILAR LÜKSÜN SEMBOLÜ

KÜÇÜK YUDUMLAR 50
*MEHMET YALÇIN KADEHLERİMİZDEKİ
BUZLARI İNCELEDİ*

MAIN COURSE

YEMEK 52
SUNSET'İN MENÜSÜNDEKİ YENİLER

YEMEK 60
TÜRKİYE'NİN BALIK REHBERİ

YEMEK 66
YEMEK İNSTAGRAMCILARI

YENİ JEEP® COMPASS PUSULAN VARACAĞIN YERİ GÖSTERSİN



Yeni Jeep® Compass 4x4, eylül ayında Jeep® showroom'larında.

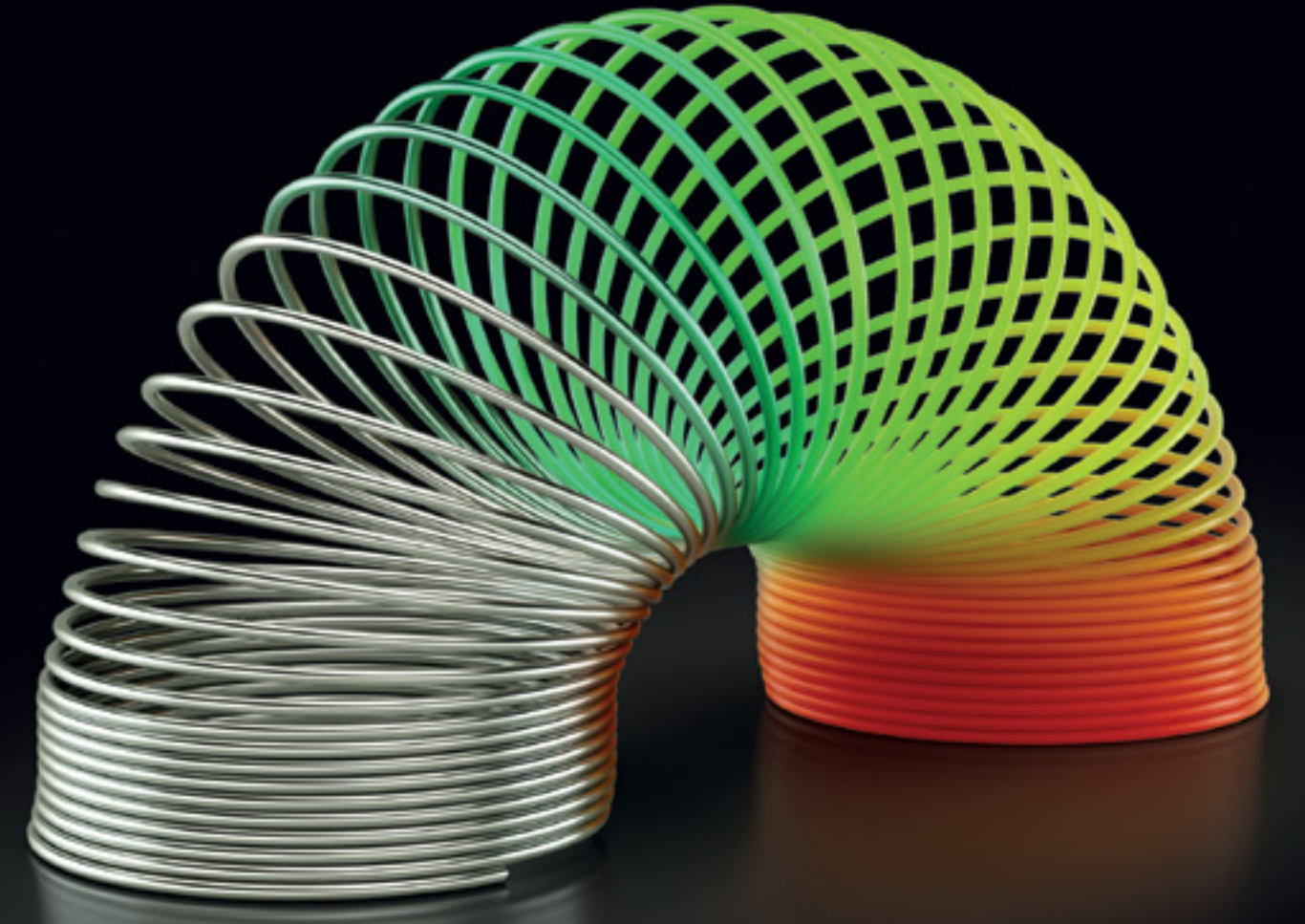


Jeep, FCA US LLC'nin tescilli markasıdır. Ortalama yakıt tüketimi 6,9 lt/100 km; CO₂ değeri 160 gr/km'dir.

İçindekiler



Makine Mühendisi Richard T. James, basit bir metal yayın, tüm çocukların ilgisini çekebilecek bir oyuncığa dönüşebileceğini hayal etti ve Slinky'yi yarattı. Bu vizyonu sayesinde, dünya çapında 300 milyondan fazla satacak ve çocukların vazgeçilmezi olacak bir markanın temelini atmış oldu.



VARLIK YÖNETİMİ BİR VİZYON İŞİDİR.

Yapı Kredi Private Banking'in profesyonel varlık yönetimiyle tanışın, yepyeni yatırım fırsatlarını herkesten önce keşfedin.



· 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

Katkıda Bulunanlar

Burak Teoman, Haydar Erçin,
Yağmur Güvenç

Reklam, Rezervasyon

Ebru Tansever

ebru.tansever@sunsetgrillbar.com

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

Baskı

BİLNET MATBAACILIK VE
YAYINCILIK A.Ş.

Y. Dudullu Organize Sanayi Bölgesi,

İ. Cadde No:16 Ümraniye-İstanbul

T: (216) 444 44 03 , F: (216) 365 99 07

www.bilnet.net.tr

@sunsetgrillbar @sunsetgrillbar
@SunsetGrillBar

sunsetgrillbar.com

BESLENME 70

CİLDİMİZ İÇİN EN FAYDALI 5 BESİN

RÖPORTAJ 72

MİMAR AYKUT DOKUR SUNSET'İN
DÜNÜNÜ VE BUGÜNÜNÜ ANLATIYOR

FORMDA KALMA 74

ZAYIFLAMA İÇİN YENİ BİR YÖNTEM: HÜCRE TEMİZLİĞİ

SANAT 76

RESSAM UTKU DERVENT İLE
SANAT ÜZERİNE BİR SOHBET

DESSERT

ART @ SUNSET 78

JAPON EDO DÖNEMİ SAMURAY ZIRHI

SUNSET MÜDAVİMLERİ 80

JÜLİDE ATEŞ VE GÖKÇE KABATEPE

KEYİF 84

SUNSET BRASSERIE'NİN BARINDAN
SONBAHAR KOKTEYLLERİ

GEZİ 92

İSVEÇ'İN BAŞKENTİ STOCKHOLM'DEN
GURME ADRESLER

SONSÖZ 98

SUNSET'E GELEN ÜNLÜLER

Eylül 2017

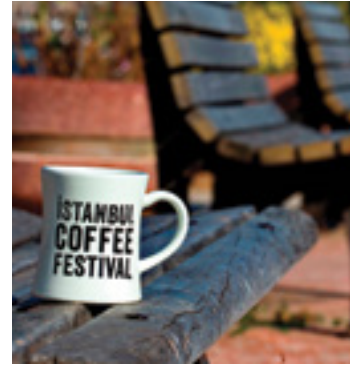


MEVSİMİNDE

Patlıcan, Armut

21-24 EYLÜL

KAHVENİ SEÇ



Bu yıl Küçükçiftlik Parkı'nda dördüncüsü düzenlenecek olan İstanbul Coffee Fest'i kaçırmayın! Barrista'ların demleme barından kahvenizi seçebilir, bir seminere ya da workshop'a katılabilirsiniz. Biletlerinizi önceden almayı unutmayın. Bu yıl 29 Eylül-1 Ekim tarihleri arasında Ankara'da bir Coffee Festival'e kavuşuyor. Ankaralılar'a duyurulur.

26 EYLÜL



JAPON MUTFAĞI

Kültür Bilincini Geliştirme Vakfı tarafından verilen, dünyanın en rafine ve sanatsal mutfağı sayılan Japon mutfağı seminerleri, 19 ve 26 Eylül tarihlerinde, akşam 19:00 ve 21:00 arası Beşiktaş'ta, profesyonel rehber Hülya Akal tarafından veriliyor.

6 EYLÜL



SUNSET DOLUNAY PARTİSİ

23-24 EYLÜL

TADIM YOLCULUĞU



Şarabın anavatanı Anadolu ve binlerce yıllık bağcılık geleneğiyle Elazığ; Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinin bağlardan kadehlere masalsı yolculuğu; yerel tatlar, yöresel lezzetler ve binlerce yıllık bir kent Harput... Fest Travel uzmanlığıyla Harput'tan Battalgazi'ye nefis bir bağbozumu, lezzet ve kültür yolculuğu...

30 EYLÜL

LATİN FESTİVALİ



Fiesta Latina bütün neşesiyle 30 Eylül Cumartesi günü Lifepark'ta... Ayhan Sicimoglu & Latin All Stars / Orquesta de la Papaya/ Dans Workshop'ları / Latin Yemek lezzetleri satış standları eşliğinde İstanbul'da Latin esintisi...



“ Hem yemekleri hem ortamı seviyoruz. ”

KEŞKE HER YER **kanyon** OLSA

#kanyonda



✂ STARTER

Ekim 2017

**TAM
MEVSİMİ**

Kereviz, Ayva

5 EKİM



**SUNSET
DOLUNAY
PARTİSİ**

8 EKİM

SUSHI CHEF'İ OLUN



Sunset Grill&Bar'ın Executive Chef'i Hiroki Takemura, MSA'da sushi sanatının inceliklerini paylaşıyor. Sizleri Japonya'ya uzanan bir yolculuğa dahil ediyoruz.

10-14 EKİM

TASARIM HAFTASI



İstanbul Tasarım Haftası, Lütfü Kırdar Kongre Salonu'nda yurt içinden ve dışından pek çok tasarımcıyı bir araya getiriyor.

13-15 EKİM

GASTRONOMİNİN ACI HALİ



Acı Fest ilki gerçekleşecek olan bir gurme etkinliği. Mekan Küçükçiftlik Parkı. Dünyanın dört bir yanından leziz mutfakların, birbirinden keyifli sunumların, ünlü şeflerin özel tariflerinin, İstanbul'un hem gurme hem de sokak lezzetlerinin bir araya geleceği festivalde acıya, yemeğe ve eğlenceye doycaksınız!

21 – 22 EKİM

KOKTEYL SAATİ



Hem göze hem dile hitap eden günlük hayatımızın en trend içecekleri haline gelen kokteyller, tek bir çatıda ÜniQ İstanbul'da gerçekleşecek olan İstanbul Cocktail Festivali'nde toplanıyor. Kokteyl nedir, nasıl yapılır sorularına A'dan Z'ye cevap niteliğindeki festivalde tadımlar, işin pirleri eşliğinde favori içeceklerinizi hazırlamayı öğreneceğiniz workshop'lar sizi bekliyor.

**FEEL LIKE
YOU'RE IN
FIRST CLASS.**

**TRAVEL
HAPPY**

atcu
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

✂ STARTER

Kasım 2017

**TAM
MEVSİMİ**

Balkabağı, Mandalina

4 KASIM



**SUNSET
DOLUNAY
PARTİSİ**

12-21 KASIM

VIETNAM'DA LEZZET KEŞİFLERİ



UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan 2 yer: Hoi An Eski Kenti, Halong Körfezi, Uzakdoğu coğrafyasının tarihi şehirleri: Ho Chi Min (Saygon), Hanoi, Hoi An, şaşırtıcı tarih ve doğal güzellikler, Fest Travel'in bu çok özel gezisinde.

KASIM BOYUNCA

İKİNCİ EVİNİZ



Kanyon İntema Yaşam Mağazası'nda evinizin sıcaklığını ve konforunu aratmayacak Berloni mutfağında yemeğinizi misafirleriniz ile keyifli atmosferimiz eşliğinde hazırlayabilirsiniz. Berloni'nin Athena serisi mutfaklarında, sevdiklerinizle birlikte sonrasında bulaşık yıkama derdi olmadan eşsiz bir yemek deneyimi yaşayabilirsiniz.

18-21 KASIM

SERĞİ ZAMANI



Ünlü Çin asıllı çağdaş sanatçı Ai Weiwei'nin sonbaharda Sakıp Sabancı Müzesi'ne gelen sergisi Kasım ayı boyunca izlenebilir.

23-27 KASIM

ZEYTİNYAĞI UZMANI

Toskana'nın kalbi Siena, Pienza-Val d'Orcio'da Zeytinyağı Akademisi tarafından düzenlenen zeytinyağı kursuna katılarak uluslararası zeytinyağı tadım uzmanı olabilirsiniz. Kursu tamamlayanlara "Duyusal Yetenek Sertifikası" veriliyor. oliveoilacademy.org

**ARRIVE
IN STYLE.**

**TRAVEL
HAPPY**

atuu
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

EFSENE GİLAN IŞILTISI

*Dünya tarihindeki en ihtişamlı 3 farklı imparatorluğa ev sahipliği yapmış İstanbul,
kuşkusuz dünyanın en ışıltılı kentlerinden biri...*

*Vazgeçilmez güzelliğinin yanı sıra 3000 yıldan fazla zamandır süre gelen
eşsiz mücevher geleneği, bu ışıltının daha da parlamasını sağlıyor.*

Günümüzde İstanbul'un mücevherleri dendiğinde aklımıza ilk gelen markanın Gilan olması şaşırtıcı değil.

1980 yılında Bursa'da kurulan 1,5 metrekairelik bir mağazadan, İstanbul'un ihtişamını yüksek zanaat teknikleri ve sıra dışı tasarımlarla buluşturan bir dünya markasına dönüşürken kadınların arzu nesnesi haline gelmesine yıllar içinde şahitlik ettik.

Tutku, Gilan'ın DNA'sının odak noktasında yer alıyor. Saray'a kabul edilen paşalara özel üniformalar hazırlayan bir büyükannenin torunları olan Muharrem ve Ferhan Geylan kardeşlerin yüksek zanaat tekniklerine duydukları saygı ile olağanüstü mücevherlerin yaratılması için hissettikleri tutku bir araya geldiğinde ortaya Gilan'ın yarattığı eşsiz tasarımlar çıkıyor.



Gilan, mücevher sanatına gösterdiği saygıyla, nesilden nesile geçen Saray Mıhlama Tekniğini kullanan son temsilciler olan ustalarla çalışıyor.

İstanbul'u fetheden ve büyük bir vizyoner olan Fatih Sultan Mehmet'in 15. yüzyılda dünyanın, en önemli mücevher zanaatkarlarını sarayına getirmesiyle başlayan bu geleneğe sahip çıkan Gilan markası, bu topraklarda hayat bulmuş zengin kütürün ve farklı kişiliklerin güçlü yansımalarını, günümüzün çağdaş ve cesur tasarımlarını, dönemi yansıtan çok nadide tekniklerle üretiyor.

Bu kadar ince bir el işçiliğine sahip mücevherlerin, birer sanat eserini andırması işte tüm bu nedenlerden tesadüfi değil.

İstanbul'a ve bu şehrin her bir noktasında kendini gösteren büyümlü güzelliğini, tasarımlarının odak noktasında konumlandırıan Gilan, kente olan aşkını da ismi tüm dünyada markayla özdeşleşen çok özel "Tulip cut - Lale kesimi" ile sembolleştiriyor.

Bir döneme adını verecek kadar, İstanbullu yaşamla özdeşleşen ve aşkın sembolü olarak kullanılan lale, 21.yüzyılda bu kez mücevherde bir kez daha kadınlarla bir araya geliyor.



*Gilan'ın ikonik tasarımları arasında
Ayşe Hafsa yüzükler, unutulmaz Saressa
koleksiyonunun sembolü kartal kanatlı küpeler,
İstanbul Broş, Çintemani bilezikler
ve yapımı yaklaşık 2 yıl süren
Tavuskuşu kolye bulunuyor.*



*Güçlü kadınların, kraliyet ailelerinin, celebritylerin, ünlü isimlerin hem kırmızı halıda,
hem çok özel davetlerde, hem de günlük hayattatercih ettiği Gilan,
sıradışı tasarımlarıyla uluslararası mücevher dünyasında kendisine sadık bir hayran kitlesi yarattı.*



Her zaman kusursuz mücevheri, kadınlarla buluşturmayı amaçlayan Gilan, tüm tasarımlarında en kaliteli taşları kullanıyor.

Kağıdın üzerindeki hayalleri gerçeğe dönüşürken en muhteşem etkiyi yaratabilmesi için alışılmışın dışında kombinasyonlar yapmaktan çekinmiyor.

Nadir bir yakut ya da safirin olağanüstü emekler sonucunda büyümlü yolculuğunu tamamlayıp, eşsiz bir mücevhere dönüşmesi esnasında çok özel bir çalışma süreci takip ediliyor.

Yüksek zanaatkarlık becerisine sahip mücevher ustaları, Gilan'ın çağdaş dünyanın modern kesimlerini İstanbul'un ihtişamlı, geçmişiyile buluşturan 21.yüzyılın sanat eseri niteliğindeki bu nadide tasarımların ardında çok uzun çalışmalar bulunuyor.

Bu nedenle markanın mücevherlerini gördüğünüz an Gilan imzası taşıdığını kolaylıkla anlayabiliyorsunuz.



İLHAMİ BOND'DAN

Omega, Bond'un rütbe ve gösterişli üniformasından esinlenerek "Commander's Watch"ı tasarladı. 41 mm paslanmaz çelik kasası, mavi seramik Liquidmetal dalış zamanı skalasına ve kırmızı kauçuktan oluşan, dalışın ilk 15 dakikasını kapsayan bir bezele sahip. Omega Calibre 2507'ye sahip paslanmaz çelik modeli sadece 7,007 parça ile limitli olarak üretildi. "Commander's Watch"ın 18 ayar sarı altın modeli ise tüm dünyada sadece 7 adet ile limitli olarak sunuluyor.



FERRETTI'DEN 780

Ferretti Yachts'ın yeni Flybridge yatı Ferretti 780, eylül başından itibaren 2018 yılını da kapsayan, Cannes'dan Fort Lauderdale'e ve Düsseldorf'a kadar uzanan yoğun bir fuar programında görücüye çıkıyor. Bu yeni model konfor, stil, denize elverişlilik ve emniyetin mükemmel bir harmanı. 78.9 feet'lik (24 metre) boyu ile, 70 altı filo ve daha büyük yatlar arasında ideal bir bağlantıyı temsil ediyor.



JAGUAR'DAN DÜNYA REKORU

Yepyeni Jaguar E-Pace, ilk tanıtımında bir Guinness Dünya Rekoru'na imza attı. Beş koltuklu "kompakt performans SUV" olarak tanımlanan E-Pace, tam 15.3 metre uzaklığa 270 derecelik bir dönüşle atlayış gerçekleştirdi. Direksiyondaysa bugüne kadar 21 Guinness Rekoru'na sahip olan, sinema filmlerinin ünlü dublörü Terry Grant vardı. Jaguar E-Pace, tümüyle elektrikli olan I-Pace ve 2017'de "Yılın Otomobili" seçilen F-Pace'den sonra Jaguar ailesine katılan en yeni model. Bu yeni model, Jaguar'ın spor modeli F-Type'dan ilham alıyor ve aynı zamanda Jaguar'ın karakteristik ön ızgarasına da sahip. Rekor atlayışın gerçekleştiği Londra'daki tanıtımda yeni Jaguar E-Pace, izleyenler tarafından tam not aldı.

GiGi
TOMMY HILFIGER

A SPECIAL COLLECTION BY GIGI HADID
#TOMMYXGIGI TOMMY.COM

✂ STARTER



GUCCI'NİN HAYVANLAR ALEMİ

Gucci'nin ünlü Bamboo Bag modeli Sonbahar 2017 koleksiyonuyla "Hayvanlar Alemi"ne atıfta bulunuyor. Farklı renk ve derilerdeki birbirinden ilginç hayvan motifleri arasından seçim yapmak çok zor olacak!

SONBAHAR BAKIMI

Tamamı nanoteknolojiye dayalı ürün serisi ile dikkat çeken Sesderma, yaşlanma karşıtı hücre aktive edici Acglicolic Classic Forte Ampul'ü geliştirdi. Anti-aging etkisiyle ciltte yoğun onarım ve yenileme sağlıyor. Sesderma Acglicolic Classic Forte Ampul; yüzde 10 glikolik asit, ergothioneine, hyaluronik asit, bisabolol, aloe vera, epilobium, centella asiatica, yosun özü proteinleri, E vitamini gibi içeriklere sahip. Tüm cilt tipleri için uygun olan, kür olarak kullanılan Sesderma Acglicolic Classic Forte Ampul, onarımı gerçekleştirecek alana sürülerek dairesel masaj yaparak uygulanıyor. Sesderma ürünleri seçkin eczane ve kliniklerde satışa sunuluyor.



CİLDE VE SAÇA ÜZÜM TAKVİYESİ

● Caudalie Divine Scrub içeriğindeki üzüm, amber çiçeği, susam ve argan yağları ile cildi beslerken kahverengi şeker ile de ölü cildi arındırır. Bu lüks scrub cildin ölü tabakasını arındırır; su ile temas ettiğinde kremi bir yapıya dönüşür. Ciltte ipeksi, yumuşak ve hoş kokulu bir his bırakır. Bu su içermeyen scrub, formülünde yüzde 97 doğal içerik barındırır. Yaz sonrası cildinizi toparlamak için birebir!

● Dünyanın en güçlü antioksidanlarından üzüm çekirdeğinden gelen Bioblas'dan Prociyanidin şampuan, saç köklerini uyarak, incelmış zayıf saç tellerini güçlendiriyor ve saçların dökülmesine engel oluyor. Prociyanidin; antioksidan özellik göstererek, serbest radikallerin zararlı etkilerini azaltıyor, saçı ve saç derisini koruyor, güçlü ve sağlıklı olmasını sağlıyor. Yazın güneşten, denizden zarar gören saçlarınız için ideal çözüm sunuyor.



TÜRKİYE'NİN ÖDEME YÖNTEMİ TROY

Kartınız hangisi olursa olsun,
sağ alt köşesinde TROY olsun.



Detaylı bilgi için:
troyodeme.com

[Twitter](https://twitter.com/TroyOdeme) /TroyOdeme [Facebook](https://facebook.com/TroyOdeme) /TroyOdeme [Instagram](https://instagram.com/troy_odeme) @/troy_odeme



ÖZEL TASARIM BENTLEY

Bentley Motors, lüks yatlardan ilham alan yeni Bentley Continental GT Convertible Galene Edition by Mulliner'ı tanıttı. Bu sınırlı sürüme, sakin denizlerin Yunan Tanrıçası Galene'nin adı verildi ve araçtan sadece 30 adet üretilecek. Dışında göz kamaştırıcı Glacier White ve Sequin Blue renkleriyle lansmanı yapılan aracın iç tasarımıdaysa yatların net tasarım çizgilerinden ve malzemelerinden ilham alındı. Galene Edition by Mulliner, denizdeki yaşam tarzını üstü açılır lüks otomobil ile birleştirdi.

Gücünü Bentley'in 507 HP güç ve 660 Nm maksimum tork üreten 4.0 litre çift turbo şarjlı V8 motorundan alan otomobil, dört

katmanlı içeriye katlanır tavanıyla yolcularına sert açılabilir tavanlı Continental GT coupe'nin sağladığı sakin ortamın aynısını sunuyor. Gelişmiş yat tasarımından ilham alan Mulliner, Galene sürümü için yeni bir malzeme cilası yarattı: Pinstripe Walnut. Bu özgün yüzey, orta kısım ve konsolda açık gözenekli bir formda kullanılıyor. Pinstripe Walnut kaplama ayrıca, Galene sürümündeki özel sipariş aydınlatmalı basamak eşiklerine ölçülü bir şıklık katıyor ve bagaj zeminini kaplayarak, tüm dünyada sadece 30 örneği bulunan Mulliner tarafından yaratılmış bu zarif serinin geri kalan kısımlarıyla göz alıcı bir uyum yaratıyor.



SONBAHAR KOKULARI

● **Francis Kurkdjian** tarafından tasarlanan Baccarat Rouge Extrait de Parfum, ilhamını ateşin derin kırmızılığından ve Fas'ın oryantal kültüründen alıyor. Mısır yasemini, safran, sedir ağacı, Fas acı bademi, amber ve odunsu misk notalarını içeren koku, havaların soğumasıyla ideal seçiminiz olacak...

● **Initio**, The Carnal Blends serisinin yepyeni kokusu Psychedelic Love, Türkiye' de... The Carnal Blends serisinin üçüncü kokusu Psychedelic Love, sıra dışı moleküllerle yaratılmış. Parfüm, vanilya ve bademin yumuşak uyumu ile gülün şehvetini buluşturuyor.

● **Uomo Salvatore Ferragamo** yenilikçi, stil sahibi, maskülen ve modern erkeğin kokusu. İtalyan erkeğinin çift yönlülüğünü temsil eden Tiramisu ile enerjik ağaç notalarının bir araya gelmesi ile yaratılan parfüm, baştan çıkarıcı ve tatlı. Taşındığı erkekte izini bırakan, tamamen karizmatik ve yenilikçi bir parfüm.



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 YATÇILIK 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



MUTFAKTA PASTEL TONLAR

Lineadecor'un yeni mutfağı Arya, Shaker kapak formu, telli cam tasarımı ile tam bir klasik. Pastel ve ağırbaşlı bir renk paleti içinde sakinleştirici açık tonlar ve fildişi, açık gri ve su yeşili gibi soft renkler de yer bulabiliyor.



İKONİK TASARIM

IWC Schaffhausen, tarihi Pilot's Watch Mark 11'in orijinal tasarımını taşıyan özel versiyon Pilot's Watch Mark XVIII modelini yeniden üretiyor. Bu özel edisyon ilk Mark 11'in üretildiği yıla ithafen 1948 adetle sınırlı. Siyah kadran ve fosforlu beyaz Arap rakamlarıyla bezeli Pilot's Watch Mark 11, 1948'den 1980'lerin başına kadar Schaffhausen'da üretildi. Başlangıçta sadece İngiliz Kraliyet Hava Kuvvetleri'ne tedarik ediliyordu ama İngiliz Milletler Topluluğu'ndaki diğer ordularda da kullanıldı. 1994'te çıkan sivil model Mark XII, uzun süredir IWC Schaffhausen'in ürettiği en popüler saatler arasında yer alan Mark Pilot's Watches geleneğini başlattı. Bu özel edisyon, üç ay boyunca yalnızca Londra'daki Harrods mağazasında satılacak, ardından tüm IWC butikleri ve yetkili IWC satıcılarında satışa çıkacak.



MERCEDES-BENZ TÜRK 50 YAŞINDA!

1967 yılında Otomarsan ismiyle İstanbul'da kurulan Mercedes-Benz Türk, 50. kuruluş yıldönümünü hikâyesinin başladığı Davutpaşa Fabrikası'nda, eski fabrika binasında kurduğu özel bir dekorasyon ile katılımcıları 1967 yılına götürdü. O tarihte Otomarsan bu tesiste 293 kişi ile günde yarım otobüs ürettiyordu. Bugün Mercedes-Benz Türk Hoşdere Otobüs Fabrikası'nda 3.500 çalışan ile günde 16 otobüs ve Aksaray Kamyon Fabrikası'nda 1.800 çalışan ile günde 58 kamyon üretiliyor. Üretilen otobüs ve kamyonlar, bugün dünyanın dört bir yanında 70'den fazla ülkeye ihraç ediliyor.



RASTGELE

Sonbaharın gelmesiyle denize atılan oltalardan tezgahlara gelen balıklar, Emsan'ın sıra dışı tasarımlı balık tavası Fishy ile sofralardaki yerini alıyor. Hamsiden istavrite, barbundan mezgite kadar bir çok balık çeşidini rahatlıkla pişirebilen Fishy, balıkseverlerin beğenisini kazanıyor.



Aklı sür, performansı hisset.
Mercedes-Benz Yeni S-Serisi.

Mercedes-Benz
The best or nothing.





CAMIN EN İNCE HALİ

Şişecam Topluluğu'nun global tasarım markası Nuxe, Stem Zero kadeh koleksiyonunun tanıtımını Sunset'te gerçekleştirdi. Yair Haidu'nun şarap tadımına İstanbul'un seçkin restoranlarının sahipleri, işletmecileri ve somel-yeleri katıldı. Nuxe tasarım ekibi tarafından tasarlanan yalın, elegan ve sofistike Stem Zero koleksiyonu şarap ve şampanya için 11 farklı kadehten oluşuyor. Hafifliği ve inceliği ile fark yaratan koleksiyon tüm dikkatleri hisler üzerine odaklıyor.



YENİ "CRÈME FRAICHE"

Nuxe'ün ikonik nemlendirici serisi Crème Fraîche de Beauté yenilendi. Nemsiz ciltlere 48 saat etkili nemlendirme ve kirlenme karşıtı etki vadeden Crème Fraîche de Beauté'nin içeriğinin kalbinde yüksek teknoloji ürünü su yosunu özü ve botanik sütler yer alıyor. Emülsiyon yeşil çay, badem, yulaf, hindistan cevizi ve soya sütlerini bir araya getirerek her etken maddenin benzersiz zengin nemlendirme ve yumuşaklık kazandırma özelliklerini karma bir biçimde sunuyor.



GECE BOYUNCA LEKELERLE SAVAŞ

Teoxane Perfect Skin Refiner Night, Işık Dolgusu'nun özel inovatif formülü ve patentli "Resilient" hyaluronik asit içeriği ile yıpranan ve lekelenen cildinizin canlanmasına, sıkılaşmasına, berraklaşmasına ve yeniden ışıltılı parlamasına yardımcı oluyor. İyice temizlenmiş tüm yüze ve boyuna akşamları uygulanıyor.



HER YUDUMDA GÜZELLİK

Beta Tea, Hindistan'dan Kenya'ya, Çin'den Arjantin'e, çay konusunda dünyanın en etkili rotalarını ve en lezzetli tatlarını buluşturduğu yeni "Dünya Çay Koleksiyonu"yla fark yaratıyor. Siyah çay, yeşil çay, beyaz çay, Oolong, Rooibos, Mate ve meyve çayları gibi farklı kategorilerde toplam 14 lezzetin yer aldığı Beta Tea Dünya Çay Koleksiyonu, lezzetleri kadar etkileriyle de dikkat çekiyor. Asırlardır Güney Amerika yerlileri tarafından güç ve şifa kaynağı olarak içilen Mate çayı, Arjantin'in milli içeceği olarak öne çıkıyor. Vücutta yağ emilimini dengeliyor, yağ yakımını hızlandırıyor ve ödem atmayı destekliyor.





GASTRONOMİK OTELLER

Hint Okyanusu'ndaki destinasyonların-
dan Mauritius, Seychelles, Maldives de
bulunan Constance Otelleri kuruluşun-
dan bu yana birçok ödüle sahip olmakla
birlikte, aynı başarıyı gastronomi alanında
da gösteriyor. Dünya Lüks Restoran
Ödülleri'nde Constance Otelleri törenden
toplam 5 ödülle ayrıldı.

Maldivler'de bulunan Constance
Halaveli'nin muhteşem restoranı Jing,
törende 3 ödüle sahip oldu. Mauritius'un
Constance Prince Maurice'daki restoranı

Le Barachois ve Seychelles'in Constance
Ephelia'daki restoranı Cyann da diğer
2 ödülün sahibi oldu. Jing restaurantı,
Füzyon Mutfağının En İyi Küresel Kazana-
nı, Hint Okyanusu'nun En İyi Şefi ve Hint
Okyanusunun Lüks Manzaralı Restau-
rant'ı ödüllerine layık görüldü. Constance
Prince Maurice'in restaurantlarından Le
Barachois, Mauritius'un Lüks Manzaralı
Restoran'ı seçildi. Beş kısımdan oluşan
deniz ürünleri restoranı, doğal bir balık
rezervi arasında yer alıyor. Nefes kesici
bir gün batımı sunan, dağların bozul-
mamış manzarasına sahip olan suya
bakmakta, Le Barachois'ın bu unvanı
kazanmasının sebebi, nefes kesici bir
gün batımı sunan, dağların bozulmamış
manzarasına sahip olan suya bakmak.
Port Launay Marine Park'tan güzel man-
zaralar sunan restoran, Fransız mutfağı
tekniklerinin hassasiyetini yerel ve Asya
etkileri ile birleştiriyor.



SANAT IŞIĞI

1991'den beri önemli projelere imza
atan TEPTA Aydınlatma, sanat galerileri,
müzeler, tarihi eser aydınlatmaları, sanat
eserleri ve sergi mekanları konusunda
sunduğu doğru aydınlatma çözümleriyle
sanata olan katkısını sürdürüyor. İstanbul
sanat gündeminin yoğun olacağı sonbahar
döneminde TEPTA Aydınlatma, bir çok
projede sağladığı başarıyı ve önemli
işbirliklerini, temsilciliğini sürdürdüğü otuza
yakın markanın en güncel ürünleriyle,
sanat eserlerinin doğru aydınlatılması
için gerekli olan desteğini sürdürecektir.
TEPTA'nın temsil ettiği markalar arasında
aslen heykeltıraş olan BRAND VAN
EGMOND markasının kurucusu William
Brand, CATELLANI&SMITH markasının
kurucusu ve sanatçı Enzo Catellani ve
sıcak cam işçiliği konusunda öncü bir
marka olan LASVIT bulunuyor.



ZAMANSIZ SAATLER

Vacheron Constantin Traditionnelle ailesine
katılan 6 yeni model, 18. yüzyıl gelene-
ğinden miras kalan saatçilik zanaatının
çağdaş birer yorumu. Kadranların arduvaz
grisi, 6 yeni "Traditionnelle"nin ortak rengi.
Yuvarlak kasa, zarif çerçeve, demiryolu
görüntülü dakika çizgileri, yunus formun-
daki akrep ve yelkovan ile Traditionnelle
koleksiyonunun kimliğini oluşturan belirleyi-
ci özellikleri taşıyorlar.



True Places
True Relationships

CONSTANCE
MOOFUSHI
MALDIVES

CONSTANCE
HOTELS & RESORTS

constancehotels.com

MAURITIUS · SEYCHELLES · MALDIVES · MADAGASCAR

True by Nature



ŞİŞEDEKİ BOTOKS

Michelle Obama, Kate Middleton, Madonna, İspanya Kraliçesi Latizia, Leonardo di Caprio ve diğer birçok ünlü, “şişedeki botoks” olarak bilinen Biotulin ile medyada tanındı. Biotulin’in ana bileşenlerinden biri, Acemella oleracea (paracress) bitkisinin ekstresinden elde edilen doğal bir lokal anestezi olan spilan-toldur. Bu madde kas kasılmalarını azaltır ve yüz hatları gevşer. Özellikle göz çevresi ve kaşların arasındaki küçük kırışıklıklar yayılarak yok olur. Biotulin losyon gibi uygulanır, cilt tarafından hızla emilir, tipik botoks maskesi hissi oluşturmada cildi pürüzsüzleştirir ve gerginleştirir. Yapılan bağımsız bir dermatolojik çalışma, Biotulin’in sadece 1 saat içinde yüzde 25’e kadar kırışıklık derinliğini azalttığını ortaya koymuştur. www.biotulin.com



SUYUN LEZZETLİ HALİ

Freşa tarafından Türkiye’de ilk kez üretilen Bio Life antioksidanlı su, doğal mineralli su ile hazırlanmış şekersiz, gazsız bir o kadar da lezzetli yepyeni bir içecek. Üstelik bir kaloriden az... İçinde yapay madde bulunmayan Antioksidanlı Bio Life, meyve ve sebze aromaları ile tatlandırılmış, doğal mineralli suyun birleşmesiyle oluşmakta. Yeşil, turuncu ve kırmızı olarak üç farklı alternatifle satışa sunulan Bio Life her yaşa ve her zevke hitap ediyor. Salatalık, nane ve limon ile hazırlanan Bio Life Yeşil ile bağışıklık sisteminizi güçlendirebilir, Limon ve portakal ile hazırlanan Bio Life Turuncu ile vücudunuzun yağ yakmasına yardımcı olabilir, çilek ve kivi hazırlanan Bio Life Kırmızı ile kalp sağlığınıza destekleyebilirsiniz.



SAATİNİZ NE KADAR AKILLI?

Michael Kors Access’in iPhone® and Android™ uyumlu olan akıllı saatlerinde en ileri teknoloji kullanılıyor. Moda tasarımcısı Michael Kors, “Müşterilerimiz modayı ve moda-yla iç içe olmayı seviyorlar. Teknoloji de onların hizmetinde olmalı. Sosyal iletişimi, sağlık ve fitness takibini yapabilecekleri bu aksesuarı da seveceklerini düşünüyorum” diyor. Michael Kors Access akıllı saatleri, kişiselleştirile-bilen özellikler sunuyor: Kaydırılarak değiştirilebilen ana yüz; ekran renk seçenekleri; Google Assistant’a bağlanabilme özelliği; Android Wear tarafından desteklenen dokunmatik ekran; sosyal medya güncellemeleri; metin ve email uyarıları; değiştirilebilir deri, paslanmaz çelik ve silikon kayış seçenekleri; Google Play Music app ile müzik dinleyebilme keyfi; kalori, adım, hız ve yapılan ayarlara göre diğer ölçüm seçenekleri. Akıllı saatlerin ayrıca göz alıcı kadın ve spor erkek model seçenekleri sunuluyor.

Her anın tadını ağır ağır çıkarın. Size özel kredi kartlarıyla uluslararası concierge ve seyahat danışmanlığı ayrıcalığını yaşayın.

Garanti Masters’ın özel bankacılarıyla paranıza yön vermek için: garantimasters.com - 444 0 700

 **Garanti**
Başka bir arzunuz?

 **masters**
ÖZEL BANKACILIK

THE OCEAN

RESORT RESIDENCES

CONRAD FORT LAUDERDALE BEACH

AMERİKA'DA HEM TATİL
HEM KİRA GARANTİLİ
EŞSİZ YATIRIM!

Siz Atlantik Okyanusu ve Miami - Florida'nın tüm güzelliklerini
CONRAD ayrıcalığı ile keşfederken, biz kira garantili rezidans ve
condo-otel konsepti ile işletilen yatırımınız ile elde edeceğiniz
gelirinizi size gönderelim!



551 NORTH FORT LAUDERDALE BEACH BOULEVARD, FORT LAUDERDALE, FLORIDA USA

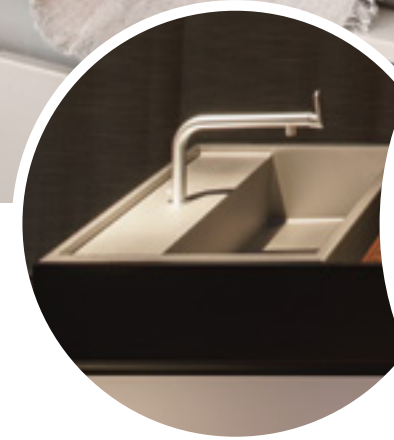
THEOCEANFORTLAUDERDALE.COM

EMEL@GROUPEHEAFEY.COM +1 561 235 8252 +90 532 590 9111

DENİZ@GROUPEHEAFEY.COM +90 532 524 15 66

Kokteyl Saati

BİRBİRİNDEN RENKLİ
KOKTEYLLERİNİZİ FARKLI
TARZDA BARDAKLARDAN
YUDUMLAYABİLİRSİNİZ.
EVDE HAZIRLAYACAĞINIZ
KOKTEYLLER İÇİN
ÖNERİLERİMİZ VAR...



Tasarım



Uyum



Kalite

Bulthaup, estetikle fonksiyonelliği bir araya getirdiği
mutfak çözümleriyle düşlerinizi hayata geçiriyor.

İNTEMA
YAŞAM



Jil
Sander

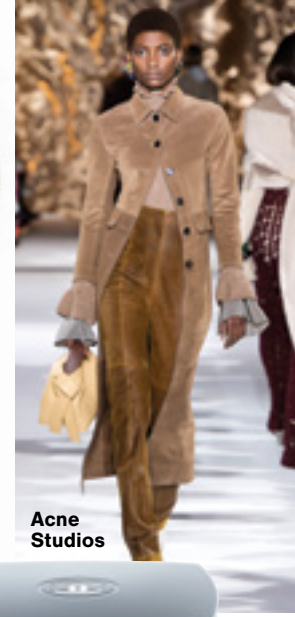


Tory
Burch

Balmain



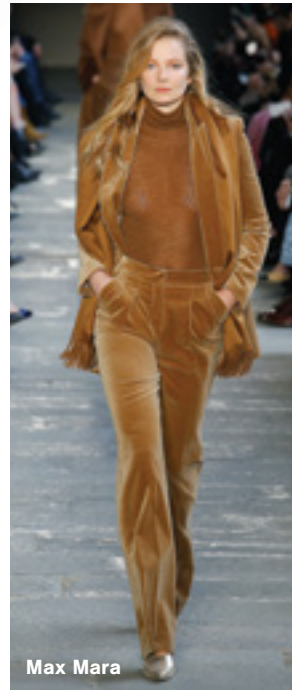
Nars,
Audacious
Mascara



Acne
Studios



Christoffle



Max Mara



John
Galliano



BMS

Çikolata Askı

MODA VE KOZMETİK DÜNYASININ SONBAHAR
SEZONUNDAKİ FAVORİSİ ÇİKOLATA RENGİ.
LÜKS MARKALARDAN BİR KÜRK YA DA
BİR RUJ EDİNEBİLİRSİNİZ.



BMS,
Ginger
sandalye



Nars, Aya
Audacious
ruj



Elza



BMS



Sanayi 313,
Cliegia slippers



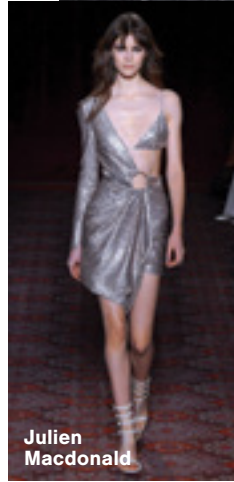
MELIS GORAL

Istanbul Bebek Cevdet Paşa Cad. Germencik Sok. No:2 D:1 + 90 (530) 139 16 01
www.melisgoral.com

ŞIKLIĞI TEMSİL EDEN
GÜMÜŞ İŞİLTİLER,
SOFRALARIMIZDAN SONRA
MODA DÜNYASINDA DA
KARŞIMIZA ÇIKIYOR.
ŞAPKADAN ÇİZMEYE TEPEDEN
TIRNAĞA GÜMÜŞLERE
BÜRÜNEBİLİR YA DA İDDİALİ
TEK BİR PARÇA İLE TARZINIZI
FARKLILAŞTIRABİLİRSİNİZ.



Gümüş İşitiler



Julien Macdonald



Alexander McQueen



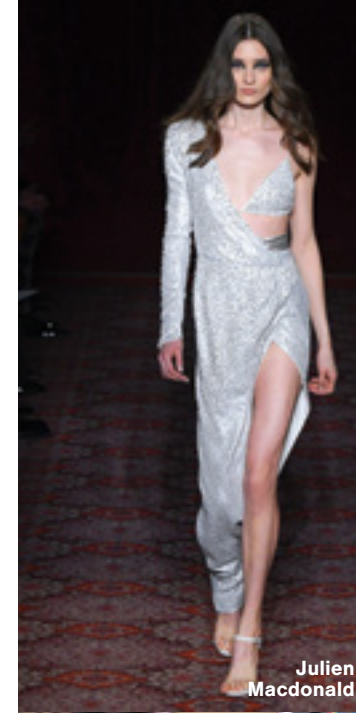
LGR, Albatros güneş gözlüğü



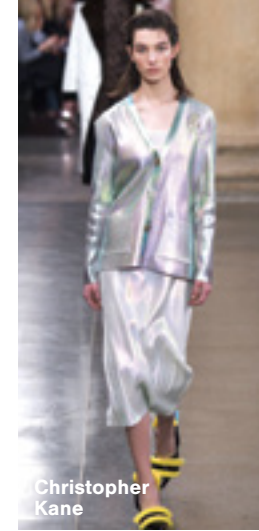
Sanayi 313, Racine slippers



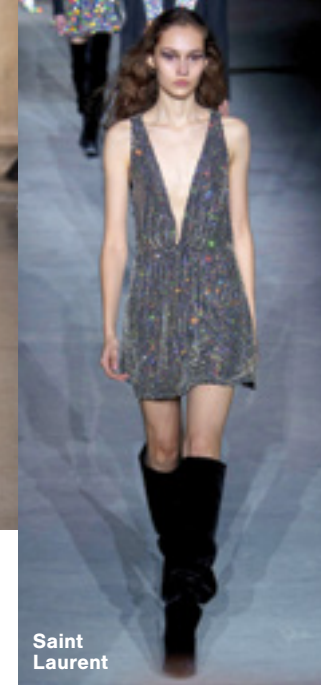
Chanel



Julien Macdonald



Christopher Kane



Saint Laurent



Saint Laurent



Christofle



English Pewter Co



Nars, Titania Dual-Intensity Eyeshadow



Christofle



Bose, Soundlink Revolve Plus



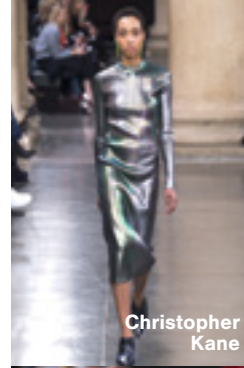
BMS, Baccarat bardak

MODA DÜNYASINDA
SONBAHAR
KOLEKSİYONLARINDAKİ
GÜMÜŞ RENKLİ
AKSESUARLARDA
İŞİLTİLER DİKKAT
ÇEKİYOR.

DEKORASYON
DÜNYASINDAYSA
GÜMÜŞ, GÜMÜŞ
KAPLAMA VE PEWTER
AKSESUARLAR
EVLERİMİZE ŞIKLIK
KATIYOR.



ECNP Galeri



Christopher Kane



Christofle



Chanel



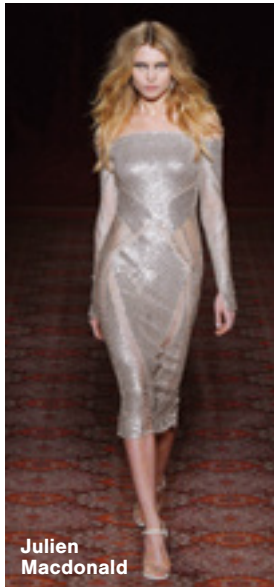
Salvatore Ferragamo



Christopher Kane



Christofle



Julien Macdonald



Proenza Schouler



Bose, Quiet Comfort kulaklık



Chanel



HUGO BOSS Turkey



HUGOBOSS.COM

BOSS
HUGO BOSS

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

**DÜNYANIN SEÇKİN
BARLARININ YENİ REKABET
KONUSU İÇKİNİN, ÖZELLİKLE
DE VİSKİNİN NASIL BİR BUZLA
SUNULACAĞI. BUZ DEYİP
GEÇMEMELİ, YENİ KUŞAK
BUZLARIN İNCELİKLERİNİ
ÖĞRENMELİ...**



Yeni Soğuk Savaş

Başığa bakıp da, ‘Küçük Yudumlar’ lejand-
lı bu sayfa, ‘Büyük Nutuklar’a mı dönüşüyor,
diye endişelenmeyin... Zira yazımıza konu
olan soğuk savaş, ABD ile Sovyetler Birliği
arasında İkinci Dünya Savaşı’nın ertesinde
başlayıp 90’lı yıllara kadar gelen amansız mü-
cadele değil. Bu kez savaşanlar süper güçler
de değil. Süper barmenler... Zira bu yeni so-
ğuk savaşın ana silahı, buz küpleri. Mücadele
buzlar ve içkiler üzerinde yürüyor, savaşın
galibini ise en büyük hakem olan müşteri be-
lirliyor.

20. yüzyılın ikinci yarısının soğuk savaşı,
1940’larda ortadan ikiye bölünen Berlin’de
başlamıştı. Buzların başrolde olduğu bu yeni
soğuk savaş ise, ilginç bir tesadüf eseri, diğе-
rinin sona erdiği 90’lı yıllarda Amsterdam’da
başladı. O yıllarda İskoçlar’ın asırlarca kendi-
lerine sakladıkları tek damıtımevi ürünü “single
malt” viskileri yeni keşfediliyordu. Bu viskinin
anavatanında, “İskoçlar iki şeyi çıplak sever...
Biri, viski” denilerek sek içilen malt viskileri
ilk kez tadanlar, farklı cinsten bu viskinin kül-

türünü bilmediklerinden onları diğer viskiler
gibi, buz katarak içiyorlardı. Kanallar şehrinin
viski tutkunu barmeni ise küçük bir kurnazlık
yapıyor, malt viskisini “On the rocks please!”
diyerek buzlu ısmarlayana viskiyi hakikaten
on the rocks, yani kayalar üzerinde getiriyor-
du. Barmen granit kayalardan şekilli taşlar
oyduruyor, bunları derin dondurucuda saklı-
yor, malt viskisine buz isteyene de bunlarla
servis ediyordu. Kimi müşteri gülümseyerek
kaderine razı olurken, kimisi de “Ben normal
buz isterim” diye itiraz ediyordu. Barmenimiz
ise tavizsizdi: “Single malt viskiyi buz katıp
sulandırmak cinayettir. Sir... Soğuk içmek is-
temenizi ise anlıyorum, o yüzden viskinizi so-
ğutulmuş taşlarla veriyorum.”

Buz Heykeltraşı Barmenler

Viski ile buz ilişkisi hakkındaki ilk farkındalığı,
şimdi kimsenin adını bile hatırlamadığı o eg-
zantrik barmen yarattı. Gel zaman, git zaman
bazı viski üreticileri buz küplerine benzer
taşlar kestirdiler, şişelerinin yanında hediye

olarak verdiler, bu “viski taşları” aksesuar mağazalarında
da satılır oldu. Kadehinin içinde taş parçası yüzmesini iste-
meyenler için, metalden küpler bile yapıldı. Ve son darbe,
yine Kuzey’in mesleğinin âşığı barmenlerinden geldi. Kar ve
buzla haşır neşir yaşayan İskandinav barmenler, buzhane-
lerden kalıp buzlar satın alıp, bunları kıl testerelerle kesip
içkilerde kullanmaya başladılar. Taklitçilikleriyle ün salan,
İskoç viskisini bile taklit edip üstüne üstlük gerçeğinden
bile iyi yapan Japonlar hiç boş durur mu? Onlar da buz
şekillendirmede ustalaştılar, bu kalıp buzları müşterilerin
arzusuna göre yonttular. Tıpkı karpuzun kabuğunu oyarak
çiçek desenleri yapan Taylandlı aşçılar gibi, buz
şekli üç-
gen, altıgen gibi formlara soktular, buzun üzerine ejderha
desenleri yapacak kadar işi ileri götürdüler. Çağın modası
3D yazıcılarla kalıplar çıkartan ve Şinto tapınağı gibi zorlu
şekillerde buzlar yapanlara bile rastlanır oldu.

Ancak özel buz şirketlerinin yaptığı kristal berraklığında-
ki 20-30 kiloluk buz külçeleri sadece barlarda kullanılabi-
liğinden, evinde içkisini iri buzlarla içmek isteyenler bunu
başaramıyorlardı. Onların imdadına da yine Japonlar yetişti.
Ünlü tasarım firması Muji, golf topu iriliğinde kocaman bir
buz çıkaran silikon kalıp geliştirdi. İngiliz mutfak aksesu-
arı firmaları ise bu kalıpları daha ucuz ve farklı seçenekli
üretti, böylece iri buz kullanma zevki, evlere kadar girdi.
Amerikalılar da boş durur mu? Onlar da yarışa katıldılar, Ka-
dehin içinde bir buz yamacı yaratacak bir “viski takozu” ge-
liştirdiler. Dikdörtgen bir bardağın üzerine konan takozdan
akıttığınız su, adeta dik bir yamacı andıran bir buz kütesi
oluşturuyor. Viskinizi bunun üzerinden kaydıra kaydıra içi-
yorsunuz. Viskiniz fazla sulanmıyor, etraftan gelen hayranlık
dolu bakışların ise işin “bonus”u oluyor...

Hemingway’in “Dağ Pınarı Viskisi”

İster buzhaneden kalıpla alınıp yontulsun, ister silikon kalıp-
ların içinde dondurulsun, iyi bir buz elde etmenin ön koşulu,
membha suyu ya da içme suyu kalitesine gelinceye dek filtre
edilmiş şehir suyu kullanmak. Kireçli su karlanma yapıyor,
klorlu su da kimyasal kokusuyla eriyince içeni rahatsız ediyor.

İçkinin buzunu Türkiye’de ciddiye alanların başında,
Sunset Brasserie’nin bar şefi Cevat Yıldırım geliyor. Yıldırım,
“Büyük buz küpleri yapan silikon kalıpları ilk kez ben geti-
rip kullanmıştım. Özellikle lüks viski isteyenlere viskilerini
bu buzlarla sunuyordum. Zamanla bu iri buzları yapan özel
bir makine dahi ithal ettim” diyor. Yıldırım ve ekibi, kristal
berraklığında buz elde edebilmek için adeta ortaçağ simya-
cıları gibi geceli gündüzlü çalışmışlar. “Kademeli soğutma
denedik, buzun altına tuz yatağı yaptık, kaynatıp soğutma
teknikleri uyguladık... Son olarak eksi 18’de derin dondur-
ma yerine, eksi 4 derecede ağır ağır dondurma yapabilen
ayarlı bir dondurucuyla sorunları çözdük. Buz 24 saatte
ağır ağır donuyor ama içinde baloncuk ya da kristallenme
olmuyor, elmas gibi ışıltıyor” diye anlatıyor Yıldırım. “Birçok
müşteri içkisinin hızlı sulanmasından şikâyet ederdi. Büyük



buzlarla bu dert ortadan kalktı” diye de ekliyor.

Yeni soğuk savaşın getirdiği rekabet hangi icatlara yol
açarsa açsın, hangi teknolojileri getirirse getirsin, yine de
bunların Ernest Hemingway’in ilkel yönteminin yerini tutma-
sı zor görünüyor. Büyük usta, yazarlığının getirdiği kelime
kıraklığıyla, tümüne daha isimden 1-0 galip. Yöntemiyle ya-
pılan viskinin adı, “Dağ Pınarı Viskisi”. Nemli sıcakların in-
sanı yakıp kavurduğu Karayip gecelerinde keşfetmiş üstad
bunu. Bir kadeh viskinin üzerine, fazla karışmaması için bir
kaşığın tersinden, dörtte biri kadar soğuk su akıtılıyorsunuz.
Ardından bardağı fazla sarsmadan eski usul bir buzdolabi-
nin dondurucusuna kaldırılıyorsunuz. Bu nokta çok önemli,
zira modern derin dondurucular eksi 18’i buluyor, bu da
viskinin de kısmen donmasına yol açıyor. Bize ise 1970’li
yılların, buz eksi 4-5 derecede donduran dolapları lazım.
Böyle bir dolabın dondurucusunda, birkaç saat içinde vis-
kinin üzerinde bir buz tabakası oluşuyor. Sıcaktan bunaldı-
ğınız ve canınızın da viski çektiği bir anda, kadehi dolaptan
çıkartılıyorsunuz. Buzun altındaki henüz donmamış viski üst
tabakada bir yarık açıyor ve buz gibi soğukluğuyla damağı-
nıza doğru akıyor... Kuşkusuz, bir ekstra yudum da Heming-
way için alıyor, kadehi üstadın anısına kaldırılıyorsunuz. Ve
“dünya galiba o kadar da hızlı dönmüyormuş...” diyorsunuz.

Sonbahara Özel Lezzetler

SUNSET'İN MENÜSÜNE SONBAHARA ÖZEL LEZZETLER EKLENDİ. YARATICI MUTFAK DİREKTÖRÜ FRANSIZ CHEF FABRICE CANELLE'İN ELİNDEN ÇIKAN BU YENİ TABAKLAR, FAVORİLERİNİZ ARASINA GİRECEK.

Fotoğraflar BURAK TEOMAN



IZGARA KUŞKONMAZ,
MİKRO YEŞİLLİK, PARMESAN VE LİMON, ZEYTİNYAĞ EMÜLSİYON İLE



KIŞNIŞ, LİMON KABUĞU VE AJİNOMOTO İLE MARİNE EDİLMİŞ IZGARA FENER BALIĞI,
FESLEĞENLİ PATATES PÜRESİ, KALAMATA TAPENADE, FIRINLANMIŞ KAPYA BIBERİ VE BİBERİYE YAĞI İLE



DENİZ ÜRÜNLERİ RISOTTO,
SAFRAN, DOMATES, FESLEĞEN VE LİMON KABUĞU İLE

FIRINLANMIŞ ALASKA YENGEÇ,
HAFİF ACILI KREMA SOS, KIRMIZI TOBİKO VE LİMONOTLU RISOTTO İLE





KAĞITTA MERCAN BALIĞI,
ÇERİ DOMATES, SHITAKE MANTAR VE ZENCEFİL, BİBERİYE, BEYAZ ŞARAP VE KİŞNİŞ EMÜLSİYON İLE

Türkiye'nin İlk Yerli Bone Porseleni

GÜRAL
BONE PORCELAIN *Quality*

Terra Rosa / Belek



GÜRALLAR

gural.com.tr

GÜRAL PORSELEN



DENİZ ÜRÜNLERİ TAZE LINGUINI,
ÇERİ DOMATES, FESLEĞEN, PARMESAN VE BEYAZ ŞARAP SOS İLE

nude

simple is beautiful



STEM ZERO

A glass that seems to
be floating in space.

nudeglass.com

f t i /nudeglass

BALIK SEZONU AÇILDI.
KEYİFLE LEZZETLİ BALIK
YEMEKLERİ TÜKETECEĞİMİZ
GÜNLER GELDİ.

Denizden Soframıza Gelen Sağlık

Besin değeri oldukça yüksek, vitamin ve mineral açıdan zengin olan balığın, özellikle de balık yağının kalp hastalıklarından psikolojik rahatsızlıklara kadar bir çok hastalığa iyi geldiği malumumuz. Balıkların türlerine göre lezzetleri değişse de, hangi balığın hangi ay tüketildiğinin de lezzeti etkilediği ifade ediliyor. Balık avı yasağının bittiği sonbaharda, size sunduğumuz Türkiye'nin Balık Takvimi'yle hangi balığın ne zaman en lezzetlisini yiyebileceğinizin ipuçlarını vereceğiz. Kırmızı ve beyaz ete oranla daha fazla protein içeren balığın hangi türünü hangi ayda

tükettiğiniz lezzet açısından önemli.

Enerji değerleri balığın bileşimindeki yağ miktarına göre değişiklik gösteriyor. Yağlı balıkların enerji değeri yağsız balıklara oranla daha yüksektir. Balık, protein açısından son derece zengindir. 100 gram yağlı balık yaklaşık 20 gram, yağsız balık ise 10 gram protein içerir. Vücudumuz, balığın içerdiği iyi kaliteli proteinin, yüzde 93'ünden faydalanır. Bu oran kırmızı etlerde ve diğer beyaz etlerde daha düşüktür. Balıkların yağında doymamış yağ asitleri diğer hayvan yağlarından daha fazladır. Kılçıkları ile

birlikte yenilirse iyi bir kalsiyum kaynağıdır da. Ayrıca A, B1, B2 ve D vitaminleri ile fosfor, çinko, iyot mineralleri açısından da zengin kaynakların başında gelir. Orta yağlı 100 gram balık yaklaşık 150 kalori içerir. Balık yağında bulunan n-3 yağ asitlerinin sağlık açısından önemli etkileri yapılan çalışmalarla ortaya çıkmıştır.

Balığın en belirgin özelliği kalbimize olan faydası. Düzenli yenen balık, kalp krizinin önlenmesinde son derece etkili. Kırmızı et yerine balığı daha sık tüketen toplumlarda koroner kalp hastalığı daha az görülmektedir. Balık tüketimi ayrıca hiper tansiyon, alzheimer, romatoid artrit gibi hastalıklara da çok iyi gelir.

Beslenme uzmanları, anne adaylarının, yaşlıların ve çocukların, daha dengeli ve sağlıklı beslenebilmeleri için haftada düzenli olarak en az iki defa balık yemesini öneriyor. Çünkü balık yaşlanmaya karşı savaşır, çocukların zeka gelişimine katkıda bulunur. Diş etleri ve dişlere de oldukça yararlıdır. Kan şekerini dengeler. Depresyon ve şizofreni belirtilerini hafifletir. Zihin sağlığını korur. Afrodizyak etkisi vardır, doğurganlığı artırır. Bu kadar çok faydası olan başka bir besin kaynağı yok.

Balığın Tazesi

Balık taze tüketilmesi gereken bir besin. Avlandıktan sonra hızla tazeliğini kaybeder. Balığın tazeliğini koruyacak soğuk hava depoları olsa da, balık alınırken tazeliğine dikkat etmek gerekir. Taze balığın göz



bebekleri dışı doğru bombelidir. Bayat balığın ise göz bebekleri çökmüş gözleri mat ve donuktur. Balığın solungaçları taze balıkta kırmızı renge sahiptir. Bayat balığın solungaçları ise kiremit rengindedir. Taze balığın üzerine elinizi bastırıp sonrasında çektiğinizde balıkta herhangi bir iz oluşmaz. Bununla birlikte bayat balığın üzerine bastırıp, elinizi çektiğinizde balık eski şekline dönmaz. Taze balığın pulları vücuduna yapışıkır. Bundan dolayı taze balık almak isterseniz elinizi balığın üzerinde gezdirmelisiniz, pulları elinize geliyor fakat dökülüyorsa balık tazedir. Balık satın alırken dikkat edilmesi gereken noktalardan bir tanesi de balığın kokusudur. Taze balık, hafif bir deniz kokusunun dışında, herhangi bir koku taşımaz. Balık bekledikçe kokusu artacak ve ağırlaşacaktır. Balık, balık satış izni olan balıkçılardan alınmalıdır. Balık satın alırken alacağınız balığın taze olmasını istiyorsanız, sürekli alışveriş yaptığınız ve güvendiğiniz balıkçıyı tercih ediniz.

İSTANBUL'DA NEREDE BALIK TUTULUR?

Tezgahtan taze balık alayım ya da kendime yeni bir hobi bulayım ve balık tutmaya başlayayım diyorsanız, hızlıca art arda sıralayalım. Kuzguncuk, Galata Köprüsü, Sarayburnu, Ahırkapı, Tarabya, Bebek, Arnavutköy, Rumelihisarı sahilleri, Anadolu yakasında Çubuklu Koyu, Küçüksu, Kandilli, Kuleli sahilleri.





TÜRKİYE BALIK TAKVİMİ

İKLİMSEL ÖZELLİKLER BALIĞIN KALİTESİNİ, TADINI VE MİKTARINI ETKİLER. BELLİ AYLARDA BAZI BALIKLAR DAHA FAZLA TUTULURLAR. HER BALIĞIN YAĞLANDIĞI BİR AY VARDIR VE BALIKLAR YAĞLANINCA ETLERİ DE ÇOK LEZZETLİ OLUR. GENELDE YAĞLI BALIKLARIN IZGARASI, YAĞSIZ BALIKLARIN İSE KIZARTMASI YAPILIR.

Eylül

Balık sezonu açılmıştır. Sardalya ve Kılıç lezzetlidir. Palamut yağmur suyunu yedikçe irileşmiştir. Aynı zamanda bollaşmıştır. Lüfer sezonu yaklaşmaktadır, biraz paha-

lıdır. Kolyoz, İzmarit ve İstavrit lezzetlidir. Kırlangıç bolca çıkar.

Ekim

Geçici olarak yazın Karadeniz'de besle-

nen balıkların Marmara'ya göçe başladıkları aydır. Bu yüzden bol miktarda tutulur. Lüfer lezzetini kazanmış, İstavrit de yağlanmıştır. Palamut boldur. Barbunya ve Tekir'in en yağlı ve lezzetli zamanıdır. İzma-

rit, Sardalya, Levrek, Mercan, Torik, Sinarit ve Eşkına hem bol, hem de lezzetlidir.

Kasım

Verimli ve bol balıklı bir aydır. Uskumru'nun en iyi zamanıdır. Torik artmıştır, lakerdası yapılır. Pisi Balığı'nın en lezzetli olduğu aydır. Lüfer, Eşkına, Çinekop, Palamut, Torik, Zargana, Levrek, Mezgit ve İstavrit bol miktarda çıkar ve de çok lezzetlidir. Hamsi de çıkmıştır ve çok lezzetlidir.

Aralık

Tekir, Palamut, Lüfer, Çinekop, Barbunya, Mezgit, İstavrit bol ve lezzetlidir. Uskumru, Lüfer, Palamut ve Torik yağlıdır ve her türlü yemeği yapılır. Hamsi de lezzetlidir.

Ocak

Kefal ve Hamsi tam olarak yağlanmıştır. Lüfer, Palamut, Uskumru ve İstavrit halen lezzetlidir. Çinekop, Kofana ve Mezgit boldur. Tekir ve Kırlangıç çok tutulur. Barbunya, Kılıç, Mercan ve Sinarit az tutulur.

Şubat

Kalkan mevsimi başlamıştır. Tekir gene boldur. Uskumru, Lüfer ve Palamut artık yağını kaybetmeye başlamıştır. Gümüş balığı ve Kefal lezzetlidir. Hamsi artık yağını ve lezzetini kaybetmeye başlar. Ayrıca İstavrit, Zargana, Mezgit yine tezgâhlardadır.



Nisan

Balık türlerinin bol olduğu bir dönemdir. Kalkan'ın en lezzetli ve en bol olduğu zamandır. Eşkına'nın sezonu başlar çok lezzetlidir. Mercan, Levrek, Kılıç ve Kırlangıç bollaşır. Dolayısıyla diğer aylara oranla daha ucuzdur. Gümüş, Kefal, Mezgit, Tekir ve Barbunya lezzetlidir ve çok tutulur. Zargana bu ayda da devam eder.



Mart

Kefal, Levrek ve Kalkan'ın en lezzetli olduğu zamandır. Uskumru artık Çiroz olmaya yüz tutmuştur. Gümüş Balığı artmaya başlar. Lüfer ve Palamut yağını kaybetmiştir, tava ve pilaki yapılmaya uygundur. Kofana'nın ızgarası olur. Minokop ve Tekir her zaman olduğu gibi lezzetlidir. Barbunya bol miktarda çıkar ve çok lezzetlidir.



#lüferkorumatimi

Türkiye gibi balık açısından cennet olan bir ülkede yavru balıkların korunması başta olmak üzere avlanma yasaları hakkında alınması gereken çok yol var. Yavru balıkların korunması için aşağıda yer verilen balık boyları

önemli. Eğer tezgahta gördüğünüz ya da bir balık restoranında önünüze gelen balık, olması gerekenden kısaysa almayın ve hatta 174'ü arayıp şikayet edin. Eğer bu konuda ekstra bir şeyler yapmak istiyorsanız Slow Food

Türkiye ile temasa geçin. Hamsi > 9 cm Tekir > 11 cm Sardalya > 12 cm İstavrit > 13 cm Barbunya > 13 cm Mezgit > 14,5 cm Çipura > 20 cm Dil > 20 cm Lüfer > 20 cm

Morina > 25 cm Levrek > 30 cm Palamut > 25 cm Kalkan > 45 cm Lahos > 45 cm Tatlı su levreği > 18 cm İnci kefalı > 18 cm Alabalık > 25 cm Yılanbalığı > 50 cm Sazan > 40 cm

BOL KÖPÜKLÜ KAHVE KEYFİ ARÇELİK TELVE'DE

Cooksense özelliği ile her zaman
tam kıvamında, bol köpüklü
Türk kahveniz hazır.



arçelik
Yeniliği aşkla tasarlar



BALIK ALIRKEN DİKKAT
EDİLECEK EN ÖNEMLİ
ŞEY BALIĞIN TAZE
OLMASIDIR. TAZE BALIĞIN
SOLUNGAÇLARI KIRMIZI,
DERİSİ GERGİN, GÖZLERİ
PARLAK VE DIŞA DOĞRU,
PULLARI SIKI, KUYRUĞU
DA DİK OLUR. TABİİ EN
ÖNEMLİSİ BALIK ALIRKEN
BALIK TAKVİMİNE GÖRE
SEÇİM YAPMAKTIR.

Mayıs

Levrek, Barbunya, Dil Balığı, Tekir, Kılıç, Kırılancık ve İskorpit fazla çıkar ve lezzetlidir. Uskumru, Torik, Palamut, Hamsi ve İstavrit artık yağın kaybetmiştir. Kefal halen lezzetlidir. Mezgit'in de hala zamanıdır.

Haziran

Verimsiz dönem başlamış, balıklar azalmıştır. Mezgit, Levrek ve biraz Barbunya çıkar. Bu ayda en lezzetli balık Karagöz'dür, yağlanıp lezzetlenmiştir. Kırılancık da lezzetlidir. Tekir, Barbunya, Gelincik, Mercan, Sinarit ve Eşkına bulunur. Fakat pahalıdır.

Temmuz

Balığın en az olduğu aydır. Sardalya mevsimi baş-

lamıştır, Ekim ortasına kadar yenebilir. Sardalya'nın asma yaprağı içinde ızgarasının tam zamanıdır. Kol-yoz, İstavrit, Uskumru, tava ve haşlamaya elverişlidir. Tekir ve Barbunya yine lezzetlidir. Levrek ve Çipura vardır, Mezgit ve İstavrit az da olsa bulunur.

Ağustos

Çingene Palamudu sezonu başlamıştır. Sardalya'nın en lezzetli zamanlarıdır. Kılıç, Mercan, Sinarit gayet lezzetlidir. İzmarit de yağlanmış lezzetlenmiştir.



SUNSET'İN MENÜSÜNDEN BALIK ÇEŞİTLEMELERİ

Menüde Levrek gibi Türk sularından çıkan lezzetli balıkların farklı yorumlarına olduğu kadar Siyah Morina Balığı ve Somon gibi dünyanın farklı denizlerinden çıkan balıkların kullanıldığı

yemekleri de bulabilirsiniz. İşte menüden örnekler...

PAYLAŞIMLIKLAR & BAŞLANGIÇLAR

- Somon ve Deniz Levreği Sashimi, zencefil ve yuzu sos ile

- Norveç Somon ve Avokado Tartar, wasabi soya sos ile

KÖMÜR IZGARAMIZDAN

- (Seçeceğiniz Bir Sos ve Garnitür Eşliğinde)
- Somon

- Deniz Levreği

ANA YEMEKLER

- Kağıtta Mercan Balığı, çeri domates, shitake mantar ve zencefil, biberiye, beyaz şarap ve kişniş emülsiyon ile
- Izgara Deniz Levreği, Miso

sos ve balsamik ile

- Karışık Izgara Deniz Ürünleri, yabani mantarlı risotto, portakal yağı, roka ve limon ile
- Miso sos ile marine edilmiş Izgara Siyah Morina Balığı

YEME-İÇME DÜNYASINDA NELER OLUP BİTTİĞİNİ ARTIK INSTAGRAM HESAPLARINDAN ÖĞRENİYORUZ. TÜRKİYE'DE YÜZBİNLER, YURT DIŞINDA DA ÖZELLİKLE İNGİLİZCE OLAN PEK ÇOK HESAP MİLYONLARLA İFADE EDİLEN TAKİPÇİ SAYISINA SAHİP. RESTORANLAR, YEMEK TARİFLERİ, YEMEK GÖRÜNTÜLERİNE EN KOLAY ULAŞMA YOLU ARTIK INSTAGRAMDAN GEÇİYOR.

Yazı YAĞMUR GÜVENÇ



Yemek dünyasında instagram var olmadan önce de yazılarıyla tanıdığımız ve sevdiğimiz iki yazar Mehmet Yalçın ve Hülya Ekşigil ile instagram hesaplarıyla ilgili kısa birer röportaj yaptık. Sonrasında size Türk ve yabancı yemek instagrammerlar'ından derlemeler yaptık.



@gurmehmetmetyalcin

1990 yılından beri gastronomi yazarlığı yapan Mehmet Yalçın, 1997 yılında da Türkiye'nin ilk lüks yaşam stili dergisi Gurme'yi Sabah Grubu bünyesinde çıkardı. 2001 yılındaysa Gusto dergisini yayınladı. A'dan Z'ye Şarap, A'dan Z'ye Viski ve A'dan Z'ye Bira kitaplarının da sahibi. Sunsetter dergisinin ilk sayısından itibaren yazılarıyla katkıda bulunan, yeme-içme alanında gazete ve dergi yazılarıyla, hazırladığı kitaplarla tanıdığımız Mehmet Yalçın'ın yine bu alanda faydalı bilgilere yer verdiği bir instagram hesabı da bulunuyor. Yalçın ile @gurmehmetmetyalcin adını taşıyan hesabı ve gurmeliğe dair konuştuk.

Gurmelik tam olarak nedir, nereden gelmiştir?

Fransızca kökenli bir sözcük olan "Gourmet" (gurme) bir sıfattır, damak zevki ileri düzeyde, yeme-içmede seçici ve sofistike inceliklere sahip kişiler için kullanılır.

Sizin gurmeliğiniz nasıl başladı? Çocukken de yemeğe meraklı mıydınız?

Damak zevki gelişmiş bir ailede büyüdüm. Ço-

cukluğumda annemle o yıllarda Ankara'da çok üst düzeyde pastaneleri gezer, supangle'ler, şarlot'lar, çilekli tartöletler tadardık. Özel tatlarla çocukluktan itibaren meraklıyım.

Bir gurme olmak için Chateau Margaux içip siyah havyar yemek ve San Sebastian'a gitmek farz mıdır?

Alman İmparatoru Kayser Wilhelm, halkın yediği ucuz ringa balığını çok sevdiği için resmî davetlerde de ikram ettirmiş. Buna karşı çıkıp "İstakoz gibi daha değerli deniz ürünleri ikram edelim" diyen protokol müdürüne kızar, "Ringa balığı da istakoz kadar az çıksaydı, sen onun itibarını görürdün!" dermiş. Lezzetin fiyatla, nadirlikle, "marka" vb. olmayla bir ilgisi yoktur, mis kokulu bir köy domatesi de en az havyar kadar değerlidir.

İstagramı aktif olarak kullanıyorsunuz. O sizin için nasıl bir araç?

Bir gazeteci olarak giderek gelişen sosyal medya kanallarını hem yeni kuşaklarla ilişkiyi sıcak tutmak, hem okunurluğu arttırmak, hem de oradan bilgi ve istihbarat toplamak amacıyla kullanıyorum. Bu kanallarda üç yıldır varım.

Bu kadar çok takipçiye sahip olunca yeni bir paylaşım yapmak ciddi bir görev haline geliyor mu?

Okurlara dünyamızdan yeni dilimler aktarmak, onların ilgisini canlı tutmak belirli bir periyodu ve devamlılığı gerektiriyor haliyle.

İstagramda diğer gurmeleri takip ediyor musunuz? Kimler?

Gastronomi ile ilgili pek çok kişi ve kuruluşu izliyorum, etrafta ne var ne yok haber alıyorum, insanların nabzını tutuyorum.

@hulyaeksigil

Gastronom ve yemek kültürü yazarı Hülya Ekşigil, ünlü Vizyon Dergisi'ne Yazı İşleri Müdürü olarak yıllarını veren bir yazar. Milliyet Sanat'ta yazdığı yazılarını bir araya toplayarak 'İyi bir Yemek Tek Başına Yenmeyen Yemektir' adlı kitabı çıkararak, lezzet severlere harika bilgiler aktarması kendisini daha çok takip etmemize vesile oldu. Bir sonraki kitabıysa 'Dilim Gülümsüyo' oldu. 20 yıllık basın geçmişi olan Hülya Ekşigil, yeni enformasyon kanalı Instagram hesabına dair sorularımızı yanıtladı.

İstagram hesabınız nasıl oluştu?

Yemek yazarlığından önce, 20 yıllık bir dergicilik geçmişim var. Instagram hesabımı da biraz dergi kurgular gibi, ağırlıklı olarak yemek ve seyahat konularının olduğu bir paylaşım olarak tasarladım.

Bir içeriği paylaşım süreciniz nasıl işliyor, amacınız ne oluyor?

Kimi zaman tarif veriyor, kimi zaman bir lokantanın, kimi zaman da keşfettiğim, severek kullandığım malzemelerin bilgisini

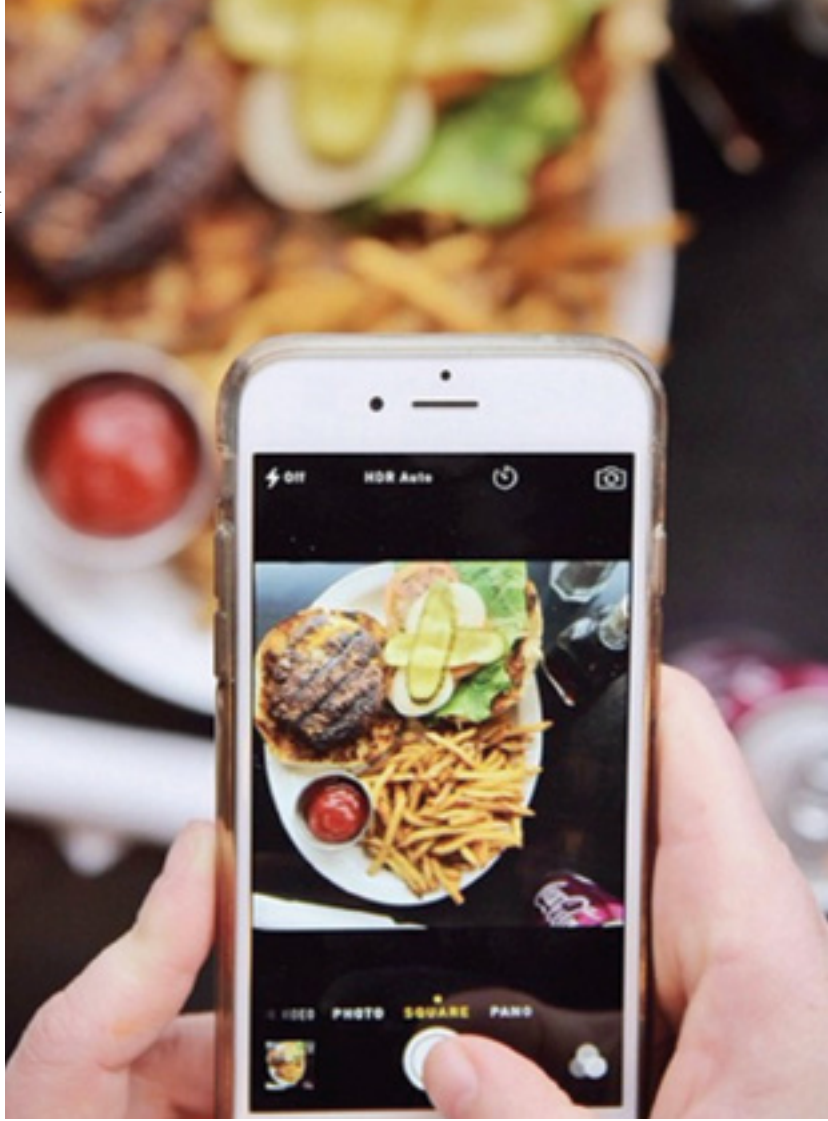
paylaşıyorum. Gezip gördüğüm yerlerle ilgili de, kısa, rehberlik niteliği olan bilgiler aktarıyorum.

@hulyaeksigil'de başka neler bulacağız?

Zaman zaman, şehirdeki bir etkinlik, genellikle sadece olumlu paylaşımlarda bulunsam da, dikkatimi çeken aykırı veya komik bir durum da sayfama girebiliyor. Paylaştığım konu ne olursa olsun, sadece görselliğine değil, metnine de önem veriyor ve hem bilgi hem de duygu aktarmasına çalışıyorum.

GAZETE VE DERGİ YAZILARIYLA TANIDIĞIMIZ İKİ İSİM ARTIK INSTAGRAMDA DA FAAL. ONLARDAN YEME-İÇME DÜNYASINA AİT PEK ÇOK FAYDALI BİLGİ EDİNİYORUZ.

INSTAGRAM, YEMEK
DÜNYASINA BAKIŞIMIZI
SONSUZA KADAR DEĞİŞTİRDİ.
ARTIK HER TÜRLÜ BİLGİYE BİR
TIKLA ULAŞABİLİYORUZ.



İŞTE YEMEK INSTAGRAMMERLAR'I

Sizin için Türkiye'den ve dünyadan farklı alanlarda yeme-içme konularında paylaşımlar yapan ve ilginç bulacağınızı düşündüğümüz bazı hesapları derledik.

@harbiyiyorum

164 bin takipçiye sahip aynı isimli yeme-içme portalının instagram hesabı. Çıkış noktalarını şöyle anlatıyorlar: "2009 Ağustos ayında Gaziantep gezimiz sonrasında kuvvetli bir his ile dışarıda yediğimiz yerleri yazmaya başladık. Köşe bucak dolaşırken yılların getirdiği birikimle sürekli gittiğimiz, lezzetine aşina olduğumuz ya da lezzetine aşina olacağımıza ikna edildiğimiz yerlerin bir arada olması fikri cezbetti bizi."

@gurukafa

"Beni öldürmeyen şey beni doyurur" mottosuna ve 158 bin takipçiye sahip bir deneyim alanı. Yemeklerini, seyahatlerini ve başka deneyimlerini anlattıkları instagram hesaplarında dostlarla yiyor içiyorlar, geziyorlar, gezdiklerini fotoğraflıyorlar.

@gevrekandginger

Hesabın sahibi Haluk Özyavuz, Ege'nin geleneksel tatlarını inceleyip değerlendiriyor. Örneğin Çeşme'nin ünlü pidecisi Dost Pide için şunları yazmış; "Çeşme sakinleri, güneş yüzünü gösterir göstermez

yazlıkları yoklamak için ufak tefek ziyaretlere başladı. Tabii bu, bir Çeşme klâsığı olan @dostpide sezonunun da yavaştan açıldığı anlamına geliyor. Bu sene 43. yaşını kutlayan sembolik durak, bana göre ömrünü babasıyla kurup büyüttükleri işin başını bir an olsun bırakmayan sevgili @resatakbaykal'a borçlu. Hamuru her daim olması gerektiği gibi ince ve çıtır çıtır, malzemesi ise yıllardır aynı. Artık birkaç yılı dahi zor gören yeni restorancılık sektöründe, böyle kuşaktan kuşağa aktarılan lokantalarımızın daha nice uzun yıllar yaşaması dileğiyle... Günün değerlendirmesi: 8/10"

@tatdedektifi

Bu hespla Sinan Hamamsarılar ismini duyduk. Geziyor, görüyor, yiyor ve yazıyor. Bunun yanında çeşitli insan portreleri ve doğa fotoğraflarına da yer veriyor. 119 bin takipçisi bulunuyor.

@yielimguzelleselim

91 bin takipçisiyle Ahmet Faik Karanis'in instagram hesabı bu. Bir dipnot olarak da şunu belirtmek istemiş, "Yediğim doğru, güzelleştiğim yalan!"

@sibelkutlusoy

Sibel Hanım yemeği yapıyor, daha doğrusu tasarlıyor ve sunuyor. Çok güzel fotoğraflarla tasarımı yemeğe yediren kişi kendisi. Tüm paylaşımlarının ortak noktası sağlıklı ve tasarlanmış olmaları.

@nornek

Nilay Örnek, gezerek paylaşımlar yapıyor. Pazarları, cafeleri ve diğer işletmeleri gezip coşkulu yorumlar yazıyor ve insana enerjisini geçiriyor.

YURT DIŞINDAN ÖRNEKLER

Özellikle İngilizce yayınlanan bloglar ve instagram hesapları daha çok kişiye ulaşabiliyor ve dünyanın dört bir yanından takip ediliyor. İşte birkaç örnek...

@tastemade

3 buçuk milyona yakın takipçisiyle iddialı bir hesap bu. Yemek yapımıyla ilgili notlar, tarifler burada bulabileceğiniz bilgiler.

@proper_tasty

İngilizce olan bu hesapta da yemek tarifleri ve farklı mekanlarda yenen yemekler yer alıyor. Hepsisi de iş-tahları kabartıyor. Takipçi sayısıysa 3.4 milyon kişi.

@thisisinsiderfood

İngilizce yayınlanan bir yemek instagram hesabı. This is Insider isimli web sitesinin Instagram kollarından biri ve 955 bin kişi onlardan!



NEW 32 XP

YOUR LIFE YOUR STYLE

NUMARINE
www.numarine.com

YAZ MEVSİMİNDEN SONRA
CİLT SAĞLIĞINI KORUMAK
İÇİN NEMLENDİRİCİ
KULLANIMI KADAR CİLDİ
YENİLEYEN DOĞAL BESİNLERİ
TÜKETMEK DE ÖNEM
KAZANIYOR. ÖĞÜNLERDE
VİTAMİN VE MİNERAL
YÖNÜNDEN ZENGİN BESİN
KAYNAKLARINA YER VERMEK,
SAĞLIKLI VE İŞİLTİLİ BİR
CİLDİN KAPILARINI AÇIYOR.
UZMAN DİYETİSYEN NİLAY
KEÇECİ ARPACI CİLDİ
YENİLEMEYE YARDIMCI OLAN
BESİNLERİ ANLATIYOR.



Susam

CİLT YAŞINIZI GENÇ TUTAR

Susam; cildi nemlendiren, besleyen ve yaşlanmayı geciktiren mucizevi bir besindir. A ve B vitaminleri, fosfor, bakır, kalsiyum, çinko, magnezyum gibi mineralleri barındırır. Omega 6 ve 9 yağ asitleri açısından da oldukça zengin olan susam, her gün bir çay kaşığı kadar tüketilebilir. Susamın içinde yer alan sesamol, hücre deformasyonunu engelleyerek cilt yaşını genç tutar.

Kabak Çekirdeği

ÖLÜ DERİYİ ATIYOR

Yaz aylarında güneş, deniz, havuz gibi etkenler ciltte birçok hasara neden olabiliyor. Cildi yenilemek için yararlanılabilecek besinlerin başında kabak çekirdeği yer alıyor. Her gün bir avuç kabak çekirdeği cildin gençleşmesine ve ölü dokuların atılmasına yardımcı olur. Aynı zamanda kabak çekirdeğinin içerisinde yer alan vitaminler güneş yanıkları ile oluşacak olan cilt kusurlarına da iyi gelebiliyor. Kabak



çekirdeğinde sayısız vitamin ve mineral vardır. Özellikle E vitamini cildi güçlendirir, A vitamini ise cilt hücrelerini yeniler ve cilt sorunlarının giderilmesine yardımcı olur. Kabak çekirdeğindeki yağ asitleri, sebum üretimini sürdürerek cildin nemini geri kazanmasını da sağlar.



Ananas

CİLT İÇİN EN ETKİN
ANTİOKSİDAN

Cilt, dış etkenlere karşı hemen olumlu veya olumsuz sinyal veren bir organdır. Bunun için tüketilen besinlere de oldukça dikkat edilmelidir. Ananas cilt için en kısa sürede olumlu etki yaratan bir meyvedir. Cilt için en yoğun antioksidan ve C vitamini içeriği ile de cildi temizleyip lekelerden arındıran ananas her gün birkaç dilim tüketilebilir. Özellikle ananasın içerdiği vitamin ve mineraller yağ yakımını da hızlandırdığı için ananas her yönüyle faydalıdır. Suyunu sıkarak

da her gün bir bardak tüketilebilir. Ananas içerdiği alfa-hidroksi asitler ve antioksidanlar ile cilde zarar veren serbest radikalleri ortadan kaldırır.

Tam Tahıllar

TAM CİLT KORUMASI SAĞLAR

Tam tahıllar antioksidan kaynağı besinlerdir. İltihaba bağlı olarak cilt hasarıyla savaşılır. Vücuda gerekli olan B vitamini biyotini alınmazsa, cilt kurur ve pul pul dökülebilir. Bunun için özellikle günde bir dilim tam tahıllı ekmek tüketmek ciltte oluşacak hasarları önlemeye yardımcı olur. İçerdiği E vitamini ile cildi güneşin zararlı etkilerinden koruyarak cilt kuruluğunun ve kırışıklıklarının azalmasına yardımcı olur.

Tatlı Kırmızı Biber

CİLDE PARLAKLIK VERİR

A vitamini, beta-karoten içeren sebzeler parlak ve yumuşak bir cilt için yardımcı besinlerdir. Oldukça az kalorili olan ve kapa biberi dediğimiz tatlı kırmızı biberlerden günde 2, 3 tane tüketmek günlük C vitamini ihtiyacını karşılar. Özellikle sabah kahvaltılarında ya da salatalarda çiğ olarak tüketilmesi gerekir. Aynı zamanda vitamin B 6 kaynağı olan tatlı kırmızı biber içerdiği karoten ile cilde gelen kan miktarını artırır. Cilde parlaklık katan tatlı kırmızı biber aynı zamanda akne oluşumunu engellemeye de yardımcı olur.



A VİTAMİNİ, BETA-KAROTEN
İÇEREN SEBZELER PARLAK
VE YUMUŞAK BİR CİLT İÇİN
YARDIMCI BESİNLERDİR.
OLDUKÇA AZ KALORİLİ OLAN
VE KAPYA BİBERİ DEDİĞİMİZ
TATLI KIRMIZI BİBERLERDEN
GÜNDE 2, 3 TANE TÜKETMEK
GÜNLÜK C VİTAMİNİ İHTİYACINI
KARŞILAR. ÖZELLİKLE SABAH
KAHVALTILARINDA YA DA
SALATALARDA ÇİĞ OLARAK
TÜKETİLMESİ GEREKİR.

**BARIŞ TANSEVER İLE
TAM 17 YIL ÖNCE
TESADÜF ESERİ YOLU
KESİŞEN MİMAR AYKUT
DOKUR, BU KEYİFLİ
İŞBİRLİĞİNİN DEVAM
ETMESİNDEN SON DERECE
MEMNUN. RESTORAN
İÇİNE KAV KONMASI VE
SANAT ESERLERİNİN
YERLEŞTİRİLMESİ GİBİ
TÜRKİYE İÇİN PEK ÇOK İLKE
BİRLİKTE İMZA ATTILAR.**



İLKLERİN MEKANI SUNSET *Mimar Aykut Dokur*

Sizi tanıyabilir miyiz?

1 Şubat 1960 doğumluyum. İstanbul Devlet Güzel Sanatlar Akademisi, Mimarlık Bölümü'ne 1978 yılında girdim. 1983'de mezun olduğumda okulun adı Mimar Sinan Üniversitesi olmuştur. Sonraki iki yıl İTÜ'de yüksek lisans yaptım. Mimarlık eğitimi aldım ama aynı zamanda hem mimarlık, hem iç mimarlık yaptım. Benim için mimarlık doğal bir şey. İş için yapmıyorum, hayatımın bir parçası. Başka bir iş yapmayı hiç düşünmedim. Ve hep kendi işimi yaptım. Akademiye büyüklerimden duyduğum bir sözü hep hatırla-

ırım; 'oyun oynar gibi iş yap, iş yapar gibi oyun oynar.' 1979 yılında birinci sınıfı bitirince mimarlık sektöründe çalışmaya başladım. Free-lance başlayan kariyerim, ofis sahibi olarak tam 38 yıldır sürmekte.

Mimar olmanızın hikayesini dinleyebilir miyiz sizden?

Mimar olmaya 6 yaşında anneme ev yapmak arzusuyla karar verdim ve hiç başka bir meslek düşünmedim. Evde kumaşlar ve çarşafarla çadırlar yapar, içlerini düzenlerdim. O yaşlardan sonra da sıra ma-

ketlere geldi. Maket bıçaklarının keskinliğini evde perde ve masa örtülerinde dener, annemi delirtirdim.

Sunset ile yollarınız ne zaman ve nasıl kesişti?

2000 yılında, tamamen tesadüf eseri karşılaştığımızda...

Sunset'in mekan tasarımı ilk gördüğünüzde nasıldı ve zaman içinde nasıl değişti?

Barış'la ilk tanışmamızda bana Sunset ile ilgili ne düşündüğümü sordu. Sohbet sırasında bana 'sen olsan ne yapardın' diye sormuştu. Ben de aklımda birşeyler var yapılması gereken deyince, 'çiz, üzerinde konuşalım' dedi. Mekanları daha net tarif eden, manzaraya her noktadan hakim olunacak bir plan çizip ona anlattım. Barış da, 'yap o zaman' dedi. Böylece sohbet işe dönüştü. O zamandan beri tam 17 yıldır birlikte çalıştığımız mimar Sevtap İnel ile birlikte Sunset için fikir üretmekteyiz. Mekanın ruhunu bozmadan, çok dikkatli ve günün gerçeklerine uyan değişimler uyguluyoruz. Bu arada bir sürü ilki beraber gerçekleştirdik. Şarap kavrılarından sanat eserlerinin yerleştirilmesine kadar Türkiye'de restoranlarda görülmeyen uygulamalar yaptık.

Yakın gelecekte Sunset içerisinde planlanan mekan değişiklikleri var mı?

Sunset'te değişiklik bitmez! Sunset devamlı gelişmek zorunda. Büyüyen bir çocuk gibi öğrendiklerini üst üste koyarak kendini geliştirmekte...

Sizin Sunset'e gittiğinizde en çok vakit geçirmeyi sevdiğiniz favori yeriniz neresi?

Fırsat bulup gittiğimde Gazi Bey'in hazırladığı bir masa vardır (o bilir yerini), çimlerin üzerinde... Orada olmayı seviyorum ara ara.

Sunset'teki favori lezzetiniz nedir?

Benim yemek favorim her zaman sushi'dir. Ama Chef Fabrice'in hazırlamış olduğu bir viski menüsü vardı geçmişte. O menüden yediğim Fener Balığı hala aklımda...

Bir mimar gözüyle tasarımı beğendiğiniz restoranlar, barlar hangileri?

Başta tabii ki Sunset geliyor. Sunset, benim için



ev gibi.. Bunu dışında içinde bulunmayı en sevdiğim mekanlardan biri de Arjantin, Buenos Aires'teki Cafe Tortoni.

Başka hangi projeler üzerinde çalıştınız ve çalışıyorsunuz?

Yeme içme ve gece hayatı mekanları tasarlamaya 1990'lı yılların ortasında Nyx gece kulübü ile başladım. Bundan çok zevk aldım. 20 yıldan fazla oldu, hala çok severek yaptığım bir şey. Onun dışında eski eser restorasyonları, ofisler, evler, spor mekanları, yazlık evler, taş evler gibi pek çok farklı proje üzerinde çalıştım ama yeme içme mekanları benim için hep ön planda oldu. Aşk Cafe, Cafe Bliss, Ottoman, Lacivert Restoran, Nyx, Onyx, Cafe Court ve daha nice'leri... Ali Alta Moda'nın yeni mağazasını tasarladık. Maçka'daki mağazanın şu an uygulama aşamasındayız. Ayrıca devam eden projelerimiz arasında Gökçeada'da Süren Otel'in restoran ve pastane binası var.

Çok aktif birisiniz. Mimarlığın dışında ilgilendiğiniz neler var?

Mimarlık dışında en az mimarlık kadar ilgilendiğim konu da müzik. Müzik koleksiyonculuğu ve Tango müziği d'liği yapıyorum. Türkiye'de ve yurt dışında ayrıca 17 yıldır dans ediyorum. Tango tabii... Hatta 2004 yılında Tango'nun anavatanı Buenos Aires'e Barış Tansever'le birlikte gitmiştik. Ben sonrasında defalarca müzik ve dansın peşinden gittim oralara. Windsurf hayatımın önemli parçalarından biri. 30 yıldan fazla bir süredir yaptığım ve kendimi en özgür hissettiğim alan bu. Ve tabii fotoğraf çekmek de önemli hobilerimden biri...



MİMAR AYKUT DOKUR
PEK ÇOK HOBİYE SAHİP.
MÜZİK, DANS, WINDSURF,
FOTOĞRAFÇILIK, BUNLARIN
ÖNDE GELENLERİ...

GÜN OLMUYOR KI SAĞLIKLI ZAYIFLAMAYLA İLGİLİ YENİ BİR HABER DUYMAYALIM. DİYETLER, DETOKSLAR, YENİ FİTNESS YÖNTEMLERİ SAYMAKLA BİTMEZ. SİZE BURADA BUNLARDAN BİRİSİNİ HÜCRELERİNİZİ TEMİZLEMekten BAHSETMEK İSTİYORUZ.

Sağlıklı Zayıflama İçin FARKLI BİR ÇÖZÜM



HÜCRE SÜPÜRME

Diyet ve egzersiz programlarına rağmen bir türlü kilo veremiyorsanız dikkat; bunun nedeni hücrelerinizdeki kirlilik olabilir. “Nasıl yani?” demeyin. Klinik Diyetisyen Doç. Dr. Barış Öztürk, kötü beslenme ve çevresel faktörlerin hücrelerimizde kirlilik yarattığını söylüyor. Pek çok hastalığa davetiye çıkaran bu durum, zayıflamayı da engelliyor. Endişe etmeyin, doğru beslenerek ve bitkisel desteklerle hücrelerinizi temizlemek ve sağlıklı bir şekilde zayıflamak mümkün. Hücre temizliğini tetikleyebilmek için gerekli protein, vitamin ve mineralleri barındıran çilek, enginar, sarımsak, zerdeçal, pırasa gibi besinleri düzenli tüketmek önemli rol oynuyor. Klinik Diyetisyen Doç. Dr.

Barış Öztürk, hücre temizliğinin kilo kontrolü ve sağlıklı yaşam üzerindeki etkileri hakkında bilgi verdi. Yaşamın ilk anından itibaren insan bedeni gıda, hava, su ve toprak ile birlikte kendi metabolizmasının ürettiği toksik maddeler tarafından kirleniyor. Bu toksik maddelere karşı çeşitli enzimler salgılayan vücut kendini korumaya programlı. Detoksifikasyon yani hücre temizliği olarak adlandırılan bu durum tüm yaşam fonksiyonlarını da düzenliyor. Sanayileşmeyle birlikte artan hava, su ve gürültü kirliliği, yoğun elektromanyetik kirliliğe maruz kalma, yanlış beslenme alışkanlıkları, doğal olmayan gıdaların tüketimi ve yetersiz fiziksel aktivite nedeniyle hücrelerin toksin yükü daha da artıyor.

Modern hayat ile birlikte maruz kalınan toksin miktarı, vücudun hücre temizleme yeteneğini aştığında hücreler gerekli temizliği yapamayıp kirlilik oluşturuyor. Oluşan kirlilik, hücre fonksiyonlarının yavaşlamasına ve enerji metabolizmasının normal seyrini yitirmesine neden oluyor. Organizmanın enerji harcaması zorlaştığında vücut yağ sentezlemeye başlıyor ve zararlı toksinler yağ hücreleri ile birlikte yumuşak doku ve kemikte birikiyor. Yağ dokularının salgıladığı zararlı moleküller hücre hasarını artırarak insülin fonksiyonlarını olumsuz etkilemeye başlıyor. İnsülin fonksiyonlarının bozulması kişide; yorgunluk, sürekli uyku hali, yemeklerden sonra bile açlık hissi yaratır. Günlük motivasyonun düşmesi fiziksel ve zihinsel aktivitelerin azalması özellikle karın bölgesinde yağlanmayı artırıyor.

Hücre Kirliliği Hastalık Habercisi

Kirlenen hücrelerdeki metabolik baskılanma, zamanla pek çok ciddi hastalığa da neden olabiliyor. İşte bunlardan bazıları;

- İnsülin direncinde düzensizlik
- Karın bölgesinde yağlanma
- Kalp ve damar hastalıkları
- Yüksek tansiyon
- Diyabet
- Alzheimer
- Kanser

Tek Suçlu Kalori Değil

Kilo alımının özellikle de karın bölgesindeki yağlanmanın tek suçlusu alınan yüksek kaloriler olmayabilir. Hücre fonksiyonlarını yeniden düzenlemek için ‘hücrenin süpürülmesi, temizlenmesi’ gerekir. Doç. Dr. Barış Öztürk konuyla ilgili şunları söylüyor; “Bu alanda yıllardır yaptığım sayısız klinik deney ve çalışmanın sonucunda ortaya çıkan ‘Hücre Süpürme Programı’ hücreye temizleme fonksiyonunu yeniden kazandırırken, başta obezite olmak üzere zemin

hazırladığı birçok hastalığı engelleyebilir. ‘Hücre Süpürme Programı’, hücrenin temizlenmesini hedef alıyor. Temizlenen hücrede antioksidan mekanizma güçlenerek genetik olumsuzluklar ortadan kalkar. Doğal fonksiyonlarına dönen hücreler yağ depolanmasının azalmasını, yağ yakımının da artmasını sağlar.”

Kişiyi Özel Program

Her insanın detoksifikasyon yani hücre temizleme yeteneği; çevre şartları, diyet, yaşam tarzı, sağlık durumu ve genetik faktörlere göre değişir. Bu nedenle ‘Hücre Süpürme Programı’na başvuran hastalara hücresel temizlik ve beslenmeden oluşan tıbbi tedavi öncesi ileri düzey vücut analizi, metabolizma ölçümü, antropometrik testler yapılarak biyokimyasal bulgular değerlendirilir. Gerekli görüldüğünde moleküler düzeyde çalışmalar yapılarak, kişiyi özel enerji ve besin ihtiyaçları değerlendirilir.

Hücre Temizliğine Bitkisel Destek

Bazı protein, vitamin ve mineraller, vücudun hücre temizliği işlemini yerine getirmesini sağlar. ‘Hücre Süpürme Programı’ ile hücrenin temizlik fonksiyonunu yerine getirmesini sağlayan besinlere ek olarak kısa doğru formüle edilmiş bitkisel takviye kullanılır. Bu takviyeler sentetik olmayan, tamamen doğal ve antioksidan özelliği taşıyan bitkisel bileşiklerdir.

‘Hücre Süpürme Programı’ndaki temel amaç, kişinin sağlıklı bir yaşam tarzı geliştirmesine rehberlik etmektir. Hücrenin temizliğe başlamasıyla birlikte kısa sürede iştah mekanizması normale dönerken sürekli atıştırma hissi ortadan kalkar. Bağırsak florasının da normalleşmeye başlamasını takip eden günlerde kişi kendini daha zinde ve aktif hissetmeye başlar. İlk haftanın ardından vücuttaki yağ yakımı artarken metabolizma hızlanır. Kişi bunu kilo kaybı ve vücut yağ oranındaki azalmayla somut olarak fark eder.



DİYET VE EGZERSİZ PROGRAMLARINA RAĞMEN BİR TÜRLÜ KİLO VEREMİYORSANIZ DİKKAT; BUNUN NEDENİ HÜCRELERİNİZDEKİ KİRLİLİK OLABİLİR. “NASIL YANI?” DEMEYİN. KLİNİK DİYETİSYEN DOÇ. DR. BARIŞ ÖZTÜRK, KÖTÜ BESLENME VE ÇEVRESEL FAKTÖRLERİN HÜCRELERİMİZDE KİRLİLİK YARATTIĞINI SÖYLÜYOR. PEK ÇOK HASTALIĞA DAVETİYE ÇIKARAN BU DURUM, ZAYIFLAMAYI DA ENGELLİYOR. ENDİŞE ETMEYİN, DOĞRU BESLENEREK VE BİTKİSEL DESTEKLERLE HÜCRELERİNİZİ TEMİZLEMENİN VE SAĞLIKLI BİR ŞEKİLDE ZAYIFLAMAK MÜMKÜN.

BU YIL CONTEMPORARY
İSTANBUL'DA BOZLU ART
PROJECT'İN STANDINDA
ESERLERİNİ İZLEDİĞİMİZ
UTKU DERVENT İLE
SANAT ÜZERİNE BİR SOHBET
GERÇEKLEŞTİRDİK.



“RESİM YAPMAK
SATRANÇ OYNAMAK GİBİ”

Utku Dervent

Öncelikle kendinizden bahseder misiniz?

İstanbullu'yum. Resim alanında lisans ve yüksek lisans eğitimimi tamamladım ve Yardımcı Doçent olarak pek çok üniversitede Temel Tasarım, Temel Çizim, Renk ve Kültür ve Projeye Giriş dersleri verdim. Bugüne kadar 8 kişisel ve 17 karma sergide yapıtlarım sergilendi. Son bir yıldır, Mimar Sedat Sırrı Aklan ve Lale Platin'in gö-nülünden davetleriyle, atölyemi Şişhane'deki Adahan Ote-li'ne taşıdım. Geçmişin ruhunu taşıyan bu mekan, bana ilham ve huzur veriyor.

Contemporary İstanbul'a katılmadan önce Bozlu Art Project'te kişisel serginiz vardı. Sergiyi anlatır mısınız?

Son kişisel sergim “Otoportre”, beni biçimlendiren ustalara saygı duruşunu içeren bir portreler dizisiydi. Beni etkileyen ve dönüşümüne katkıda bulunan her bir kişinin (Ucello, Bach, Cezanne, Van Gogh, Witt-genstein, Picasso, Matisse, Klee, Kubrick, Hockney, ...) portresini, onların beni etkileyen yüzlerine bakarak ortaya çıkarmaya karar verdim. Sergide yer alan tüm

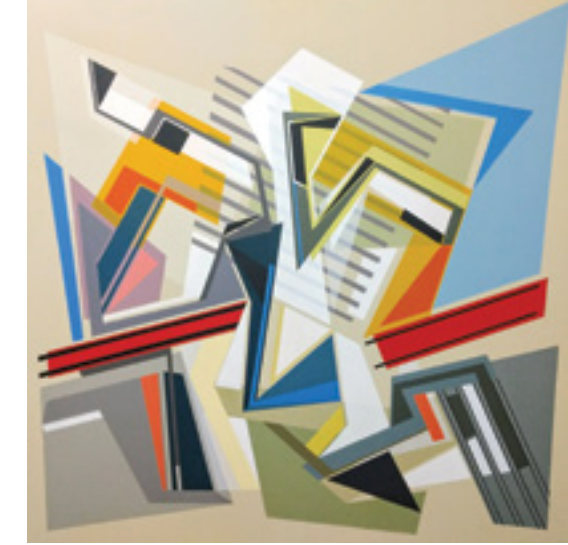
portreler de, toplamda benim otoportrem oldu; kim olduğumu ya da olmaya yöneldiğimi asgari dü-zeyde içeren ama tamamlanmamış bir otoportre.

Eserlerinizi nasıl tanımlarsınız?

Resimlerimde geometri kullandığım için çoğun-lukla planlanmış görünüyor ve elbette bir takım planlar var ama, sonuç yine de büyük ölçüde doğaçlamaya dayalı. Resim yapmak benim için bir anlamda satranç oynamak gibi. Resim alanını kare olarak belirlediğimde, kadraj aynı oranda ka-lacağı için, resim dört yönden de okunabilir hale geliyor. Böyle olunca her yönden farklı bir ifadeyi görüp, bir sonraki adımı neye göre planlayacağımı seçebiliyorum. Bu da neredeyse, kendi kendime satranç oynamam gibi bir şey.

2018 yılı için planlarınız neler?

Çalışmalarım planladığım gibi yolunda giderse,



Aralık 2018'de, yine Bozlu Art Project'te kişisel bir sergim olacak. Bunun dışında, uzun süredir ertelediğim ve üzerinde çalışmayı planladığım üç boyutlu fikirlerim var.

Eşiniz de müzisyen. Sanatçı bir aile olmak nasıl oluyor?

Sanatın farklı disiplinlerinde çalışıyor ve üretiyor olmamız bir avantaj. Şirin (Pancaroglu) hem icracı, hem de bestekar olarak çok yönlü bir sanatçı. Birbirimize farklı vizyonlar sunabiliyoruz.

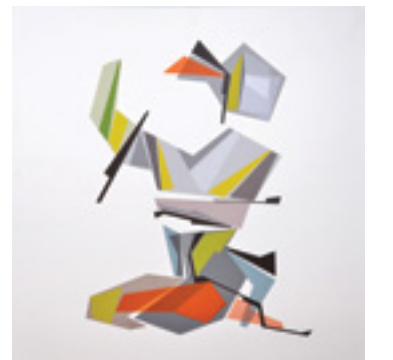
Sunset'te tercih ettiğiniz özel bir yemek var mı?

Bu kadar geniş yelpazede bir menü hazırlayıp, bu kadar yüksek kalitede lezzet sunan bir yere gel-diğinizde en büyük sıkıntınız, neyi tercih edece-ğiniz oluyor. Yine de, kişisel tercihim olan birkaç şeyi sıralayabilirim; Sashimi Moriawase, Crunchy Shrimp Roll, Izgara Antrikot, Fırınlanmış Ördek, Istakozlu Linguini, Çikolatalı Sufle ve Balkabaklı Cheesecake...

Sunset'in sanat koleksiyonu hakkında ne düşünüyorsunuz?

Sunset'in atmosferi, benzersiz manzarası ve deko-ru fazlasıyla tatmin edici... Doğançay'ın Kurdeleler serisi tabakları ve duvar halısı, Gruppo Startt'ın Maxxi Poppy aydınlatmaları ve Ango Design'in kırmızıya boyanmış ipek kozalarından yapılmış ay-dınlatması ile sanat ve tasarımı, ölçülü ve uyumlu olarak kimliğine de giydirebilmiş bir mekan. Darısı diğerlerinin başına diyelim.

RESİMLERİMDE GEOMETRİ
KULLANDIĞIM İÇİN
ÇOĞUNLUKLA PLANLANMIŞ
GÖRÜNÜYOR VE ELBETTE
BİR TAKIM PLANLAR VAR
AMA, SONUÇ YİNE DE BÜYÜK
ÖLÇÜDE DOĞAÇLAMAYA
DAYALI. RESİM YAPMAK BENİM
İÇİN BİR ANLAMDA SATRANÇ
OYNAMAK GİBİ.





1700'lu yıllardan Samuray Savaşçı kostümü
Samurai Warrior costume from 1700



art@sunset

SUNSET'İN SUSHİ BARININ GİRİŞİNDE BİZİ KARŞILAYAN
CAMEKAN İÇİNDEKİ JAPON SANAT ESERİ, ASLINDA ONSEKİZİNCİ YÜZYIL,
EDO DÖNEMİNE AİT ORJİNAL BİR SAMURAY SAVAŞ ZIRHI.



Los Angeles



Tender Greens, LA



Jülide Ateş
HABER SPİKERİ

YEMEK YEMEYİ SEVDİĞİNİZ ÜÇ ŞEHİR?..
İstanbul, New York, Monte Carlo...

BU ŞEHİRLERDEKİ FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

İstanbul'da Sunset'in Sushi barı favorim. New York'ta Le Bilboquet'de Moules Marinières ve Le Tartare de Saumon. Monte Carlo'da ise Le Grill, Alain Ducasse'de Poussin Grillé sevdiğim lezzetler.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Tat Dedektifi Sinan Hamamsarılar'ın Çağla Bademli Salatası...

EN SEVDİĞİNİZ ÜLKE MUTFAĞI...

Uzakdoğu mutfağı... Özenle yapılmış her türünü severim.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Pek yapmıyorum...

YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PİŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Crepe Brulée ve Mud Cake.

YEMEK RUTİNİNİZİ ANLATABİLİR MİSİNİZ?

Kilom sizi yanıltmasın yemek yemeyi çok severim. Sabah kahvaltısı en sevdiğim öğündür. Tatildeysen bir ziyafete dönüşebilir. Günlük hayatımda da kahvaltıyı dört dörtlük ederim. Mümkünse yöresinden getirilmiş doğal ürünleri tercih ederim. Öğle yemeğini genelde dışarda yerim. Hünkar en favori öğle yemeği mekanım.

Akşam yemeğini aileyle birlikte evimizde yiyoruz. Yardımcımızın sebze ağırlıklı leziz yemekleri, salata ağırlıklı hafif bir öğün... Gün içinde mutlaka ara öğün olarak meyve...

SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKIYOR MUSUNUZ?

Aslında pek değil. Yine kuvvetli bir kahvaltı, güzel bir öğle yemeği ve hafif bir akşam yemeği yiyorum. Tabii hangi ülkedeysem oraya özgü lezzetleri tercih ediyorum. O coğrafyanın topraklarının sunduğu ürünleri görebileceğim lokal pazarlar en büyük keyfim.

SUNSET'İ ÜÇ KELİMEYLE TANIMLAR MISINIZ?

Enfes manzara, lezzet ve kaliteli servis.

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Ayda bir.

BUGÜNE KADAR YEMEĞİNDEN EN ETKİLENDİĞİNİZ RESTORAN HANGİSİ?

Herhalde beklentiği düşük tutup ardından yediğimiz her şeyden çok keyif aldığımız Malta Valetta'da Trattoria da Pippo.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ NEDİR?

Gabbar Otlı Avokadolu Somon Tartar, Anjelik Erikli Levrek Ceviche, Traňa Yanağından Balık Köftesi ile Tahinli Piyaz, Domates Soslu Trüflü Karidesli ve Kalamar Bacaklı Erişte, Paçavra Tatlısı (baklava hamurundan revani). Bu menü sevgili Sinan Hamamsarılar sayesinde hayat buluyor... Yoksa tek başıma imkansız...



MILIMETRIC



Gökçe Kabatepe

RAIFFEISEN INVESTMENT
TÜRKİYE GENEL MÜDÜRÜ



YEMEK YEMEYİ SEVDİĞİNİZ ÜÇ ŞEHİR...

Her ülkenin mutfağına erişim sağlayan New York, yemeklerin lezzetine, restoranların manzara ve ortamını da ekleyince Capri ve iş için çok sık gittiğim birkaç özel mekanı ile Viyana.

BU ŞEHİRLERDEKİ FAVORİ MEKANLARINIZ VE LEZZETLERİNİZ...

Genellikle et restoranlarını tercih ediyorum. New York'da Porter House, Smith & Wollensky veya Wolfgang çok keyif aldığım et restoranları. Nobu ve Carbone da diğer favori mekanlarım. Bazen bir restoranın ortamı benim için yemeğin önüne geçiyor. Capri de böyle yerlerden. Add'o Riccio'nun manzarası veya Da Paolino'da limon ağaçlarının ortasında uzun keyifli yemekler yemek çok farklı bir duygu. Viyana'da da şıklığı ve atmosferi için Fabios, İtalyan mutfağının seçkin yemeklerini sunan Cantinetta Antinori ve şehrin merkezindeki parkın tam ortasındaki Steirereck favorilerimden.

SUNSET'TEKİ FAVORİ YEMEKLERİNİZ HANGİLERİ?

Çıtır ördek, Tsunami ve Crunchy Shrimp Rolls.

EN SEVDİĞİNİZ YEMEK...

Tandır veya deniz mahsullü makarna.

EN SEVDİĞİNİZ ÜLKE MUTFAĞI...

İtalyan mutfağı en sevdiğim dünya mutfağı.

YEMEK YAPIYOR MUSUNUZ?

Pek yemek yaptığım söylenemez ama mangalın başına geçmekten çok keyif alırım.

YEMEYİ ÇOK SEVDİĞİNİZ AMA SONRA PİŞMAN OLDUĞUNUZ BİR "GUILTY PLEASURE" VAR MI?

Çocukluğumdan beri krem şokola. Hala neredede bulsam yerim.

YEMEK RUTİNİNİZİ ANLATABİLİR MİSİNİZ?

Hafif bir kahvaltı, doyurucu bir öğle yemeği ve akşamları mümkün olduğunca hafif ev yemekleri yemeye çalışıyorum.

SEYAHATLERDE BU RUTİNİN DIŞINA ÇIKIYOR MUSUNUZ?

Kesinlikle! Seyahatlerde pek rutin kalmıyor maalesef.

SUNSET'İ ÜÇ KELİMEYLE TANIMLAR MİSİNİZ?

Mükemmel servis, eşsiz bir manzara ve son derece seçkin bir müşteri kitlesi...

SUNSET'E NE SIKLIKLA GELİYORSUNUZ?

Haftada bir akşam veya bir öğlen mutlaka Sunset'teyim(brasserie sağolsun).

BUGÜNE KADAR YEMEĞİNİ EN BEĞENDİĞİNİZ RESTAURANT...

Miami'de Casa Tua. İnanılmaz İtalyan yemekleri var ve çok hoş bir ortam. O nem ve sıcaklığın içinde İtalya'da tatile gitmiş hissi veriyor.

EVİNİZDE DAVET VERDİĞİNİZDE FAVORİ MENÜNÜZ...

Hava güzel ise kesinlikle mangal. Kışın fırında sebzeli kuzu kaburga.

PRESS PAUSE
AND PLAY



BEOLAB 50

LIKE NO ONE ELSE

BANG & OLUFSEN



New York



Porter House



Brasserie'nin Barından

SUNSET BRASSERIE'NİN BAR ŞEFİ CEVAT YILDIRIM, DENEMENİZ İÇİN YEPYENİ LEZZETLER HAZIRLADI.
SONBAHARA UYGUN OLAN BU YENİ KOKTEYLLER, BAR MENÜSÜNE EKLENDİ BİLE...

Fotoğraflar BURAK TEOMAN

SMOKEY PINEAPPLE

HENRY'S SPICE



TOO LATE TO DIE YOUNG



SOLERA24



*Master Control Date
Automatic Calibre Jaeger-LeCoultre 899/1
219 components, 28.800 beats per hour*

JAEGER-LECOULTRE
Greenwich Zorlu Center, Square Floor No: 34 Levent, İstanbul +90 212 353 63 47
Quadran İstinyePark Alışveriş Merkezi No: 73 İstinye, İstanbul +90 212 345 01 01





RED HEAD

DAĞIN YENİ ARMAĞANI,
ULUDAĞ PREMIUM
DOĞAL KAYNAK SUYU.

ULUDAĞ'IN KALBİNDEN



Uludağ
PREMIUM

2014 YILI SONUNDA KAPILARINI AÇAN FOUR SEASONS RESORT DUBAIAT JUMEIRAH BEACH, SAHİLDE 270 METRELİK DOĞAL BİR PLAJ ÜZERİNDE KONUMLANMIŞ. BU ÇOK ÖZEL KONUMA SAHİP RESORT, DUBAI GİBİ ÇOK SAYIDA LÜKS OTELİN BULUNDUĞU BİR PAZARDA, AÇILDIĞI GÜNDEN BERİ BÖLGENİN ÖNDE GELEN LÜKS RESORT OTELLERİNDEN BİRİ OLARAK İSİM YAPTI.



Four Seasons Resort Dubai at Jumeirah Beach, kişiselleştirilmiş hizmeti, kaliteden ödün vermeyişi ve detaylara verdiği önem ile Four Seasons markasının temsil ettiği lüks anlayışını tam anlamıyla uyguluyor. Dubai Havaalanı'na sadece 25 dakika uzaklıktaki resort, villaların ağırlıkta olduğu sahildeki lüks Jumeirah bölgesinde konumlandırılmış durumda. Orta Doğu'nun Beverly Hills'i de denen bölge, üç ayrı semtten oluşuyor; Jumeirah 1, 2 ve 3. Four Seasons,

Dubai'de ender olan doğal bir plajı bulunan Jumeirah 2 bölgesinde bulunuyor. Bu konum, güneşten ve denizden vazgeçemeyenler için ideal!

ODALARIN LÜKSÜ

Resort'taki 237 odanın tümü, Dubai şehir ışıklarına ve deniz manzarasına sahip kendilerine ait büyük teraslara açılıyor. Terasların her biri hem güneşlenme yatağı hem de yemek masası yerleştirilecek kadar



büyük. Odalardaysa tavan yüksekliği tam 3 metre gibi bir yüksekliğe sahip. Loft stili odalarda yatak başları lüks deri kaplamalı, yatakların hepsi ise kısa süre önce yenilenmiş.

ÇOCUKLU AİLELERE

Misafir edilen ailelerin çoğu, toplam 11 adet olan Imperial Suite'lerden birini tercih ediyor. Geniş salonu ve yemek odası, iki adet mobilyalı terası olan bu süitlere istendiği takdirde ikinci bir yatak odası eklemek de çok kolay. Resort'un beşinci katındaysa özel süitler bulunuyor. Presidential Suite, Penthouse Suite ve Royal Suite, her üçü de özel spor salonu gibi kendine özel lükslere sahip.

Dubai şehir merkezine sadece dakikalar uzaklıktaki Four Seasons Resort Dubai, şehrin kalabalığının içine gizlenmiş huzurlu bir vaha gibi.

RESORT'TAKİ 237 ODANIN TÜMÜ, DUBAI ŞEHİR IŞIKLARINA VE DENİZ MANZARASINA SAHİP KENDİLERİNE AİT BÜYÜK TERASLARA AÇILIYOR. TERASLARIN HER BİRİ HEM GÜNEŞLENME YATAĞI HEM DE YEMEK MASASI YERLEŞTİRİLECEK KADAR BÜYÜK.

Stockholm'un

LEZZET DURAKLARI

STOCKHOLM'ÜN
YEMEK DURAKLARI,
DÜNYA GASTRONOMİ
HARİTASINDAKİ
VAZGEÇİLMEZ YERLERİNİ
UZUN BİR SÜREDİR
SAĞLAMLAŞTIRMIS
DURUMDA. ŞEHRİN
EN ÜNLÜ CHEF'LERİ,
KLASİK LEZZETLERİ
YENİDEN YORUMLAYARAK
ÇAĞDAŞ YEMEK PİŞİRME
YÖNTEMLERİNİN
SINIRLARINI
ZORLUYORLAR. AŞAĞIDAKİ
RESTORANLARIN HER
BİRİ, ÖZEL MENÜLERİYLE
HER GECE GURMELERİN
AKININA UĞRUYOR.



MISS CLARA RESTAURANT – MISS CLARA

Başkentin en kozmopolit bulvarı olan Sveavagen üzerinde bulunan Miss Clara Restaurant, Executive Chef Daniel Guest'in yönetiminde hem İsveç klasikleri hem de uluslararası bir mutfakın yemeklerini servis ediyor. Holistik bir yemek kültürüne sahip olan restoranda, yemekler, lezzet ve içerik açısından dengeli. Chef Guest yemek tarihi ve gelenekleri konusunda son derece bilgili. Restoranın öğlen ve akşam

menülerinden işlenmiş şeker ve unu tamamiyle çıkarmış olan Guest, bu içeriklerin çok önemli sağlık sorunları yarattığı konusunda ciddi görüşlere sahip. Guest ayrıca, mevsimine göre beslenme ve yerel olarak yetiştirilmiş ürünler kullanmak konusunda da hassas. Restoranda kullanılan etler, İskandinav hayvan çiftliklerinde yetiştirilmiş hayvanlardan elde ediliyor.

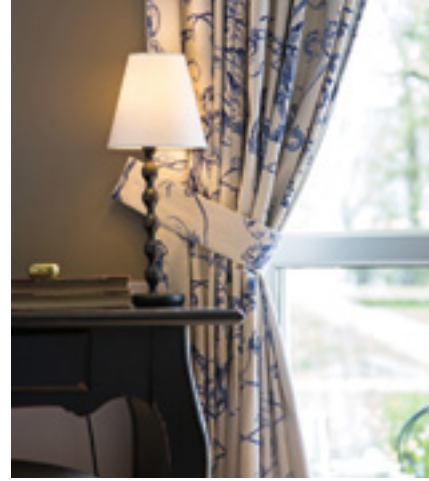
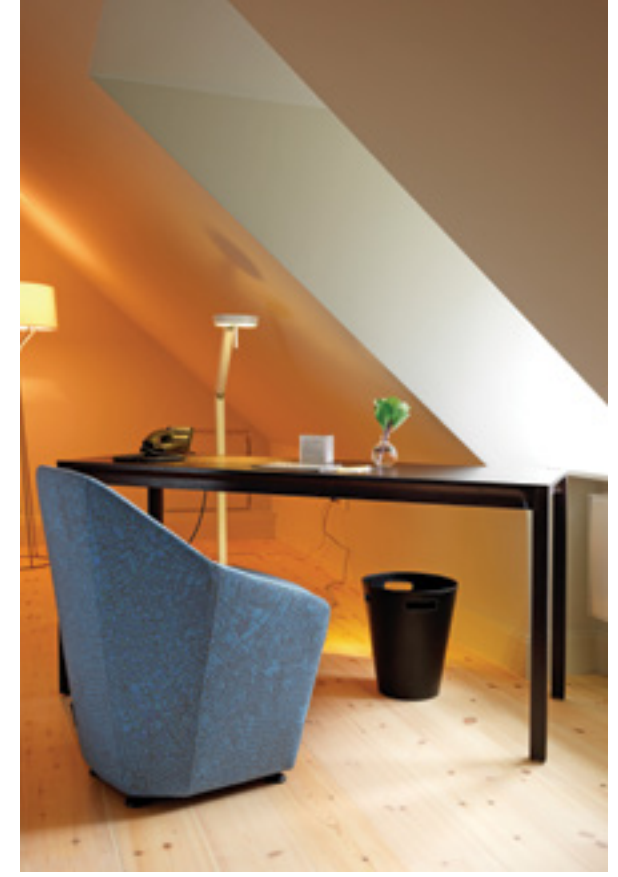


CAINA RESTAURANT NOBIS HOTEL

Alessandro Catenacci'nin anne ve babasının Stockholm'deki ilk restoranlarından ilham alan Caina, çok özel İtalyan yemekleri sunuyor. Executive Chef Jacopo Braga'nın çok temel bir felsefesi var: "Sunduğumuz yemekler rustik ve klasik olduğu kadar aynı zamanda çağdaş da olmalı. Menü, İtalya'nın bir ucundan diğer ucuna bir yolculuk gibi. İtalyan Alpler'inin eteklerinden Mezzogiorno bölgesinin balık ve deniz ürünlerine ve Roma, Milano ve Venedik mutfaklarının klasiklerine kadar her türlü yemeği içeriyor.

Chef Braga'da İtalyan malzemele-
rinin sadece en kaliteliğini kullanıyor.
Örneğin Parmesan peyniri, tam 36 ay
bekletilmiş, zeytinyağı ise ödüllü. Parma
jambonu Sant'Ilario bölgesinden getirili-
yor, pasta ise ya restoranda yapılıyor
ya da İtalya'dan özel olarak seçiliyor.
Özel yemekleri arasında Kızarmış Ördek
Ciğeri ve Kremalı Yabani Brokoli ile Pişir-
ilmiş Orecchiette Pasta örnek verilebilir.





LÅNGA RADEN HOTEL SKEPPSHOLMEN

Executive Chef Magnus Johansson yönetimi-
mindeki Langa Raden, yerel lezzetlerin çağ-
daş çeşitlemelerini sunuyor menüsünde. Yerli
halk arasında çok popüler olan restoran, kah-
valtı ve hafta sonu brunch'ıyla da ünlü. Hatta
Stockholm'un en iyi brunch sunumuna sahip
olduğu söyleniyor.

1699 yılında İsveç'in Deniz Kuvvetleri bina-
sı olarak yapılmış olan binada bulunan otel ve
restoran, sade, lüks ve ultra-modern bir tarzda
dekore edilmiş. Mekan misafirlerine eski ve
yeni bir arada sunuyor. Restoranda sunulan
klasik lezzetler arasında Krema Soslu Patates
Pürelili Langa Radens Köfteleri, Krema Sosun-
da Kızartılmış Kale ile Skeppsholms Sosisler
sayılabilir.



STALLMÄSTAREGÅRDEN

Stockholm'un merkezindeki bu restoran, geçmişte modern
İsveç gastronomisinin babası sayılan Tore Wretman'ın yöne-
timinde olmakla gurur duyuyor. Restoranın şimdiki Executi-
ve Chef'i Stefan Eriksson ise geleneksel İsveç yemeklerinin
modernize edilmesinden yarattığı menüsüyle ün kazanmış
durumda. Chef ve ekibinin elleriyle seçtikleri mevsime özel
yerel malzemelerle, geleneksel pişirme teknikleriyle yemek-
ler hazırlıyor. Örneğin; somon, alabalık, karides, kabuklu
deniz ürünleri ve sebzeleri kendileri fume ediyorlar.

Restoranın özel yemekleri arasında Sorel Mantar Soslu
Tereyağlı Turna Balığı, Beyaz Kuşkonmaz, Kereviz, Taze
Soğan ve Ekşi Kremalı Kızarmış İstakoz Kuyruğu sayılabilir.



J RESTAURANT HOTEL J

Nacka Strand'da suyun kıyısındaki harika bir lokasyonda bulunan J Restaurant'ın menüsünde taze deniz ürünleri bulunuyor. New England tarzı bu restoranda gürül gürül yanan ateşin karşısında "Günün Balığı"nı yiyebilirsiniz. Daha sıcak olan yaz aylarındaysa restoran marininin hemen yanında konumlanmış olan terasta konumlanıyor. Executive Chef Kajsa Axbage'nın sade, rustik tarzdaki yemekleri, restorani semtin popüler yemek destinasyonu haline getirdi. Özel yemekler arasında Narlı, Kan Portakallı Somon Carpaccio, Özel Taramaları, Yeşil Risottolu Ton Balığı sayılabilir.



DENİZE AÇILAN KAPI



Çeşme'de beş eşsiz destinasyon... Kapıları denize açılan, lüks yaşamlar... Elbette İzmir'in en beğenilen yaşam markası **Folkart**'tan.



FOLKART
Ç E Ş M E

[PAŞALİMANI | FENERBURNU | ARDIÇ | ILICA | BOYALIK]

WWW.FOLKARTCESME.COM | 444 22 78

SUNSET *Snapshots*

SUNSET'İN MENÜSÜNÜ DENEMEYE TÜRKİYE'DEN OLDUĞU KADAR DÜNYANIN DÖRT BİR YANINDAN DA ÜNLÜLER GELİYOR. İŞTE ONLARDAN BİRKAÇI...



Ana Beatriz Barros, Barış Tansever



Gazi Akyol, Chris de Burg



Fabrice Canelle, Camilo Guevara, Gazi Akyol



Hiroki Takemura, Kenzo Takada



Ornella Muti, Gazi Akyol



Sevan Bıçakçı



www.sevanbicakci.com

SHOWROOM 1 (ZORLU SHOPPING MALL) Barbaros Bulvarı, Zorlu Center, BEŞİKTAŞ / İSTANBUL Phone: 0212 353 66 33
SHOWROOM 2 (Near the GRAND BAZAAR) Gazi Sinan Paşa Sk. No:12, NURUOSMANİYE / İSTANBUL Phone: 0212 520 45 16
SHOWROOM 3 Miami Design District 140 NE 39th Street, Suite 205, 33137 MIAMI / FLORIDA Phone: 1.786.409.7156

NESPRESSO®



KOLOMBİYA'DA İNŞA ETTİĞİMİZ SU DEĞİRMENİ İLE KAHVE KALİTENİZİ
KORUMANIN YANI SIRA ÇEVRE VE TOPLUM İÇİN HAYAL ETTİĞİMİZİN ÖTESİNDE
BİR KATMA DEĞER ELDE ETTİK. SÜRDÜRÜLEBİLİR KAHVE ANLARI DİLERİZ.

KAHVE ÇİFTÇİSİ HUMBERTO'NUN HİKAYESİNİ KEŞFEDİN

[NESPRESSO.COM/THECHOICESWEMAKE](https://nespresso.com/thechoiceswemake)

what else?