

lil'a

## KAPADOKYA HAFIZASI

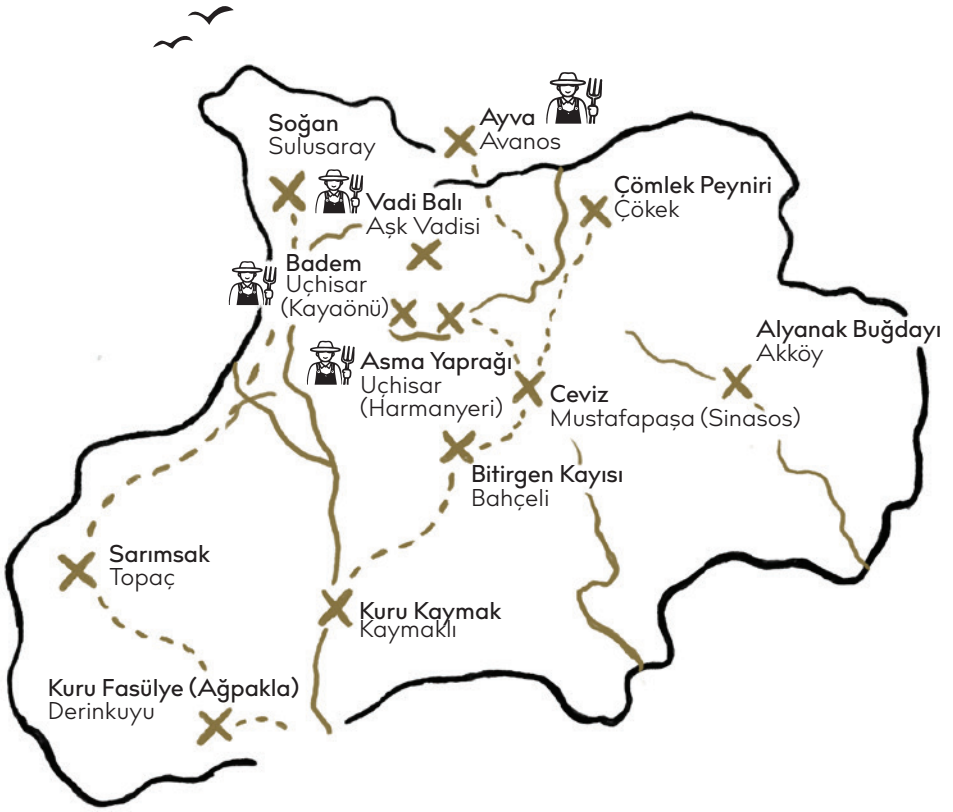
Kapadokya Hafızası,  
bu coğrafyanın yemek ruhunu tabaklara taşıyan bir yolculuktur.  
Yerel tariflerin izini sürerek bölgenin  
mutfak belleğini yeniden bir araya getirir.

Her adım, Kapadokya'nın köylerinden  
saray mutfağına uzanan kültürel sürekliliğe bir selamdır.  
Seçkin Kapadokya şaraplarıyla eşleşen bu deneyim,  
katmanlı ve bütüncül bir lezzet anlatısına dönüşür.

Bu yolculuk Kreatif Gastronomi Direktörü &  
Museum Hotel Kurucu Ortağı **Tolga Tosun** tarafından kurgulandı ve  
Exclusive Chef **Saygın Sesli** tarafından hayata geçirildi.

Şarap eşleşmeleri ise  
Head Sommelier **Özgür Özkan** tarafından  
seçilerek özenle sunulmaktadır.

# lila



lila

## ŞARAP EŞLEŞMELİ TADIM MENÜSÜ

### Amuse-Bouche

#### Soğan Aşı

Yöresel soğan çorbası, badem, arpacık soğan

#### Çömlek Peyniri

Çömlek peyniri kreması, çörek otu, çömlek peyniri köpüğü

#### Yaprak Sarma

Tandır etli yaprak sarma, domates sos, yoğurt, vişne tozu

#### Yarma

Alyanak buğdayı, vadi balı, ceviz, kuru kaymak

#### Ekşili Dolma

Soğan, iç pilav, nar ekşisi

#### Peravu

Çömlek peyniri dolgulu Kapadokya mantısı, reyhanlı domates sos, yıllandırılmış keçi peyniri

#### Ağpakla

Tandır Derinkuyu kuru fasulyesi (ağpakla), dana kaburga, "tütünlük" Kayseri pastırması, pastırma tozu

#### Bulamaç Sorbe

#### Yahni

Kuzu kol, bitirgen kayısı ve erik kuru ile toprak güveçte; üzüm turşusu hoşafı

#### Ayva

Fırın ayva, kavrulmuş ceviz, süt yüzü kaymak, ceviz dondurması, ayva köpüğü

### BİRLİKTE SERVİS EDİLECEK ŞARAPLAR

Kavaklıdere Cotes d'Avanos Blanc de Blancs 2022

S Vinavera Emir Sauvignon Blanc 2024

Vinulus Kalecik Karası 2022

Kocabağ Leos Öküzgözü Cabernet Sauvignon Boğazkere 2021

Le Musée by Museum Hotel & Kocabağ Cabernet Sauvignon 2024

Turasan Tannat 2020

TADIM / kişi

6.500 TL

ŞARAP EŞLEŞME FARKI / kişi

7.000 TL

 Vejetaryen  Vegan  Tam Anlamıyla Geleneksel  Yeniden Yorumlanmış



Slow Food

*lilia*