

lil'a

KAPADOKYA HAFIZASI

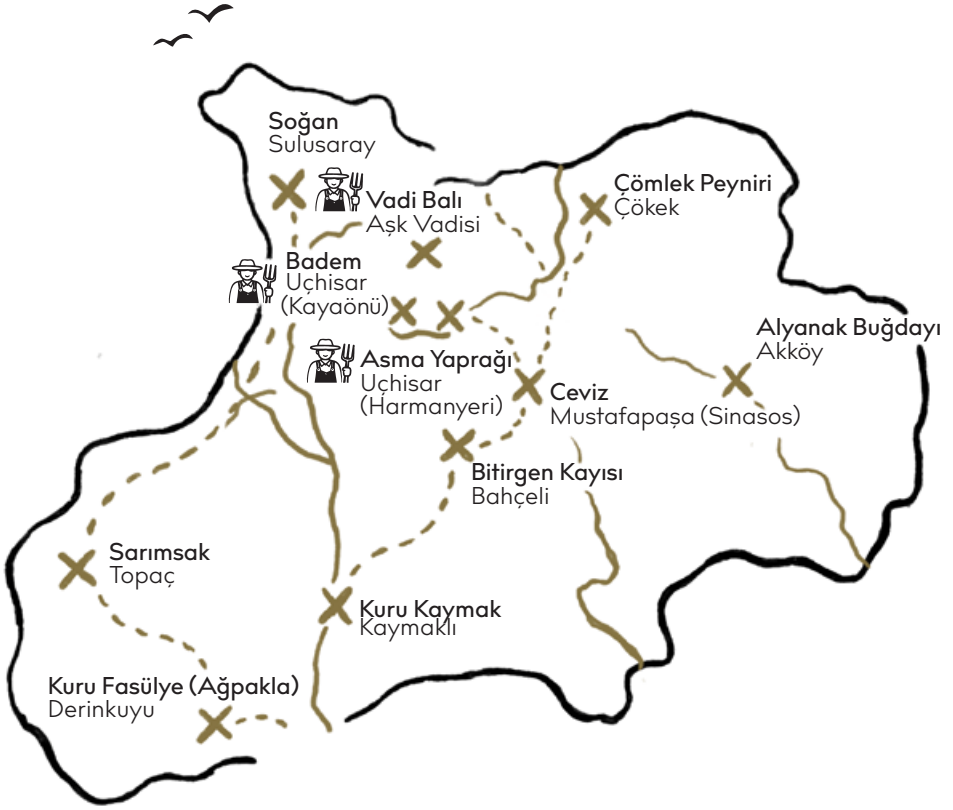
Kapadokya Hafızası,
bu coğrafyanın yemek ruhunu tabaklara taşıyan bir yolculuktur.
Yerel tariflerin izini sürerek bölgenin
mutfak belleğini yeniden bir araya getirir.

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.

lil'a



X Üretim yeri 🍴 Kendi üretim çiftliğimiz



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, yllandırılmış keçi peyniri

Ağpakla

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

Bulamaç Sorbe

Yahni

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

Kapadokya Baklavası

İnce açılmış hamur katları, ceviz, kaymak ve Kaymaklı kuru kaymak dondurması

BİRLİKTE SERVİS EDİLECEK KAPADOKYA ŞARAPLARI

Kavaklıdere Cotes d'Avanos Blanc de Biancs 2022

S Vinavera Emir Sauvignon Blanc 2024

Vinolus Kalecik Karası 2022

Kocabağ Leos Öküzgözü Cabernet Sauvignon Boğazkere 2021

Le Musée by Museum Hotel & Kocabağ Cabernet Sauvignon 2024

Turasan Tannat 2020

TADIM / kişi

7.000 TL

ŞARAP EŞLEŞMESİ İLE BİRLİKTE / kişi

14.500 TL

 Vegetaryen

 Vegan

 Tam Anlamıyla Geleneksel

 Yeniden Yorumlanmış



RELAIS &
CHATEAUX



Slow Food

lil'a