

The Kitchen

by korsan

Merhaba. The Kitchen restoranına hoş geldiniz. Sizler için her zevke uygun zengin ve kültürel menümüzde Genç mutfak şefimiz Deniz RIDVANOĞULLARI'nın ekibiyle hazırlamış olduğu tariflerin tümünü özel ve doğal ürünlerle oluşturduk. Ev yapımı makarnalarımızın bulunduğu menümüze eşlik eden şefimizin ikramında, çiftliğimizden gelen zeytinyağı ile hazırladığımız lezzetli kekikli focaccia ekmeğimiz eşlik ediyor.

Arkanıza yaslanın ve keyfini çıkarın...

başlangıçlar

Günün Çorbası

Tüm çorbalar şeflerimizin hazırladığı

Focaccio ekmeği ile servis edilir

120 ₺

Pancar Carpaccio

Ağır ateşte pişen kırmızı pancarlarımıza eşlik eden;

roka, kızarmış tofu peyniri ve fesleğen sosumuz.

145 ₺

Dev Ravioli

ıspanak ve rokfor krema dolgulu,
kendi makarna hamurumuza eşlik eden,
kuru domates ve kapari sosumuz.

215 ₺

Steak Tartar

Bonfile, kapari, fellot marka dijon hardal ve el yapımı
kızarmış ekmeğimiz ile bir Fransız klasiği

235 ₺

Portakallı Susamlı Karides

Jumbo karides ve özel hazırlanmış hafif acılı
portakal sosu eşliğinde şefin imza başlangıcı

255 ₺

Levrek Cheviche

Peru mutfağından bir deniz ürünü yemeği.
Asit oranı yüksek ürünlerle pişirdiğimiz levreğin
avokado ve bebek turpla lezzetli uyumu

220 ₺

Miso Glaze Mantar

el yapımı miso sosumuzda marine ettiğimiz mantar,
confit kırmızı pancar, ızgara Yedikule ve tofu peynir
kremalı. Vegan misafirlerimiz için özel hazırlandı.

190 ₺

Dana Carpaccio

Dana bonfile ile Venedik usulü hazırlanmış roka,
parmesan, balzamik sirkesi eşliğinde.

235 ₺

v – vejetaryen, vg – vegan

lütfen, herhangi bir alerji veya diyet gereksiniminiz var ise bilgi veriniz

fiyatlar türk lirasıdır

Ana Yemek

Fettuccine Pesto Rosso

El yapımı fettuccine makarnamız ve özel tarifimiz olan kırmızı pesto sosumuzun lezzetli uyumu

290 ₺

Sebze Köri

El yapımı gram-masala baharatımız, mevsimin lezzetli sebzeleri, zencefil ve hindistancevizi sütünün alışılmışın dışında bir lezzet.

Vegan misafirlerimiz için özel olarak hazırlandı.

240 ₺

Carbonara

İtalyan klasiği. El yapımı spagetti makarnamız, domuz panceta ve kürlenmiş yumurta ile klasik bir lezzet.

310 ₺

Deniz Mahsüllü Risotto

Özenle hazırladığımız domates sosumuz, 21/25 karides, vongole, kalamar, kabuklu midye ve Grana Padano ile denizden masanıza gelen lezzet.

375 ₺

Kaya Levreği

Derin sulardan Granyöz, şefin özel olarak hazırladığı kapari ve tarhun sosunun birleşimiyle oluşan lezzetli uyum.

340 ₺

Bonfile Cips

3124 rakımdan gelen bonfile, fesleğenli istiridyec mantarı, el yapımı patates cips ve bir Fransız klasiği bearnaise sos

460 ₺

Köy Tavuğu

Saman patates, taze baharatlı sebzeler, kemiksiz tavuk kalça ve velute sos eşliğinde.

320 ₺

Kuzu Pirzola

48 saat boyunca ağır ateşte kaydattığımız kemiklerden oluşturduğumuz domi-glance sos, nane sosu ve kırmızı soğanla harmanladığımız roka eşliğinde.

480 ₺

Jumbo Karides

taze baharatlar ve beyaz şarapla flambe ettiğimiz kabuklu Jumbo karides

460 ₺

Kuzu Sırt

El yapımı teriyaki sos ile marine edip pişirdiğimiz kuzu sırta Fransız usulü patates graten, ızgara pırasa, pekmez sosu ve tulum peyniri kremasıyla lezzetli uyum.

480 ₺

Dana Yanak

12 saat ağır ateşte pişirdiğimiz dana yanakları özel baharatlarla sizin için tatlandırıp domi-glance sos ve türlüflü patates kreması ile biraraya getiriyoruz

320 ₺

Somon Fileto

Botarga (kefal balığı yumurta kesesi), chilli biber ve Grana Padano ile hazırladığımız linguine makarna, kırmızı şarapta pişirdiğimiz somon fletoya eşlik eden tarhunlu safran sos.

360 ₺

Günün Balığı ve Karavida için

lütfen sorunuz

Salatalar

Bahçe salata

bahçe yeşillikleri, közlenmiş biber, çam fıstığı,
limon sos ve grisini
210 ₺

Sezar Salata

Yedikule, iceberg, el yapımı Sezar sos, rendelenmiş parmesan
sarımsaklı kruton ve isteğe göre tavuk / sardalye
280 ₺

Avokado Enginar Salata

Urfa sakız enginarı, avokado, bebek turp ve limon sos ile
hazırlanan, ekşi krema ve roka, eşliğinde.
295 ₺

Ilık Deniz Mahsullü Salata

Közlenmiş patlıcan, Akdeniz yeşillikleri, limon marineli
levrek nar ekşili vinegret sos ile
350 ₺

Bonfile Kop

Taze baharatlarla marine edilmiş Bonfile dilimleri,
roka, et domates, balzamik sirkesi, parmesan dilimleri.
310 ₺

Ispanaklı Taze Meyveli Salata

Tazelenmek için; ıspanak, mevsimin taze meyveleri,
ceviz, balı hardallı sos ve kruton eşliğinde.
195 ₺

Fıstık Soslu Tavuk Salata

Izgara tavuk, mevsim yeşillikleri, uzakdoğu usulü satay sos ile
260 ₺

Paylaşmalık

Tacos

El yapımı taco ekmeği, altı saat bira ile pişirdiğimiz dana eti,
21/25 karides, ızgara tavuk dilimlerine eşlik eden;
közlenmiş ananas ve jalepeno biberli relish, picco de gallo,
coriander mayo ve ekşi krema)
380 ₺

Tempura

Özel harcına bulduğumuz mevsim sebzeleri
ve karidesin çıtır dolgun ve umami lezzetine eşlik eden
mirin dip sos ile.
390 ₺

Soyalı Tavuk Kanat

Hafif acı tatlı sosumuza doyum olmayan
tavuk kanatları ekleyip, susam ve frenk soğan
serpiştirilip apple slaw ile taçlandırıyoruz
340 ₺

Arancini

Domuz bacon ve bezelye dolgulu çıtır risotto pirinci,
fesleğenli salsa verde sos ve marinara sos ile
lezzetli İtalyan atıştırmalığı.
350 ₺

– vejetaryen, – vegan

lütfen, herhangi bir alerji veya diyet gereksiniminiz var ise bilgi veriniz

fiyatlar türk lirasıdır



Korsan Ltd, 1979 yılında Kalkan'da kurulmuş bir aile şirketidir. Kalkan'da turizmle ilgili ilk işletmelerden biriyiz ve şu anda turizm, catering ve emlak geliştirme alanlarında 40 yılı aşkın deneyime sahibiz.

Emekli deniz albayı babam Gürkan Bilgütay tarafından kurulan şirketi şu an ben Uluç Bilgütay ve eşim Claire yönetiyor. Başarılı bir şefim ve hem İstanbul'da hem de Londra'da restoran deneyimine sahibim. Korsan Ltd personeli, tüm konukların ve müşterilerin mümkün olan en iyi hizmeti almalarını sağlamak için bir ekip olarak birlikte çalışır.

Ekibimizin uzun yıllar birlikte çalışması, Korsan Ltd'nin en yüksek standartta konaklama, yemek ve hizmet sunma konusundaki itibarının devam etmesinin nedenlerinden biridir.

The Kitchen

— by korsan —