



## **Seki: Lezzetin Katmanları**

Kapadokya'nın yamaçlarında, 2000 yıllık bir manastır yerleşkesinin taş dokusu içinde yer alır Seki. Teraslara kurulu bu yapı, sadece manzarasıyla değil, taşıdığı anlamla da katmanlıdır. Zamanla şekillenmiş bir mutfak anlayışıyla, her tabak bulunduğu coğrafyanın sesini taşır. Malzemeler; Argos ve civarı bahçelerden, tanıdık üreticilerden gelir; şeflerin özeniyle sade ama karakterli lezzetlere dönüşür. Mahzende olgunlaşan şaraplar ve doğayla bütünleşen sofralar, burada yemeği zamandan ve mekândan bağımsız bir deneyime dönüştürür.

## **MUTFAK**

Seki'de yüzyıllar boyunca şekillenmiş tarifleri ve bu toprakların kültürel birikimini evrensel bir mutfak diliyle yeniden yorumluyoruz. Her tabakta, geçmişin izini bugünün sezgisiyle okuyarak kendi anlatımızı kuruyoruz.

## **ŞARAP MAHZENİ**

Kendi bağlarımızda yetiştirdiğimiz üzümlerimizle üretilen şaraplar, Türkiye'nin ve dünyanın önde gelen üreticilerinden seçilen özel şişelerle birlikte Avrupa'nın en büyük doğal yeraltı mahzenlerinden biri olan Argos Mahzen'de yillanıyor ve misafirlerimiz mahzende düzenlenen tadımlarla bu benzersiz mekânı keşfetmeye davet ediliyor.

## **TERASLAR**

Seki ismini, Anadolu'nun yamaçlarında katman katman yükselen teraslardan alıyor. Mimari yapımız da bu çok katmanlı yapıyı yansıtıyor. Bu mekânda yalnızca alanlar değil, zaman da katmanlaşıyor; her adımda ve her tabakta bu derinlik hissi açığa çıkıyor.

## **SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**

Argos'un bahçesine atılan ilk adımda kadim döngülere saygı duyan bir ekosistem sizi karşılıyor. Topladığımız yağmur suları ile beslenen, sebzeleri ve meyveleri sevgiyle yetiştiriyoruz. Restoranlarımızdan çıkan yeşil atıkları komposta dönüştürerek yeniden hayata kazandırıyoruz. Bahçemizden çıkan her ürünü saygıyla değerlendiriyor, kullanılmayanları ise turşuya dönüştürerek mağara turşu odamızda saklıyoruz. Tabagınızdaki her ürünün yolculuğu işte burada, toprağın geçmişle harmanlandığı bu bahçede başlıyor.

## **YEREL ÜRETİM**

Malzemelerimizi, toprağı tanıyan, doğanın mirasına saygı duyan, üretimin geleceğine önem veren kişilerden temin ediyoruz. İlhamımız bölgeden doğsa da mutfağımız çok sesli lezzet kültürünü taşıyor.

## LEZZETİN KATMANLARINA YOLCULUK

### Başlangıç

#### Antep Fıstıklı Rafık

Karamelize Antep Fıstığı, Keçi Peyniri, Ezine Peyniri, Krema ve Sızma Zeytinyağı

### Farklı Bir Deneyim

#### Soya Soslu Ispanak Salata

Kırmızı Soğan, Kapya Biber, Yeşil Elma, Kurutulmuş Meyveler ve Zeytinyağı

### Yöremizden Ara Sıcak

#### Kağıtta Izgara Pastırma

Domates, Limon, Maydanoz ve Mevsim Yeşillikleri

### Sorbe

### Tadımın Zirvesi Ana Yemek

#### Sous-Vide Tekniğiyle 26 Saat Pişirilmiş Kuzu Kürek

Erik Ezmesi, Dağ Mantarı, Limon Kekigi ve İlik Sos

### Tatlı Final

#### Tarçınlı Vişneli Közlenmiş Elma Tatlısı

Kaymak ve File Badem ile

 Vejetaryen ürünler. Vegan alternatifler için ekibimize danışabilirsiniz.

Menümüzdeki yemeklerin çoğunluğu yerel ürünlerle hazırlanmaktadır.  
Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz.