



Kültürel mirasa duyulan tutkulu bir bağlılık ile Seki; toprağın güneşli tatlarını çağırıyor.

Biliyoruz ki, toprağın güneş ve su ile kazandığı yaratıcılık ve bereket, insan uygarlığını doğuran yegâne kaynak. Kapadokya, binlerce yıldır medeniyetin beşiği olan, Luviler'in, Hititler'in, Asurlular'ın mirasını taşıyan Anadolu topraklarının çok kültürlü karakterini cömertçe sergiliyor. “Yamaçlardaki teraslar“ anlamına gelen Seki, Kapadokya'nın kültürel ve tarımsal mirasını, ilhamını bu topraklardan alan uluslararası mutfağıyla gerçek bir tat yolculuğuna dönüştürüyor.

Dünyanın en eski ve en büyük manastır yerleşkelerinden birinde, bu alanın en önemli noktalarından biri olan Argos Mahzen'in üzerinde konumlanan Seki, **organik bahçesinden toplanan mevsim mahsulleri ve bölgenin yerel ürünleri ile lezzetlendirdiği mutfağını**, şeflerinin özgün dokunuşları ve modern pişirme teknikleriyle benzersiz bir şekilde yorumluyor. Konumlandığı ve adını aldığı “seki”lerde olduğu gibi misafirlerini katman katman lezzet ve deneyim yolculuğuna davet eden Seki, eşsiz Güvercinlik Vadisi ve Erciyes Dağı'na uzanan büyüleyici atmosferinde, çeşitli kültürlerin damak zevkini ve gastronomi keyfini en doğal haliyle sunuyor.

Doğaya saygılı, sürdürülebilir seçimler.

Deniz ürünlerimiz sürdürülebilir kaynaklardan özenle temin edilmektedir.



ÇORBA

Günün Çorbası

BAŞLANGIÇLAR

Paylaşımlı Mezeler

Rokfor Soslu Yaban Otu, Antakya Usulü Humus, ‘Antep Fıstıklı Rafık’ ve Dövme Köz Biber

Rokfor Soslu Yaban Otu

Bahçemizden Yaban Otları, Nar, Salatalık, Rokfor ve Sızma Zeytinyağı

Antep Fıstıklı Rafık

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

Pastırmalı Humus

Nohut, Tahin, Zeytinyağı ve Kırmızı Toz Biber

Camembert Fondü

Yaban Mersini, Ceviz, Kızarmış Ekmek ve Sızma Zeytinyağı

Avokado Brokoli Tartar

Izgara Hellim, Yer Fıstığı ve Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Enginar Pancar Zeytinyağlısı

Edamame, Taze Badem, Portakal, Dereotu ve Sızma Zeytinyağı

Somon Tataki

Maydanoz, Taze Kişniş, Acı Biber, Misket Limon ve Soya Sosu ile

Levrek Marine

Avokado, Salatalık, Mango, Lime ve Zeytinyağı

Ahtapot Marine

Salatalık ‘Gazpacho’, Ananas, Dereotu ve Sızma Zeytinyağı

Enginar Karides Avokado

Narenciye Sos ve Sızma Zeytinyağı

Peynir Tabağı

Rokfor, Camembert, Keçi Peyniri, Gravyer ve Erik Ezmesi ile

Şarküteri Tabağı

Rozbif, Füme Et, Pastırma, Füme Ördek ve Erik Ezmesi ile

 Vegan  Vejetaryen  Gluten  Süt Ürünleri  Yumurta  Balık  Kabuklu Deniz Ürünü
 Kabuklular  Yumuşakçalar  Kuruyemiş  Yer Fıstığı  Soya  Susam  Hardal
 Kereviz  Acı Bakla  Domuz  Glutensiz  Laktozsuz  Yağsız  Organik  Alkol

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

SALATALAR

Vişneli Enginar Salata

Kızarmış Ekmek, Yeşil Elma, Nar, Edamame, Dereotu ve Misket Limonu

Acı Tatlı ve Yeşil Avokado Salata

Parmesan Peyniri, Taze Soğan, Jalapeño Biberi, Fesleğen, Semizotu, Maydanoz, Akçağaç Şurubu ve Sızma Zeytinyağı

Izgara Brokoli Salata

Ezine Peyniri, Eski Kaşar Peyniri, Brokoli, Elma, Kızarmış Ceviz, Hardal ve Sızma Zeytinyağı

Bahar Salata

Mevsim Yeşillikleri, Salatalık, Erik, Şeftali, Çeri Domates, Soya Filizi ve Mozzarella Peyniri

Roka Salata

Domates, Fındık Turp, Erik, Nar, Avokado, Taze Peynir ve Misket Limon Sosu ile

Yunan Salata

Domates, Salatalık, Beyaz Peynir, Zeytin, Hardal, Kekik, Lime, Üzüm Sirkesi ve Sızma Zeytinyağı

Füme Ördek Salata

Akdeniz Yeşillikleri, Greyfurt, Fındık Turp ve Portakal Sosu ile

Soya Soslu Ispanak Salata

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

ARA SICAKLAR

Güveçte Karides

Tereyağı, Sarımsak ve Yöresel Acılı Sos ile

Kitel Raha

Yer Fıstığı, Ceviz, Süzme Yoğurt ve Tereyağı Sos ile

Izgara Mantar

Avokado Ezmesi, Frenk Soğanı, Teriyaki Sos ve Sızma Zeytinyağı

Köyümüzden Kiraç Patates

Hardal, Fesleğen Sos ve Parmesan Peyniri

Saganaki

Peynir, Bal, Limon, Yeşillikler ve Antep Fıstığı

MAKARNALAR

Porçini Mantarlı ve Tavuklu Fettuccine

Porçini Mantarı, Tavuk, Krema ve Parmesan Peyniri

Penne Arrabbiata

Parmesan Peyniri ile

Bolonez Soslu Tagliatelle

Kuru Soğan, Sarımsak, Domates, Kereviz Sapı ve Dana Kıyma

Ev Yapımı Manti

Yoğurt, Tereyağlı Domates Sos ve Nohut ile

 Vegan  Vejetaryen  Gluten  Süt Ürünleri  Yumurta  Balık  Kabuklu Deniz Ürünü  Kabuklular  Yumuşakçalar  Kuruyemiş  Yer Fıstığı  Soya  Susam  Hardal  Kereviz  Acı Bakla  Domuz  Glutensiz  Laktozsuz  Yağsız  Organik  Alkol

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

ANA YEMEKLER

Norveç Somonu ve Enginar Blanc   

Enginar Kreması, Karamelize Sebzeler ve Beurre Blanc Sos ile

Izgara Deniz Levrek Fileto  

Kıraç Patates Ezmesi, Portakallı Enginar Kalbi, Edamame ve Tereyağı Limon Sos ile

Dağ Mantarlı Izgara Tavuk Tava  

Mantar, Köz Kapyra ve Karabiber Sos

Zeytinyağında Ördek But Konfi  

Karamelize Elma, Köz Patates, Arpacık Soğan, Bal ve Kendi Suyu

Asado Braising  

Kıraç Patates Ezmesi, Kızarmış Soğan, Morel Mantarı ve Taze Baharat Sos ile

‘Arrosticini’   

Kuzu Bonfile, Patates Risotto, Konfit Domates, ve İlik Sos ile

26 Saat Pişirilmiş Kuzu Kürek   

Karamelize Soğan, Mantar Sote, Erik Ezmesi ve Kendi Suyu ile

Kuzu Pirzola

Tütsülenmiş Kuşkonmaz, Közlenmiş Kapyra Biberi, Sarımsak,

Fesleğen Kreması ve Bordelaise Sos ile

Tuzda Dinlendirilmiş Dana Bonfile    

Morel Mantarı, Izgara Taze Soğan, Kremalı Patates ve Demi-Glace Sos ile

Yöremizden Testi Kebabı  

Köy Turşusu, Yoğurtlu Köz Patlıcan ve Kavılca Pilavı ile

KURU DİNLENMİŞ

T-Bone Rib Eye   

Dana Pirzola Rib Eye   

 Vegan  Vejetaryen  Gluten  Süt Ürünleri  Yumurta  Balık  Kabuklu Deniz Ürünü
 Kabuklular  Yumuşakçalar  Kuruyemiş  Yer Fıstığı  Soya  Susam  Hardal
 Kereviz  Acı Bakla  Domuz  Glutensiz  Laktozsuz  Yağsız  Organik  Alkol

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

VEGAN SEÇENEKLER

İstiridye Mantarlı Testi Kebabı 🌱🌱🌱🥛
Kavılca Pilavı ve Kaşık Turşu

Güveçte Kuru Patlıcan Dolma 🥬🌱🌱🥛
Pirinç, Köy Biberi, Kapyra Biber, Sarımsak, Domates, Ev Salçası ve Kendi Sosu ile

Brokoli Harmoni 🥬🌱🌱🥛
Avokado, Nohut Ezmesi, Kinoa ve Tatlı Ekşi Sos

Sebzeli veya Domates Soslu Vegan Penne 🥬🌱🌱🥛
Patlıcan, Kabak, Sarımsak, Çeri Domates ve Fesleğen

TATLILAR

Lokum ve Portakallı Krem Brüle 🌱🥛🌱🍋
Meyve Salatası ve Çikolata Çubukları ile

Yaban Mersinli Panna Cotta 🥛🌱
Orman Meyveleri ve Vanilya Sos ile

San Sebastian Cheesecake 🌱🥛🌱🍋
Çikolata Sos ile

Ballı Tahinli Parfe 🥛🥛**Sıfır Şeker*
Badem ve Orman Meyveli Sos ile

Süt Şerbetinde Taş Kadayıf 🌱🥛🍋🥛🌱
Ceviz, Antep Fıstığı ve Kaymak

Vişneli Çikolatalı Sufle 🍋🥛🍋🌱🌱
Orman Meyveli Dondurma ile

Orman Meyveli Çikolatalı Mini Pasta 🌱🍋🥛
Çilek, Yaban Mersini, Böğürtlen ve Frambuaz

Bahçemizden Çıtır Kabak Tatlısı 🍋🍋🍋🌱🌱
Tahin, Kabak Çekirdeği ve Ceviz

Fıstıklı Havuç Dilimi Baklava 🌱🥛🍋🌱
Dondurma ile

Mevsim Meyveleri Tabağı 🌱🌱🥬🥛

Dondurma Çeşitleri 🥛🌱🥬
Meyve Salatası ile

🌱 Vegan 🌱 Vejetaryen 🌱 Gluten 🥛 Süt Ürünleri 🍋 Yumurta 🐟 Balık 🍤 Kabuklu Deniz Ürünü
🦎 Kabuklular 🐢 Yumuşakçalar 🍋 Kuruyemiş 🍋 Yer Fıstığı 🍋 Soya 🍋 Susam 🍋 Hardal
🌱 Kereviz 🍋 Acı Bakla 🍋 Domuz 🥬 Glutensiz 🥛 Laktozsuz 🍋 Yağsız 🌱 Organik 🍋 Alkol

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