



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.



ÇORBALAR

Günün Çorbası

BAŞLANGIÇLAR

Paylaşımlı Mezeler

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

Antep Fıstıklı Rafık

Ezine Peyniri, Keçi Peyniri, Kavrulmuş Antep Fıstığı, Krema ve Sızma Zeytinyağı ile

Pastırmalı Humus

Nohut, Tahin, Zeytinyağı ve Kırmızı Toz Biber

Camembert Fondü

Yaban Mersini, Ceviz, Kızarmış Ekmek ve Sızma Zeytinyağı

Enginar Pancar Zeytinyağlısı

Edamame, Taze Badem, Portakal, Dereotu ve Sızma Zeytinyağı

Avokado Brokoli Tartar

Izgara Hellim, Yer Fıstığı ve Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Enginar Karides Avokado

Narenciye sos ve sızma zeytin yağ

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 personelini bilgilendiriniz.

SALATALAR

Vişneli Enginar Salata 🌱🌱🌱🥛

Kızarmış Ekmek, Yeşil Elma, Nar, Edamame, Dere Otu ve Misket Limonu

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

Izgara Tavuk Salata 🥛🥛

Iceberg, Avokado, Roka, Kırmızı Soğan, Çeri Domates ve Hardal Sos ile

Izgara Bonfile Salata 🌱🥛🥞🥛

Ispanak, Marul, Mantar, Maydanoz, Dereotu, Yeşil Soğan, Hellim ve Soya Sos 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.

ARA SICAKLAR

Güveçte Karides   

Tereyağı, Sarımsak ve Yöresel Acılı Sos ile

‘Kitel Raha’   

Yer Fıstığı, Ceviz, Süzme Yoğurt ve Tereyağı Sos ile

Köyümüzden Kıraç Patates     

Hardal, Fesleğen Sos ve Parmesan Peyniri

Ev Yapımı Manti   

Yoğurt, Tereyağlı Domates Sos ve Nohut ile

Penne Arrabbiata    

Parmesan Peyniri 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 personelinin 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 Kapy ve Karabiber Sos

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

Kuzu Pirzola

Tütsülenmiş Kuşkonmaz, Közlenmiş Kapy Biberi, Sarımsak, Fesleğen Kreması ve Bordelaise Sos ile

Tuzda Dinlendirilmiş Dana Bonfile    

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

Çeltik Kebabı  

Bonfile Dilimleri, Kibrit Patates, Süzme Yoğurt ve Domates Sos 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.

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

 Vegan  Vegetaryen  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.

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 ile

Fıstıklı Havuç Dilimi Baklava 
Dondurma ile

Mevsim Meyveleri Tabagı 

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 personelini bilgilendiriniz.