

À LA CARTE



R
reflect

reflect

“Mevsim Değil, Ritim Değişiyor”

Mutfak tarihi tariflerle değil, ihtiyaçlarla yazılır. İnsan neyi neden pişirdiğini çoğu zaman unuttur ama ne zaman pişirdiğini hatırlar. Anadolu’da bu hafıza, takvimle değil, doğayla tutulur. İlk kavun kesildiğinde yaz başlamış sayılır.

Kestane pazara indiğinde sofralarda sessizlik başlar. Bu menü tam da o aralıktadır. Yazın hâlâ sıcak ama renklerin yavaşça donuklaştığı, meyvenin bol ama kokusunun değiştiği, otların canlı ama sabahların serin olduğu dönem...

Bu menü sezonluk değil çünkü mevsim geçmiyor, dönüşüyor. Aynı teknikle farklı bir domates pişirilebilir. Aynı tabakta yer değiştirerek başka bir tat yakalanabilir. Başlangıçta soğuk kavun varsa, üç hafta sonra onun yerini közlenmiş balkabağı alabilir. Ama bu değişim görünür biçimle değil, alt metinle ilgilidir. Menü değişmiyor gibi görünür ama her malzeme zamanla yer değiştirir. Çünkü doğa çizgisel değil, dögüseldir.

Her tabak bu coğrafyanın belirli bir katmanına oturuyor. Siyez, yalnızca eski bir buğday değil; toprağın sabrı. Karidesli mücver, sabah balıkçısının ve pazarcının aynı sokakta karşılaştığı saat. Patlıcanlı kek bir tersine çevirme değil; eksik bırakılmış bir cümlelerin tamamlanması. Yemeğe “neden böyle pişirdiniz?” diye soran biri, cevabın buzdolabında değil, arşivde olduğunu görecektir.

Raviolinin içindeki köz patlıcan Roma’dan değil; Halep’ten gelen bir alışkanlığın mirası. Yoğurt köpüğü moleküler mutfakın buluşu değil; Orta Asya’dan taşınan bir alışkanlığın yeni cümlesi. Her teknik, geçmişle bağlantı kurmak için seçildi.

Modern olan gösteriş değil; anlatım biçimi.

Bu menü, yazla sonbaharın arasında bir sınır çizmiyor. İkisini birbirine karıştırıyor. Taze ile kurunun, tatlı ile tuzlunun, alışılmış ile unutulmuşun aynı anda sofrada oturduğu bir alan yaratıyor.

Yani evet, burada tarif var ama reçete yok.

Çünkü Reflect’in mutfakı yemeği sadece hazır hale getirmiyor, onu zamanın içine yerleştiriyor.

Bu da menüyü değişken değil, yaşayan bir şeye dönüştürüyor.

Ve yaşayan hiçbir şey aynı kalmaz...

B. Beyhan

reflect

“It’s Not the Season That Changes, It’s the Rhythm.”

Culinary history isn’t written with recipes, but with needs. People often forget why they cooked something but they remember when. In Anatolia, memory isn’t tied to a calendar. It’s guided by nature. Summer begins not by date, but with the first sliced melon. Silence settles over tables when chestnuts appear at the market.

This menu lives in that in-between. When summer is still warm but the colors begin to dull. When fruit is abundant, yet its scent starts to fade. When the herbs are vibrant but the mornings turn crisp.

This isn’t a seasonal menu because the season isn’t ending, it’s transforming. The same technique can cook a different tomato. A slight shift on the plate can reveal a new taste. If there’s cold melon at the start, three weeks later it might be roasted pumpkin instead.

But the change is not in the appearance it’s in the subtext. The menu may seem constant, but every ingredient slowly trades places. Because nature isn’t linear. It moves in cycles.

Each dish is grounded in a specific layer of this geography. Siyez wheat isn’t just ancient grain, it’s the patience of the soil. Zucchini fritters with shrimp capture the hour when the fisherman and the market vendor cross paths on the same street. Eggplant cake isn’t a reversal, it’s a sentence finally completed.

Ask, “Why did you cook it this way?” The answer won’t be in the fridge, it’ll be in the archives. The smoked eggplant inside the ravioli isn’t from Rome. It’s the legacy of a habit that once traveled through Aleppo. That airy yogurt foam isn’t molecular showmanship. It’s a new sentence written in the language of Central Asian tradition. Every technique is a way to connect with the past. Modernity, here, isn’t spectacle, it’s storytelling.

This menu doesn’t draw a line between summer and fall. It lets them bleed into one another. Fresh and dried, sweet and savory, the remembered and the forgotten. They all share the same table.

So yes, there are recipes here. But no formulas. Because Reflect’s kitchen doesn’t just prepare food. It places it inside time.

And anything alive, never stays the same.

B. Beghan

reflect

À LA CARTE

Domates <i>Ricotta, Burrata, Nane, Fesleğen, Deniz Tuzu</i>	850	★ Köz Patlıcan Ravioli (İmza Tabak) <i>Domates, Tarhunlu Tereyağ Sosu, Peynir Çıtırı</i>	1100
Kavun & Mor Erik Tartar <i>Nane, Kurut, Krucasan Patates</i>	800	Şarap: Paşaeli, Yapıncak	550
★ Kavun Gazpacho (İmza Tabak) <i>Prosciutto, Salatalık İnfüzyonu, Maydanoz Tozu</i>	850	Izgara Keklik Göğsü <i>Tütsülenmiş Erik Sosu, Ceviz, Kurut Toprağı, Ceviz, Kuşkonmaz</i>	1250
Add-on: Kavun Tartin / Beyaz Peynir & Karpuz	150	Dana Yanak Konfi <i>Erikli Şarap Sosu, Fermente Tarhana Kreması, Fıstıklı Isırgan Cipsi</i>	1450
Yengeç & Nektarin Tartar <i>Çilek, Chilli, Muskat, Kapari, Nori, Avokado</i>	950	Izgara Dana Bonfile <i>Baharatlı Kemik Suyu Demiglace, Kuru Fasulye Püresi, Kayısı Chutney, Ktır Mantar</i>	1450
Kavrulmuş Deniz Tarağı <i>Tarhun Kökü Püresi, Fındıklı Deniz Tuzu</i>	1250	Add-on: Kemik İliğı Tartin	150
★ Sütli Siyez Böreğı (İmza Tabak) <i>Baharatlı Yoğurt Kreması, Semizotu, Tarçın Tuzu</i>	950	★ Kuzu Pirzola (İmza Tabak) <i>Tütsülenmiş Koruk Sosu, Baharatlı Patlıcan Püresi, Sumak Tuzu</i>	1500
Add-on: Mini Zahterli Zeytin Tabağı	150	Şarap: Barel Reserve Syrah	550
Kadeh Şarap: Chamlija Papaskarası	550	Lemongrass Cheesecake <i>Karamel Sos, Bergamotlu Dondurma</i>	950
Midye Dolma <i>Kuru Domates, Domatesli Deniz Tuzu</i>	950	Çilek Kazandibi <i>Sütli Helva Crumble, Fesleğenli Dondurma</i>	950
Add-on: Safranlı Mini Paella	150	★ Istakoz & Çilek Parfe (İmza Tabak) <i>Fesleğen Jel, Nane</i>	1250
Izgara Ahtapot <i>Közlenmiş Limon Aioli, Reyhan Tozu, Siyah Sarımsak Ezmesi, Tahinli Rakılu Yuzu Sos</i>	1250	Add-on: Beyaz Çikolata, Limon Otu, Misolu Dondurma	150
★ Karidesli Mücver (İmza Tabak) <i>Yuzu & Köz Patlıcan Kreması, Karabiberli Limon Yağı</i>	1100	Kadeh Şampanya: Moet Chandon Brut Rose	1250
Add-on: Karidesli Siyez Pilavı	150		
Kadeh Şarap: 7 Bilgeler, Anaxagoras, Chardonnay	650		
Yumurta Sarılı Fettucine <i>Tiger Karides, Kestane Mantarı, Karabiberli Deniz Tuzu</i>	1100		
Add-on: Pancar Roll	150		

FİYATLAR TL CİNSİNDENDİR VE KDV DAHİLDİR. MENÜ FİYATINA %10 SERVİS ÜCRETİ EKLENECEKTİR.
ALERJENLER İÇİN LÜTFEN SERVİS PERSONELİNE DANIŞINIZ.

reflect
À LA CARTE

Tomato <i>Ricotta, Burrata, Mint, Basil, Sea Salt</i>	850	★ Charred Eggplant Ravioli (İmza Tabak) <i>Tomato, Tarragon Butter Sauce, Cheese Crisp</i>	1100
		Glass of Wine: Paşaeli, Yapıncak	550
Melon & Purple Plum Tartare <i>Mint, Dried Yogurt, Croissant Potato</i>	800		
★ Melon Gazpacho (Signature) <i>Prosciutto, Cucumber Infusion, Parsley Powder</i>	850	Grilled Partridge Breast <i>Smoked Plum Sauce, Walnut, Fermented Yogurt Soil, Asparagus</i>	1250
Add-on: Melon Tarte / Feta & Watermelon	150	Beef Cheek Confit <i>Plum Wine Reduction, Fermented Tarhana Cream, Pistachio-Nettle Crisp</i>	1450
Crab & Nectarine Tartare <i>Strawberry, Chili, Nutmeg, Capers, Nori, Avocado</i>	950		
Seared Scallop <i>Tarragon Root Purée, Hazelnut Sea Salt</i>	1250	Grilled Beef Tenderloin <i>Spiced Bone Broth Demi-Glace, White Bean Purée, Apricot Chutney, Crispy Mushroom</i>	1450
		Add-on: Bone Marrow Tarte	150
★ Milky Siyez Börek (Signature) <i>Spiced Yogurt Cream, Purslane, Cinnamon Salt</i>	950	★ Lamb Chops (Signature) <i>Smoked Verjuice Sauce, Spiced Eggplant Purée, Sumac Salt</i>	1500
Add-on: Mini Olive Plate with Za'atar	150	Glass of Wine: Barel Reserve Syrah	550
Glass of Wine: Chamlija Papaskarası	550		
Stuffed Mussels <i>Sun-Dried Tomato, Tomato Sea Salt</i>	950	Lemongrass Cheesecake <i>Caramel Sauce, Bergamot Ice Cream</i>	950
Add-on: Mini Saffron Paella	150		
Grilled Octopus <i>Charred Lemon Aioli, Purple Basil Powder, Black Garlic Purée, Tahini-Raki-Yuzu Sauce</i>	1250	Strawberry Kazandibi <i>Milky Halva Crumble, Basil Ice Cream</i>	950
★ Zucchini Fritters with Shrimp (Signature) <i>Yuzu & Charred Eggplant Cream, Black Pepper Lemon Oil</i>	1100	★ Lobster & Strawberry Parfait (Signature) <i>Basil Gel, Mint</i>	1250
Add-on: Siyez Pilaf with Shrimp	150	Add-on: White Chocolate, Lemongrass, Miso Ice Cream	150
Glass of Wine: 7 Bilgeler, Anaxagoras, Chardonnay	650	Glass of Champagne: Moët Chandon Brut Rose	1250
Egg Yolk Fettuccine <i>Tiger Prawn, Chestnut Mushroom, Cracked Pepper Sea Salt</i>	1100		
Add-on: Beetroot Roll	150		

PRICES ARE IN TL AND INCLUDE VAT. A 10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED TO THE MENU PRICE.
FOR INFORMATION ON ALLERGENS, PLEASE CONSULT OUR SERVICE STAFF.

