

**ARTUN ÜNSAL**

İstanbul'da Nasıl Eğlenilir ?

CAFE CALIENTE

ORTAKÖY'DE MEKSİKA MUTFAĞI. NEDEN OLMASIN? İSTANBUL MOZAIĞİNDE TORTILLA ÇORBASI VE ENCHILADA. ACILI, İÇ ISITAN LEZZETLER. BİZİM DAMAK TADIMIZA DA UYGUN. CAFE, BAR VE İKİ KATTA RESTAURANT. DÜZGÜN BİR ORTAM. AH BİR DE "MARIACHI" ORKESTRASI OLSA...

Ortaköy, karabatağa benziyor. Önce, viraneydi. Sonra gençler geldi, Asiyeyi kurtardılar. Ama kurtarılmak, Ortaköy'e pek yaramadı. Kısa sürede sözde entel, aslında "kitsch" bir ortama dönüşüverdi. Kitap satıcıları meydan savaşını yavaş yavaş kaybederken, ortalık fırında patatesçilere ve hediyelik eşya amatörlerine kaldı. Bu arada, turistik alan düzenlemesi tamamlandı. Ortaköy malum, camii, havrası, kilisesiyle eskiden beri kozmopolit bir çevre. Meksika mutfacı da doğrusu geleneksel mozaige pekala uyardı. Üstelik, bol acılı, dürümlü Meksika yemekleri Türk damak tadına ters de düşmezdi. İspanyolcada gönül ve ağızda baharat sıcaklığı anlamında, Cafe Caliente. O da bir aydır icra-i sanat ediyor Ortaköy'de...

Ortaköy'de üst gelir düzeyinden insanlara hitap eden bir restaurant fikri ilk değil. Bundan birkaç ay önce Ahmet Çapa ve ortakları Uluorta'yı açtılar. Ama Ortaköy sırtların da... Sahile yakın Caliente'nin sa-



hiplerini tanıyacaksınız. Ortaköy'deki Rubber Bar da yine bu gençlerin: Şenol Aktüre, gazeteci Güngör Mengi'nin oğlu Cem Mengi ve Akbank Genel Müdürü Hamit Belli'nin oğlu Tuğrul Belli. Ortaköy'ün araç trafiğine kapalı bölgesinde, üç katlı






tarihi evlerden birini mekan seçmişler. Bence asıl akıllı seçimleri, ABD'den yeni gelen İlhan Aksoy'u da "Maitre d'Hotel"liğe, getirmeleri. Uzun yıllar Atlantik ötesinde yaşamasına rağmen Türkçesini yitirmemiş bu sempatik genç, Caliente'nin





"rodaj" dönemini başarıyla atlattığı için elinden gelen çabayı gösteriyor. Geçtiğimiz haftalarda Cem Boyner'in Amerika'lı sevgilisi ile ilk kez Klips'e yakalanmasıyla adı yoğun biçimde dergi sayfalarına

geçen Caliente'ye girince, gözümüne önce Mustafa Süzer'in masası çarptı. Belediye engelini nihayet aşip Dolmabahçe'deki büyük inşaatını yeniden rayına oturtan Süzer pek keyifliydi. Yanında oğulları, kız-

kardeşi, minik yeğeni. Acılı tortilla dürümlerini pek seviyor anlaşılır. Zaten Gaziantep'le Mexico City'yi kardeş kentler ilan etmenin zamanı geldi. Damak tadları birbirine öyle benziyor ki...

KİMİNLE GİDİLİR	EN GÜZEL GÜN VE SAATLERİ	TANIMLAMA	REZERVASYON	GIYİM
Herkesle gidilebilir. Her yaş grubuna açık, 30 yaşlarından başlayarak. Öğrenciliğini California'da ya da Texas da yapmış "golden boylar" da, kız arkadaşlarıyla burada randevulaşabilir. Eşiniz ve çocuklarınız da Meksika yemeklerini ilginç bulabilir.	Hafta sonlarında malum, Ortaköy tikiş tikiş. Hafta içi daha sakin. Salı akşamı desek mesela... Girişte barda biraz soluklanın hele, masanıza saat 21'den itibaren geçebilirsiniz.	Beşiktaş'dan Ortaköy adacığına geldiğinde sağdan ikinci sokakta. Caddeye çok yakın. Üç katlı bir ev. Eğer arabanızı otoparka bırakırsanız Memo'sun önünden geçin, sonra sola sapın. Ana caddeye doğru yürürken, sağınızda.	İki katta iki küçük salon. Rezervasyon şart. Kimlerin geleceğini önceden bilirlirse daha iyi olmaz mı? Adres: Cafe Caliente, Ortaköy İskele Cad. No:3 İstanbul Telefon: 260 96 08	Bence "casual". Ceket, kravat da olabilir ama baharatlı gıdadan "ateş basınca" gömlek yaka düğmeleri nasıl olsa fora edilecek... Spor ya da "resmi" her telden çalınabilir. Muhit entel muhiti de, "burjuva" giyime açık. Yeter ki yakışsın.

DEKOR	ART DE TABLE	ORTAM	MÜZİK	FİYAT
				
Sarı ve yeşil egemen. Sıcak, gözü rahatsız etmiyor. Tavanda dev pervane. Meksika havası vermek için mi, yoksa air condition henüz kurulmadı, bununla idare edin demesine mi? Alçı asma tavan, sarı. İçine spotlar gömülmüş. Pencere üzerindeki ahşap tavan ise; yeşile boyalı. Pencere pervazları da yeşil. Stör perdeler, sarımsı. En üst katta vernikli ahşap çatı.	Yeşil ahşap koltuklar. Masalarda beyaz örtü. Üstünde beyaz kağıttan ikinci örtü. Duvar boyu kilim sedir. Türk ve Meksika halk motifleri zaten birbirine benzer. Tabaklar beyaz porselen, saman rengi, kenarları seramik boyalı. Bira ve kola bardakları kocaman kocaman. Şarap kadehleri standart. Kül tablası, cam; Marlboro hatırasından...	Durgun; eğlenceli değil. Ama sakin, huzurlu. İnsanlar uslu uslu yemeklerini yiyorlar vesselam. Yamuk davranışlar, gürültülü kahkahalar yok. Ah bir de ahşap taban sarsılmasa. Sanki bina çökecek gibi geliyor.	Canlı müzik yok. Bantdan Meksika havaları, soft. Ama bizim halkımız eğlenmek ister. Seyrederek olsa bile. "Mariachi"lerden vazgeçtik, en azı hakikisinden bir Meksikalı gitarist, gene aynı ülkeden hoş bir bayan animatris çok şeyler katabilir, daha neşeli bir ortamın oluşmasına...	Semte göre, pek ucuz sayılmaz. "Tortilla çorbası" 40. "Frijoles Refritos", barbunya fasulyesi ezmesi 30 bin. Meksika'nın fakir yiyeceği "Enchilada" dürümü 65; etli tortillalar 80-85 bin. "Camarones", karides 110 bin. Tatlı faslı 40 bin. İçkilerden, "Tequila" sek shot 45, buzlu 40 bin. Şarap 120-150 bin. Kısacası: Adam başı 200 bini aşar. Ama kaliteye göre çok da pahalı değil.

AĞIZ TADI	KOMŞU MASALAR	MÖNÜ	SERVİS	LOJİSTİK DESTEK
				
Yemek öncesi kızarmış mısır unundan tortilla, lezzetli. "Quesadillas"la başladım. İç peynirli gözleme, üstünde avocado ezmesi. Elbette baharatlı, "Halepino"; soğan ve yeşil biber. Güzel. "Fajitas", güveçte. Dilimlenmiş marine edilmiş bonfile, soğan yeşil biberle yağda çevrilmiş. Ama hafif. "Camarones al Mojo de Ajo". Sarmısaklı karides. Güzel de, karidesler helme.	Sosyete lokallerinin gediklileri pek yok. Malum, restaurantımız daha yeni açıldı... Orta ve üst düzey gelir grubundan insanlar. 30-40 yaş ağırlıklı. Keyifli ve nezih bir ortam. Yan masalarda İngilizce konuşanlar. Elele. Yabancılar da sevmiş burayı.	Ortaköy'ün havası mı yaramış ne, sosyete mekanlarının alışlagelmiş tek düze yemeklerinden farklı bir seçenek listesi. Spesiyalite adedi 20'yi geçmiyor ama hepsi de değişik. Yemek adları İspanyolca; açıklamalar ise Türkçe ve İngilizce "Torta de Merengue", limonlu mereng. Ama mazruf zarfa uymuyor, limon tartöleti yediğimiz...	Mavi gömlek, papyonlu ve uzun önlüklü iyi niyetli genç çocuklar. Arada aksama oluyor. Kaçınılmaz. Yanımdaki masa kızdı: "Çok adam var, bir işe yaramıyor"... Bira isteniyor, 10 dakikada bile gelmiyor; hesap fişi başka masanın ki çıkıyor. Hesap fişi istenmeden gelse daha iyi olmaz mı? Elbette bu gençler de yetişecek; ama daha fazla çaba gerek.	Ortaköy'de park sorunu var. Restaurantımız yaya bölgesinde ve de otopark biraz uzakta. Giriş katında tuvaletler. Kapısı kapanmaz, lavabodaki suyu soğuk. Yakışmıyor. Ama bir aspirin istedim hemen geldi. Çarçabuk ve güler yüze.

Değerlendirme beş elma üzerinden yapılmıştır. 

