



*Sanat Restaurant-Bar'da herşey binanın o eski havasını tekrar verecek şekilde düzenlenmiş. Bu klasik ve ağırbaşlı ortamları, modern servis anlayışı birleşince ortaya harika bir sentez çıkıyor.*

Bir zamanların Beyoğlu'ndaki Fransız Ticaret Mahkemesi, şimdi şık bir mekânla yeniden canlandı.

## Sanat gibi güzel



*Ve bu güzel ortamı hazırlayan genç elemanlar...*

**İ**stanbul'un sıcak bir öğle sonrası... Yine İstanbul'un yeni açılan ama adını sıkça duymaya başladığımız bir restoranın kapısı, hafifçe iterek açtığımız... Yüzümüze çarpan, dışarıdaki sıcaklığı unutturmuş serinlik... O serinliğin insanı rahatlatan nefesi... "SANAT RESTAURANT-BAR"ı bu yönüyle anlatmaya başlamak, hep bu sıcak havaların verdiği rahavetin içinde, o serinliği duymamanın sonucu. Ki, Sanat Restaurant'ın yazın serin, kışın sıcak olması özelliğinden çok önce gelen özellikleri var, onu diğer restoranlardan ayrı kılan.

İlk önce, Londra'daki Basın Kulübü'ne benzer bir kulüp açmakmış amacı, LÜTFÜ OFLAZ'ın... Gelen istekler projenin kapsamını genişletirmiş. En sonunda basın, sanat, bürokrasi, politika, üniversite ve iş dünyası insanların buluşma yeri olarak ad koymuş restoranına. Bir zamanların Taksim Toplantılarının insan profiline taşımak, onların bu

luşacakları, yemek yiyecekleri müzik dinle-  
yecekleri, karşılıklı samimi sohbetlerde bu-  
lunacakları bir yer açmayı hedeflemiş ken-  
dine. Bu yer için de tarihi bir bina düşün-  
yormuş. Karşısına burası, eski Fransız Tica-  
ret Mahkemesi çıkmış.

## Konstantinopol'de Bir Mahzen

Sanat Restaurant'ın çatısı 1400'lü yıllarda,  
belki de İstanbul, İstanbul olmadan önce ça-  
tılmış, Cenevizliler tarafından mahzen olarak  
kullanılmak üzere... İçerdeki doğal serinliği  
sağlayan da binanın, o zamanın bir mimarı  
özellikli olan tonozlu tavanının yüksek olu-  
şu. Bu yüzden öteki barlardaki sıkıştıpışlık  
ve yoğun sigara dumanının burada yok olu-  
şunun nedeni de bu olmalı...

Geldik kapitülasyonlar dönemine... O za-  
manki adı, Fransız Ticaret Mahkemesi... Hat-  
tâ şimdi her gece çalınan piyano ile Lütfü  
Bey'in köşkünün bulunduğu yüksek plat-  
form, o zamanların hâkiminin makamı...

1950'li yıllarda Muammer Karaca, bu ya-  
pının üstüne kendi adıyla anılan tiyatroyu in-  
şa ettirmiş. Lütfü Oflaz burayı alıp, restore  
edene kadar da bomboş, öylece kalakalmış  
bu bina o günden bu güne...

Oflaz, bugün hedeflediği insan profilini tut-  
turmuş. Artık, kendi meslekdaşları gazete-  
cilerin, politikacı ve sanatçıların uğrak yeri  
olmuş şık bir restoran var bu tarihi çatının  
altında...

Yıllarca Ticaret Mahkemesi'nin kararlarına tanıklık  
eden o tonozlu tavanlar, şimdi Sanat Restaurant-Bar  
adıyla seçkin ve sakin bir mekânda yemek yeyip sohbet  
edenlere çatı oluşturuyor.

Şu haliyle yerleri kahverenginin açıklı ko-  
yulu tonlarında bir halı kaplıyor. Ama çev-  
renin baskın yeşil rengiyle ortamın serinliği-  
nin bütünleştiği bir havası var. Köşelerde ve  
duvar kenarlarında hem sohbet etmeye ve  
hem de yemek yemeye elverişli oturma grup-  
ları, ortalarda masalar... Masalarda serin ta-  
rihi atmosferi soluyan, solurken de birbiri-  
leriyle sohbet eden insanlar... Önlerinde bem-  
beyaz servis ve yemek takımları... Bu beyaz  
lık ve nezihlik, bize, duyduğumuz ancak ne  
yazık ki eremediğimiz "Markiz"i düşündü-  
rüyor. Düşüncemizi söylediğimizde onayla-  
nıyoruz Oflaz tarafından. Zaten amaç Mar-  
kiz'in eski havasını yaşatmakmış... Ve çok  
açık yeşil duvarları... Her köşesi de, orjinal  
afiş ve resimlerle dillenenmiş. Neredeyse 600  
yıldan beri altında dolaşan insanların yaşa-  
diklarına tanık olan tavan, vernikle astarlan-

mış. Artık tavandaki bu taşlardan sadece İn-  
giltere'deki eski şatolarda varmış...

## Yemeğin de ağırlığı var

Aslında Sanat Restaurant'da ağırlık yemek  
bölümünde. Gelenlerin yüzde 95'i restoran-  
da kalıyor. Hem de uzun süre... Nedeni, Etap  
Grubu'nun eski, Sanat'ın yeni aşçıbaşısı İb-  
rahim ve Abdullah Ustaların mutfağından çı-  
kan leziz Fransız yemekleri. Ama İtalyan ve  
Türk mutfağından da takviyeli...

Sanat Restaurant'ın mutfağından örnekler  
mi? Onlar bonfile, mantar ve enginar göbe-  
ğinden oluşan Sanat Steak, Armut Sicillan  
ve artık unutulmuş, eski bir Türk tatlısı olan  
Kokoç.

Aşçıbaşının pişirdiklerinin en pahalısı (Ör-  
dek Pigarat) imiş. Menüde 8500 TL. yazıyor.  
Ancak zaten amaç kâr değil. Önemli olan,  
insanlar gelsinler, konuşsunlar, sohbet etsin-  
ler... Bu arada da birşeyler yesinler hani...  
Ama bu "bir şeyler" in tadı çok nefis olmalı  
ki, artık yabancı konukları ağırlamaya kadar  
varmış...

Yaz sezonunda menüde ördek, bildircin tü-  
rü şeyler varken, kış sezonunda da özellikle  
alevli av hayvanları, flambe olayları, salata-  
ları masalarda hazırlamak gibi yenilikler ola-  
cağını söylüyor, tecrübeli servis şefi Sedat Hı-  
zarcıoğlu. Ayrıca her gece çalınan piyano-  
dan başka, kış sezonunda her cumartesi ak-

