



# SOFRA

BEKRİ  
ÇEŞNİCİ

## Ulus 29

Manzarasıyla ve yemekleriyle çok seçkin bir restaurant...

**S**anıldığının tersine iddialı olmak iyi bir şeydir. Yeter ki, sizin iddianızı haklı kılabacak yaptıklarınız olsun.

Askerlik arkadaşım **Metin Fadilloğlu** işinde iddialıdır. Geçenlerde konuşurken, şunları söylüyordu :

**“ Bir on-onbeş yıl veya daha fazla çalışabilmeyi isterim. Ve yine isterim ki, Abdullah Efendi gibi bu işe damga vuranlardan biri olabileyim. Zaten amacım da, İstanbul'da ya da Türkiye'de iyi veya en iyi olmak değil, uluslararası ölçütte bir yer oturtmaktır.”**

Görürsünüz iddialı olmasına oldukça iddialı bir çıkış.

Ama dostlarının **Meto diye çağırdıkları Metin Fadilloğlu**, böyle konuşma hakkına sahip olduğunu kanıtlamış bir kişi.

Bundan bir kaç yıl kadar - önce, bir tatil döneminde, **Antalya'daki Club 29'a** gittiğim zaman, yerin güzelliği kadar, servisin seçkinliği ve çeşidi çok fazla olmayan mutfağın lezzeti de beni pek şaşırtmamıştı. Çünkü daha önce açtığı yerleri de bildiğim Metin'in adı, kalitenin güvencesiydi benim için.

Metin Fadilloğlu 25 yıldır bu işin içinde, nereleri açıp çalıştırmamış ki.

1969 yılında Uludağ'da **Beceren'in** lokantasıyla başlayan serüven, 1971'de **Sait Halim Paşa'da** yine aynı yıl kısa dönemde büyük isim yapan **Tiffany'de**, bir sonraki yıl kısa süren ve öbürleri kadar başarılı olmayan **Drugstore 1001'de** devam etmiş. 1974'ten sonra ise “Şamdan”lar dönemi başlamış. Önce 1974 **Şamdan** sonra sırasıyla 1977'de **Büyükdere Şamdan**, 1983'te **Park Şamdan** yine aynı yıl **Etiler Şamdanlar** geliyor.

Bunları 29'lar dönemi izlemiş, **Etiler, Vaniköy, Çubuklu**, (yazları hala var) **Antalya 29** dan sonra da geçen yıl **Ulus Parkı** içinde veya daha doğrusu bitişindeki **Ulus 29'u** açmış Metin Fadilloğlu.

Hemen belirteyim ki, sözünü ettiğim bütün bu lokantalar, İstanbul'un lüks yerleri, herbirinin döşenişine büyük özen gösterilmiş, mutfakları da aynı titizliğin ürünü. Tabii böyle olunca da, İstanbul'un ve Türkiye'nin pahalı lokantaları arasında yer almışlar hep.

**Ulus 29**, güzel zevklî döşenmiş salonu ile yeryüzünün herhangi bir yerinde beğenilecek bir mekan. Tabii bir de onlara kıyasla

çok büyük bir avantajı var. O da hala güzelliğinden bir şeyler korumakta olan İstanbul'un en güzel Boğaz manzalarından birine sahip olması.

Manzara gerçekten eşsiz.

**Ulus 29** Meto'nun “25 yılda elde ettim” dediği bir gözlemden yola çıkılmış. **“Ağırlığı bir tek mutfağa vermenin fazla olumlu sonuç vereceğine pek inanmıyorum, ya da hiç değilse bizde öyle”** diyor Metin Fadilloğlu. Nitekim **Ulus 29'da** da, bu görüşe uygun ola-

hindi salatası, sıcak fener balığı salatası chavignol peynirli salata, baharatlı kurbağ bacağı, tavşan ezmesi, kaz ciğeri, ispanaklı lüfer, üç biberli steak, kabaklı çipura, mercimekli sudak, kıtır ispanaklı fener balığı, ve her zaman olmamakla birlikte sülün var. Yenilikler arasında, camambert gorgonzola ve brie de bulunuyor.

Mönü'nün ikinci bölümü klasiklere ayrılmış. Etiler ve balıklar arasında dengeli bir seçim ile oluşturulmuş klasikler bölümü .

Doğrusu, her iki bölümdeki yemekler de lezzetli. Klasiklerin ana yemekleri içinde, yoğurtlu kebab, köfte 29 gibi bizim mutfağın klasikleri de var, sarma kebab gibi kreasyonlar ile, kuzu Karski gibi Rus mutfağının sanılıp da, aslında bizim Kars usulü olan kuzu kontrfile izgaralar da.

Tatlılarda da denge korunmuş, her mutfağın güzel tatlılarına (Alman, İtalya, Fransız) yer verilirken, bizim aya tatlısı da unutulmamış.

**Ulus 29**, eşsiz konuma sahip, zevkli hoş atmosferli, kusursuz servisi olan, yemeklerinin lezzeti tartışılmaz bir yer.

**Ulus 29'dan** söz ederken, Zeynep Fadilloğlu'nun katkılarını unutmamak gerek.

Yukarıda da söz ettiğim gibi, uluslararası ölçütte bir yer yapmak için kolları sıvamış karı koca Fadilloğulları.

Tabii fiyatlar da ona göre. Ortadireğin hele bu zamlardan sonra gidebileceği düzeyde değil fiyatlar. Belki dikkatli bir seçim ile gitmek ithal ürünlere dokunmadan az ile yetine-nülebilir.

Ancak, bir noktayı hemen vurgulamak isterim. Bir çok bütçe için ulaşılması güç bir yer olan **Ulus 29'da**, fiyatlar size iyi bir servisle hoş bir atmosferde sunulanların hakkıdır. Nice daha ucuz yer var ki, yine de verdiğiniz para aldığınızın karşılığı olmuyor. Burada ise verdiğinizin karşılığını fazlasıyla alıyorsunuz.

Tabii gitmeden yer ayırtmak zorunlu. Hatta son güne kalmamak daha da iyi olabilir.

**ULUS 29**

**ULUS PARKI ORTAKÖY SIRTI**  
**TEL: 265 61 81 - 265 61 98**



**rek, Foie gras maison ile finduk lahmacun** (aynen mönü de olduğu gibi yazıyorum) yan yana yer alabiliyorlar, ya da **kurbağa bacağı da İstiyebiliyorsunuz antre olarak**, Karadeniz pidesi de .

Doğrusu bizde belirli bir alt kültürün simgesi haline getirilip, küçümsenen lahmacunu **Ulus 29'da** seçkin bir sofranın salık verilen anterelerinden biri olarak görmek çok hoşuma gitti. **Ulus 29** da, ithal malı fransız şaraplarının yanısıra, yine ithal olan istiridye (fine claire) norveç somonu, Hazar denizi havyarı da bulunuyor.

Bunların dışında mönü ikiye ayrılmış. Birinci bölüm yenilikler. Yenilikler arasında füme

