



Taksim'de Boğaz keyfi

Taksim Meydanı'nın yeni oteli Taxim Hill'in 9. katında açılan Safiri, Boğaz manzarası ve dünya mutfağından yemekleriyle Taksim'in eksik yanını tamamlıyor

58 odası var

MEHMET KENAN KAYA

Taksim'de bir yanı Cihangir üzerinden Boğaz'a, öte yanı Taksim Meydanı'na bakan geniş bir çatı katı. Bar, açık mutfak, ahşap masalar, siyah mermerler... Burası, Taksim Meydanı'nın yeni oteli Taxim Hill'in iki hafta önce "Safiri" adıyla açılan roof'u... Başka bir deyişle meydanın "en sıkı" manzarasına sahip yeni füzyon lokantası...

Önce adından başlayalım: Safiri, Türkçe'de "gökyakut" anlamına gelen bir sözcük. Bu yüzden de mimar Necdet Habib tarafından yapılan iç mekan tasarımına -zemin döşemelerinden bar tezgahına kadar- koyu renk mermerler hakim. Ama roof'un manzarası o kadar etkileyici ki, Safiri'yi "huzurlu ve sıcak" bir restorana dönüştürmek tasarımcısını pek de yormamış olmalı. Zira içeri girer girmez, temposu ve kalabalığıyla 9 kat aşağıda İstanbul'un en hareketli meydanı olduğunu unutup, Cihangir'in, Üsküdar'ın, Kız Kulesi'nin masallarına dalabiliyorsunuz.

Mönü sürekli yenilecek

"İyi ama manzara karın doyurmaz" diyenlere de hemen müjdelemeli: Safiri'nin mutfağında iki genç ve ünlü usta var: Ünsal Sezer ve Selçuk Avcı. İkisi de Bolu Mengenli olan ustalardan Selçuk 3 yıl Amerika'da aşçılık okumuş. Meslek kariyerinde Dedeman, Çırağan, Changa gibi mekanların yer aldığı Sezer ise diplomalı bir mutfak eğitimcisi. Onlara Safiri'nin mutfağını sorduğumda "Kendimizi herhangi bir kalıba sokmadık. Bir sınırimız yok. Günün yeniliklerine göre değişiklikler yapmayı seviyoruz" diyorlar. Tarzlarını ise "Fransız, Türk, İtalyan ve Uzakdoğu yemeklerinin ağırlıkta olduğu füzyon mutfağı" olarak tanımlıyorlar.

Safiri açılalı henüz iki hafta olduğu için en çok tutulan yemekler şimdilik meçhul. Ama şeflerin tüyosunu vermek gerekirse, Izgara Mevsim Sebzeleri ile Erişte Yatağında Dana Bonfilesi bu mevsim mөнüsünün favorileri arasında.

Mönüye gelince: Kremalı Brokoli ve Közlenmiş Domates çorbalarıyla açılan Safiri mөнüsünün soğuk başlangıçlarında Yöresel Meze Çeşitleri Tabak ve



kızarmış soğanla servis edilen Somon Füme; sıcak başlangıçlar arasında da rizottolar ve Asma Yaprığında Pastırma dikkat çekiyor. Safiri'de, Kuzu Sırtı'ndan güveçe, ızgara somondan Ali Nazik'e kadar birçok yemeğin yer aldığı ana yemekleri tatlı bir sonla noktalamak isteyenleri ise Çikolatalı Sufle, Greyfurt Baruaraz, Muzlu Merengiv ve Türk Tatlı Tabak bekliyor.

Her akşam 18.30'dan itibaren bar-restoran olarak hizmet veren Safiri, her gün açık. Yılbaşından itibaren de piyano eşliğinde canlı müzik var. Taksim'i, Boğaz'ı, bir yemek vaktine sıkıştırılmış bile olsa "kaçıp kurtulmayı" sevenlere duyurulur...

(0212) 236 67 39 / 40 ■

Safiri'nin Boğaz manzarasına Mengenli Ünsal ve Selçuk ustaların yemekleri eşlik ediyor.

Fotoğraflar: GARBİS ÖZATAY

38'i standart, 6'sı executive, 4'ü junior suit, 2'si de Hill suit olmak üzere toplam 58 odadan oluşan Taxim Hill Hotel, Boğaz'a ve Taksim'e bakan manzarasıyla dikkat çekiyor. Anıtlar Yüksek Kurulu'nun denetiminde onarılan 19. yüzyıl sonuna ait bir yapıda hizmet veren otelde 4 konferans salonu yanı sıra sauna, jimnastik ve sinema salonları da bulunuyor.