



İkinci şubasını Bebek-Etiler yokuşu üzerindeki eski bir İstanbul evinde açan Kikka, hem mimarisi hem de sıcak dekorasyonu ile Bebeklilerin uğrak mekanı haline geldi.

Fotoğraflar:
GARBİS ÖZATAY



Müzikleri DJ Uğur Kirik yapıyor

Cafe Kikka'nın Bebek'teki şubesi, sahibi Zerman Cambil tarafından restore edilen toplam 100 kişi kapasiteli tarihi bir binada hizmet veriyor. Yabancı içkilerin 5-7,5 milyon arasında satıldığı bar, DJ Uğur Kirik'in seçtiği müziklerle her gece 02.00'ye kadar açık. Cumartesi ve pazar günleri 10.00-16.00 saatleri arasında da brunch var.

Kikka'nın yeni adresi

MEHMET KENAN KAYA

İtalyancada "her şeyin küçüğü, minyatürü" anlamına gelen Kikka sözcüğü, İstanbulluların yaşamına yedi yıl önce Erenköy'de açılan bir kafe-restoranla girdi. Başta salataları ve makarnaları olmak üzere lezzetli yemekleri, minik barı ve sıcak atmosferiyle kısa sürede Anadolu yakası gençlerinin uğrak mekanı haline gelen Kikka, birkaç ay önce karşı yakaya da taşındı. Ama bu kez biraz "büyümüş" olarak...

Büyümüş olarak diyorum çünkü mөнüsünü bir yana bırakırsanız Kikka'nın Bebek'te açılan yeni mekanı gerek dekorasyonu gerek müşteri profiliyle ilkinе pek benzemiyor. Biraz daha şık ve gösterişli bir mekan burası. Bu yüzden de müdavimleri babasının verdiği harçlıkla idare eden gençlerden çok, gelir düzeyi yüksek 30 yaş ve üstü bir kesimden oluşuyor.

Mönüde ağırlık makarnalarda

Mekanla başlarsak... Kikka'nın yeni şubesi Bebek-Etiler yokuşu üzerinde aşıp, iki katlı bir eski İstanbul evi...

Küçük bir bahçenin ardından şık bir kapıyla girilen giriş kat, özellikle işten çıkar çıkmaz eve dönmek istemeyenler için sıcak bir bar atmosferi taşıyor. Barın yanı sıra küçük şirin koltuklar ve puflarla iyiden iyiye bir ev huzuru taşıyan giriş katın bir başka hoşluğu da pufları çekip önünde "minder kedisi" kıvamına gelebileceğiniz şöminesi. Bu arada barda yerli-yabancı birçok içki var ama özellikle Öküzgözü ve Papazkarası üzümlerinden özel olarak yapılan Kikka şarabını denemekte fayda var.

Kikka'nın restoranı ise bir merdivenle bara bağlanan ikinci katta yer alıyor. Logosundaki "pasta works" ibaresinden de anlaşılabilir gibi Kikka mөнüsünde ağırlık makarnalarda ama isteyenler için enginarlı tavuk, mantar soslu bonfile gibi seçenekler de var. Spaghatti, kalem, burgu, kulakçık gibi çeşitleri bulunan makarnalarının en önemli özelliği ise hamurlarının Kikka'nın kendi mutfağında hazırlanması. Meraklısı için "şefin tavsiyesi" ise Kum Midyeli Spaghatti ile Deniz Ürnlü Spaghatti... Mönüden söz etmişten, karşı yakadaki Kikka'nın gözdeleleri Sezar, Carpaccissimo gibi salatalarla Minestrone çorbasının Bebek'te de büyük ilgi gördüğünü hemen söylemeli. ■



Anadolu yakası gençliğinin buluşma noktası Kikka ikinci şubesini Bebek'te açtı. Makarnalarıyla ünlü mekan, bar olarak da hizmet veriyor



Giriş katı kafe-bar olarak hizmet veren Kikka'nın üst katında da 50 kişi kapasiteli şık bir restoran bölümü yer alıyor. Makarna ve salataların ağırlıkta olduğu mөнünün özel seçeneği ise Öküzgözü ve Papazkarası üzümlerinden Kikka için özel olarak üretilen Kikka şarabı.

Makarna günleri sürüyor

Divan Pub'larda 18 Şubat'ta başlayan ve makarnaseverlerin büyük ilgi gösterdiği "Makarna Günleri" 18 Mart'a kadar sürüyor. Ünlü makarna üreticisi Pasta Villa sponsorluğunda düzenlenen ve İtalyan mutfağından seçilmiş birçok özel lezzetin yer aldığı "Makarna Günleri" mөнüsünün en çok ilgi çeken yemekleri ise soya sosu eşliğinde Piliçli Linguine, beyaz peynirli ve cevizli Papardelle, siyah zeytin ve istiridye soslu Karidesli Spaghatti ile Kestane Mantarlı Tagliatelle...



Divan Pub'lardaki Makarna Günleri 18 Mart'a kadar sürecek.

Sprey kapaklı zeytinyağı şişesi



Lio'nun ürettiği sprej kapaklı şişeler zeytinyağı kullanımına büyük kolaylık getiriyor

Zeytinyağının yemeklere kattığı lezzet tartışılmaz. Ama zeytinyağı şişesinin içi nimetse, dışı da mihnet. Çünkü özellikle plastik ambalajlarda kapağın kenarından sızan yağ şişenin üzerini yapış yapış yapıyor. Yemeğe eklenecek zeytinyağının dozunun bir türlü ayarlanamaması da cabası. Dünya zeytinyağı

pazarındaki gelişmeleri aynı anda Türkiye'ye getiren Lio, zeytinyağı ambalajlarındaki bu tür aksaklıkları sprej kapak ile gideriyor. Lio Sprej Zeytinyağı ile yemeklerinize az ya da çok değil, tam istediğiniz miktarda yağ koymanızı mümkün kılıyor. Sızıntı problemini de çözen Lio Sprej Zeytinyağı'nı kullandıktan sonra elinizi bile yıkamanız gerekmiyor.

Telis'te yemek ve müzik keyfi bir arada

Canlı müzik performansları ve Türk mutfağından seçtiği yemekleriyle sekiz yıldır Kadıköy'de hizmet veren Telis Restaurant-Bar, yeni şubesini Bakırköy'de açtı. Geleneksel yemekler yanı sıra mөнüsünde şiş kebab, midye tava gibi lezzetlere de yer veren restoranda salı geceleri Kubat, perşembeleri Nurdan İpek, cumaları Özdemir Erdoğan, hafta sonu da Grup Damlalar eşliğinde Gülay ve Ezginin Günlüğü sahne alıyor.

Tel: (0212) 660 77 51-52



Telis'te pazartesi günleri dışında her gece canlı performans var.

