

# Wan-na adlı bir restoran

Tepebaşı'nda açılan Wan-na Restoran, Çin, Vietnam ve Japon mutfağından örnekleriyle Uzakdoğu tatlarını, Bonzai ağaçları ve Çin harfi şeklindeki lambalarıyla da Uzakdoğu atmosferini İstanbul'a taşıyor.

İpek  
Yezdani



Wan-na'nın ortaklarından Levent Büyükuğur 11 yıldır lokantacılık yapıyor.

Fotoğraf:  
Vedat Arık

Uzakdoğu mutfağını sevenler için iyi bir haberimiz var: Tepebaşı'nda Thai, Japon ve Çin mutfağının egzotik lezzetlerini İstanbul'a taşıyan ve Vietnam mutfağından ilk kez örnekler sunan bir restoran açıldı: "Wan-na." Türkiye'nin ilk kurumsal restoran grubu olan "İstanbul Doors" grubuna bağlı Wan-na, Çince "hayalleri yakalamak" anlamına geliyor.

Wan-na'nın dört ortağından biri olan Levent Büyükuğur (36), 11 yıldır lokantacılıkla uğraşiyor. İtalyan Dili ve Edebiyatı bölümünden mezun olur olmaz Etiler'de bir İtalyan restoranı açmış. Türkiye'nin ilk İtalyan restoranı olan "Da Mario" ile işe başlayan Büyükuğur, daha sonra ortaklarıyla birlikte sırasıyla Vogue Restoran, Havana ve Anjelique Gece Kulüpleri'ni hizmete sokmuş. Ortaklar, restoranların bağlı olduğu grubun adını ise "İstanbul'da açılan değişik kapılar" fikrinden yola çıkarak, İngilizce "kapılar" anlamına gelen "Doors" koymuş.

Son olarak Tepebaşı'nda "Soda" ve

Wan-na Çince hayalleri yakalamak anlamına geliyor.

"Wan-na" adlı restoran-barları bünyesine katan Doors Restoran Grubu'nda personel eğitimi, servis ve kalitede belli bir standardın altına düşmemek hedefleniyor.

## ÇITIR ÇİPURA...

Wan-na'nın şefi, Avustralya'dan gelen Çinli bir aşçı: Chen Long. Long ve yardımcıları, restoranın açılışından önce iki ay

boyunca mutfaktaki Türk personele Uzakdoğu yemekleriyle ilgili kurs vermiş. Levent Büyükuğur, Çin ve Vietnam yemeklerinin Türklerin damak tadına uygun olduğunu düşünüyor:

"Çin ve Vietnam mutfağını çok beğeniyoruz. Uzakdoğu mutfağı Türkiye'de çok seviliyor. Yemeklerin acılı olması, kullandıkları yağ, tavada yemeklerin fazla olma-

stı, pirinç ve Çin eriştesi bizim damak tadımıza çok yakın."

En çok beğenilen yemek "Aromatik çitir ördek". Büyükuğur "Fırında kızartılmış ördek Çin krebine sarılıp servis ediliyor, tıpkı bizim dürüm gibi. Bizim spesyalitemiz ise 'çitir çipura' diye değişik bir Uzakdoğu sosuyla servis edilen bir balık yemeği. Bunu da ilginç tatları seven herkese tavsiye ediyoruz" diyor.

Büyükuğur, Wan-na'nın bar kısmında hazırladıkları kokteyllerinin de "özel" olduğunu söylüyor. Restoranda çalışanak 2 barmeni Londra'da kokteylleriyle ilgili bir restoranta iki aylığına eğitime gönderdiklerini belirten Büyükuğur, en çok taze Uzakdoğu meyvelerinden yapılan "Ma Tai" ile alkol oranının yüksekliği ve sertliğiyle ünlü "Flaming Ferrari" kokteyllerinin çok rağbet gördüğünü anlatıyor.

## BONZAI AĞACI

"Wan-na" aynı zamanda kadın adı. Büyükuğur, mekânlarını da "bir kadın karakter gibi düşündüklerini", bu yüzden bu adı kullandıklarını söylüyor. Gerçekten de gece partiye giden bir kadın gibi özenle hazırlanmış olan Wan-na'nın dekorasyonunda aydınlatmaya çok önem verilmiş. Dekorasyonunu Mimar Mahmut Anlar'ın yaptığı Wan-na'da tabaktan bardağa kadar her şey yurtdışından getirilmiş. Mekânda modern bir atmosfer yaratmayı başaran Anlar, Uzakdoğu havasını yansıtabilmek için Bonzai ağacı, personelin kıyafetleri, Çin harfleri şeklinde tasarlanmış lambalar gibi ayrıntılara önem vermiş. Ayrıca restorandaki büyük holografik ekranda Bruce Lee filmleri gibi eski Çin karate filmleri oynatılıyor, her akşam DJ Doruk Cihan tarafından canlı müzik yapılıyor.

Büyükuğur, Wan-na'daki fiyatların benzeri restoranlarla kıyaslandığında "daha uygun" olduğunu düşünüyor: Başlangıçlar 5 ile 12 milyon, ana yemekler 18 ile 24 milyon, pilavlar 4 ile 5 milyon, erişteler 8 ile 9 milyon, tatlılar ise 6-7 milyon arasında değişen fiyatlarda sunuluyor.

Wan-na, haftanın 7 gecesini, 6 günü (pazar hariç), 08.30- 02.00 saatleri arasında açık. ●

