



Kültürel mirasa duyulan tutkulu bir bağlılık ile Seki; toprağın güneşli tatlarını çağırıyor.

Biliyoruz ki, toprağın güneş ve su ile kazandığı yaratıcılık ve bereket, insan uygarlığını doğuran yegâne kaynak. Kapadokya, binlerce yıldır medeniyetin beşiği olan, Luviler'in, Hititler'in, Asurlular'ın mirasını taşıyan Anadolu topraklarının çok kültürlü karakterini cömertçe sergiliyor. "Yamaçlardaki teraslar" anlamına gelen Seki, Kapadokya'nın kültürel ve tarımsal mirasını, ilhamını bu topraklardan alan uluslararası mutfağıyla gerçek bir tat yolculuğuna dönüştürüyor.

Dünyanın en eski ve en büyük manastır yerleşkelerinden birinde, bu alanın en önemli noktalarından biri olan Argos Mahzen'in üzerinde konumlanan Seki, organik bahçesinden toplanan mevsim mahsulleri ile lezzetlendirdiği mutfağını, şeflerinin özgün dokunuşları ve modern pişirme teknikleriyle benzersiz bir şekilde yorumluyor. Konumlandığı ve adını aldığı "seki" lerde olduğu gibi misafirlerini katman katman lezzet ve deneyim yolculuğuna davet eden Seki, eşsiz Güvercinlik Vadisi ve Erciyes Dağı'na uzanan büyüleyici atmosferinde, çeşitli kültürlerin damak zevkini ve gastronomi keyfini en doğal haliyle sunuyor.

ÇORBALAR

Günün Çorbası

BAŞLANGIÇLAR

Somon Ceviche (GF)(F)

Maydanoz, Taze Kişniş, Acı Biber, Soya ve Misket Limon Sosu ile

Avokado Brokoli Tartar (V)(GF)(D)

Izgara Hellim ve Soğuk Sıkım Zeytinyağı

Pancar Caprice (V)(GF)

Granny Smith Elma, Keçi Peyniri, Yer Fıstığı, Fesleğen ve Pesto Sos ile

Antep Fıstıklı Rafık (V)(D)(N)

Karamelize Antep Fıstığı, Keçi Peyniri, Ezine Peyniri, Krema ve Sızma Zeytinyağı

Enginar Karides Avokado (GF)(S)

Sızma Zeytinyağı ve Kızarmış Dere Otu

Pirpirim (GF)(D)(N)

Semizotu, Yeşil Elma, Ceviz ve Taze Baharat Yağı

Ahtapot Karpaçyo (GF)(S)(F)

Ananas, Roka Yaprakları ve Narenciye Sos ile

Zeytinyağlı Enginar (VEGAN)(V)(GF)(PE)

Konfi Çeri Domates, Bezelye, Havuç ve Çam Fıstığı Sosu ile

Peynir Tabağı (D)(V)(N)(G)

Rokfor, Camembert, Keçi Peyniri, Gravyer ve Erik Ezmesi ile

Şarküteri Tabağı (G)

Rozbif, Füme Et, Pastırma, Füme Ördek ve Erik Ezmesi ile

(VEGAN) | (V) Vejetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol | (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Laktozsuz
(FF) Yağsız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personeline bilgilendiriniz. %10 servis bedeli eklenecektir.

SALATALAR

Vişneli Enginar Salata (VEGAN)(V)(LF)(G)

Kızarmış Ekmek, Yeşil Elma, Nar, Edamame, Dere Otu ve Misket Limonu

Bahar Salata (V)(D)(GF)

Mozzarella, Domates, Yeşil Soğan, Roka, Semizotu, Maydanoz, Zeytin ve Misket Limon Sosu ile

Argos Bahçelerinden Yeşil Salata (V)(D)(GF)

Iceberg, Ekşi Ot, Nane, Maydanoz, Yeşil Soğan, Kinoa, Edamame, Nar Taneleri ve Kızarmış Hellim

Roka Salata (V)(D)(GF)

Domates, Fındık Turp, Erik, Nar, Avokado, Taze Peynir ve Misket Limon Sosu ile

Füme Ördek Salata (GF)

Akdeniz Yeşillikleri, Greyfurt, Fındık Turp ve Portakal Sosu ile

Soya Soslu Ispanak Salata (VEGAN)(V)(SOY)(G)

Kırmızı Soğan, Kapya Biber, Yeşil Elma, Kurutulmuş Meyveler ve Zeytinyağı

ARA SICAKLAR

Güveçte Karides (F)(S)

Tereyağı, Sarımsak ve Yöresel Acılı Sos ile

Ördek Arancini (G)(D)(E)

Portakallı Mascarpone ve Narenciye Sos ile

İçli Köfte (D)(G)(PE)

Süzme Yoğurt ve Tereyağı Sosu ile

Sebzeli Çin Böreği (VEGAN)(V)(G)(SOY)

Ezme Avokado, Tatlı Ekşi Sos ve Teriyaki Sos ile

MAKARNALAR

Ispanak Soslu Fettuccine (G)(V)(D)(E)

Dağ Mantarı, Krema ve Parmesan

Penne Arrabbiata (G)(V)(D)(E)

Parmesan Peyniri ile

Bolonez Soslu Tagliatelle (G)(E)(C)

Kuru Soğan, Sarımsak, Domates, Kereviz Sapı ve Dana Kıyma

(VEGAN) | (V) Vejetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol | (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Laktozsuz
(FF) Yağsız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinin bilgilendiriniz. %10 servis bedeli eklenecektir.

ANA YEMEKLER

Deglaze Somon (GF)(D)(A)(F)

Enginar Sote, Zeytin Salatası ve Misket Limon Sosu ile

Izgara Deniz Levrek (GF)(D)(F)(A)

Tütsülenmiş Yedi Kule, Ekşili Kinoa ve Gorgonzola Sos ile

Izgara Tavuk Tava (D)(GF)

Köy Biberi, Yabani Pirinç, Edamame ve Fesleğen Kreması

Dağ Kekigi ile Marine Edilmiş Kuzu Pirzola (GF)(D)

Izgara Patlıcan, Ezme Nohut, Köz Sebzeler ve Taze Baharat Sos ile

26 Saat Pişirilmiş Kuzu Kürek (GF)

Karamelize Soğan, İstiridye Mantar Sote, Erik Ezmesi ve Kendi Suyu ile

Confit Kuzu İncik (G)(D)

Yöresel Keşkek ve Taze Baharatlı Yanık Tereyağı

Kuzu Karski (G)(SE)(D)(G)(SOY)

Patates Ezmesi, Kök Ispanak, Brokoli, İstiridye Mantarı ve Taze Baharat Sos ile

Asado Braising (D)(G)(SOY)

Buğday Risotto, Buharda Sebzeler ve Kendi Sosu İle

Bonfile Fleminyon (D)(G)(SOY)

Ispanak Kökü, Izgara Yeşil Soğan, Kremalı Patates ve Demi-Glace Sos ile

Yöremizden Testi Kebabı (G)

Köy Turşusu, Yoğurtlu Köz Patlıcan ve Kavılca Pilavı ile

Güveçte Kuru Patlıcan Dolma (VEGAN)(V)(GF)

Pirinç, Köy Biberi, Kapyra Biber, Sarımsak, Domates, Ev Salçası ve Kendi Sosu ile

Közlenmiş Mevsim Sebzeleri Tabağı (VEGAN)(V)(GF)(LF)

Patlıcan, Kabak, Kapyra Biber, Köy Biberi, İstiridye Mantarı, Domates ve Yöresel Acılı Sos ile

(VEGAN) | (V) Vejetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol | (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Laktozsuz
(FF) Yağsız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinin bilgilendiriniz. %10 servis bedeli eklenecektir.

TATLILAR

Lokum ve Portakallı Krem Brüle (G)(D)(V)(E)
Meyve Salatası ve çikolata çubukları ile

Marlenka (G)(N)(D)(V)
Orman Meyveleri, Ballı Mereng ve Ceviz Pralin ile

San Sebastian Cheesecake (G)(D)(V)
Çikolata Sos ile

Yaban Mersinli Panna Cotta (D)(V)(N)
Kuru Meyveli Bar ve Dondurma ile

ikolatalı Sufle (E)(D)(N)(V)(G)
Orman Meyveli Dondurma ile

Portakallı ve ikolatalı Parfe (D)(N)
Karamelize Antep Fıstığı ile

Fıstıklı Havuç Dilimi Baklava (G)(D)(N)(V)
Dondurma ile

Mevsim Meyveleri Tabağı (VEGAN)(V)

Dondurma eřitleri (D)(V)
Meyve Salatası ile

(VEGAN) | (V) Vejetaryen | (N) Kuruyemiş | (S) Kabuklu Deniz Ürünü | (G) Gluten | (D) Süt Ürünleri
(E) Yumurta | (A) Alkol | (SE) Susam | (SOY) Soya | (F) Balık | (M) Hardal | (C) Kereviz | (L) Acı Bakla
(P) Domuz | (PE) Yer Fıstığı | (CR) Kabuklular | (MO) Yumusakçalar | (GF) Glutensiz | (LF) Laktozsuz
(FF) Yağısız | (ORGANIC) Organik

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendiriniz. %10 servis bedeli eklenecektir.