

10'uncu yılında dünyanın en iyi 56'ncısı

■ ÜNLÜ şef Mehmet Gürs'ün
fine dining restoranı Mikla,
10'uncu yılını geçtiğimiz
yıl 97'nci olarak girdiği
Dünyanın En İyi 100
Restoranı listesinde
56'ncı sıraya yükselerek
kutluyor. **MEHMET
YALÇIN 11'de**



Mehmet
Gürs



Şişedeki balık

mehmet.yalcin@milliyet.com.tr



Mehmet YALÇIN

Ünlü şef Mehmet Gürs'ün Tepebaşı'ndaki fine dining restoranı Mikla, 10. yıldönümünü Dünyanın En İyi 56. Restoranı seçilerek kutluyor. Mikla, Yeni Anadolu Mutfağı tarzında sofistike yemekler sunuyor

Mikla devler liginde



Yıl 1996'dı. Hemen hemen tüm İstanbul, Nişantaşı'nın küçük bir giriş katında açılan modern bir restoranı konuşuyordu. "İsveç'ten orada büyümüş yakışıklı bir Türk şef gelmiş, harikalar yaratıyor" deniliyordu. Downtown adlı restoranda yediğim ilk yemeğin ardından, ben de "Mehmet Gürs Türk gastronomisine damgasını vuracak. Onu daha çok konuşacağız" diye düşünmüş ve yazmıştım.

Tadım menüsü 265 liraya denenebiliyor

O günlerden tam 20 yıl sonra, Tepebaşı'ndaki Mikla Restaurant'da Mehmet Gürs'le yeni menüsünün lezzetlerini tadarken, ünlü şefin serüveni film şeridi gibi gözlerimin önünden geçiyor. İlk yıllarında daha çok Batı'daki yeni trendleri Türkiye'ye getirdiğini, son yıllarda ise Türkiye'nin yerel lezzetlerine yelken açtığını hatırlıyorum. 10. yıldönümünü kutlayan restoranın, birkaç hafta sonra dünyanın en iyileri arasına seçileceğini ise henüz bilmiyorum. Güzel haber, birkaç gün önce geliyor: Geçen yıl San Pellegrino'nun Dünyanın En İyi 100 Restoranı listesine 97. olarak giren Mikla, bu yıl da listede, üstelik 56. sıraya terfi etmiş durumda.

Gürs'le yeni menüsünü tattığımız Mikla, kurulduğu 10 yıl öncesine aynı. Ama şarap kavı çok daha zengin, mutfağı daha rafine. İlk yıllarında İskandinav esintileri ağır basan Mikla, artık Modern Türk Mutfağı'nın kalesi.

Mikla'ya müşteri olarak gittiğinizde, çoğunu ilk kez tadıyor olacağınız lezzetlerin arasında boğulmuyor, "Onu mu seçsem, bunu mu?" diye uzun uzun menü kartına saplanıp kalmıyorsunuz. 265 lira ödemeyi göze alıyorsanız, restoran size yedi aşamalı bir menüyle en seçme lezzetlerini uygun bir tempoda sunuyor. Şarapta da tecrübeli sömeliye Sabiha Apaydın'a teslim olursanız, 165 lira karşılığında her tabağımızla, ona uyumlu kaliteli bir şarap geliyor.

Bu mevsimin tadım menüsü zeytinyağı ve turşu sebzeler, kıtır sardalyalı "balık ekmeği", sebze ve bakliyatla sunulan kuru bonfile, lagos, tencereden kuzu, peynir ile bal ve vişne ile lor başlıklarla altında. Ama bu yalın isimlere aldanmamalı, tencereden gelen kuzu mesela, sıradan bir kuzu değil. Samsun'un "kamçıkuyruk" denilen, yağı etine dağılmış Karayaka kuzusu damağınızı bayram yerine çeviriyor. Yanındaki cıbes otu salatası, tuzlu yoğurt ve kimyonlu kıtırlar da bu lokum gibi eti tamamlıyor.

Zaten bu tip sofistike lokantaların özelliği, maharetlerini et ve balıklardan çok, bunlara eşlik eden garnitürlerinde göstermeleri, sürpriz lezzet deneylerini



Mikla'nın mutfağında Türk malzemeleri İskandinav minimalizmindeki sunumlarla servis ediliyor.

onlarda uygulamaları. "Şeytan ayrıntıda gizlidir" denildiği gibi, bu tip restoranların lezzet sırları da ayrıntılarda. Nitekim sofraya oturur oturmaz gelen ekmeği ve yağ bile çok farklı. Ekşi mayalı sıcak ekmeği, Dr. Tan zeytinyağı ve fildişi renginde bir topakla geliyor. Siyah kayrak taşının üzerinde verdiği zarif kontrastla insana adeta göz kırpan bu topak, damakta bir lezzet bombası gibi infilak ediyor.

Yemek sonrası kahvesi bile özel harman

Mikla'nın dünyanın en iyi restoranları arasına girmesi, sadece lezzetli yemeklerinden ötürü değil. Burada yemeğin bir felsefesi var. Şef Mehmet Gürs, İskandinavların sık sık dünyanın en iyi restoranı seçilen Noma ile zirveye çıkardıkları tarzdan esinleniyor. Onlar gibi unutulmuş yerel malzemeleri "avlıyor", en yeni pişirme ve sunum teknikleriyle de yorumluyor.

Şef pişirme tekniklerinde de tutucu değil. "Yemek dediğin lezzetli olmalı, malzeme hangi tekniği istiyorsa onunla pişmeli" görüşünde. Kuşkusuz, dünyanın en iyi restoranları arasına girmek için bunlar da yeterli değil. Olağanüstü bir manzara, aperitif ya da dijestif yudumlamak için harika bir teras barı, salonda konforlu bir oturma düzeni, özenli bir servis, yıllardır değişmeyen, her bir yemeği size şef kadar detaylı anlatabilecek garsonlar... Yemek sonrası gelen kahvenin, Mehmet Gürs'ün bir diğer girişimi Kronotrop'un Türk kahvesi için geliştirdiği özel Etiyopya harmanından, farklı bir teknikle pişirilmesi... Ödüllü ve zengin şarap kavı...

Mikla'da mutlaka 265 liralık zengin tadım menüsünden ısmarlamak da şart değil. Dileyen, başlangıç, ana yemek ve tatlı seçeneklerinden istediği yemeği seçerek, içki hariç sadece 185 lira da ödeyebiliyor. Dünyadaki bu kırat restoranların fiyatları düşünülürken, Türkiye'nin Michelin yıldızına "banko" aday Mikla'da bir yemek, birçok İstanbul restoranına göre aslında pahalı bile değil. ■