

barbun

05 Temmuz 2012

Barbun Alaçatı ile doğaya dönüş başlasın!

Barbun Alaçatı'da Ege kültürü modern gastronomik metodlarla harmanlanırken lezzet, doğa ekseninde bir deneyim olarak sunuluyor. Yenilebilir çiçek ve toprak eşsiz bir sunumla karşınıza çıkıyor!

"Gastronomide artık zaman; doğayı sunma zamanı... Yalın hali ile tam da doğada olduğu gibi olma zamanı. Bazen tadın deneyim olduğu bazen sunumun tadın önüne geçen deneyimlerini düşündürmenin zamanı. Menüde olmak zorunda olanın değil biz şefler ne istersek, ne zaman istersek, nasıl istersek onu aşkla sunmanın zamanı. Doğaya, emeğe ve buna saygı gösterecek şeflere ve ekiplerine saygı duyma zamanı...." böyle özetliyor Kemal Demirasal **Barbun Alaçatı** felsefesini...

Denizin ve rüzgârın kol kola girip kıyıya vurdukları anda o eşsiz havayı soluduğunuz yerde; Alaçatı'da yeni bir adres: **Barbun Alaçatı!** Ege Bölgesi'nde her bir üreticinin özenle yetiştirdiği ve Ege mutfağına damgasını vuran yöresel malzemeler **Barbun Alaçatı**'da yaratıcı ve modern gastronomik metodlar ile birleşiyor.

Kemal Demirasal'ın kendi doğasını araştırıp kendi tabak kompozisyonlarını oluşturduğu Barbun'da doğaya uzak kalan ruhlar, yabancı baharatlarla birleşen yenilebilir çiçek hatta toprak ile okşanıyor. **Barbun Alaçatı**'da dünya mutfağında öne çıkan havyar, deniz tarağı, trüf, foie-gras gibi ünlü lezzetler; ham malzemenin tadını bozmadan klasik ve yerel tatlar ile harmanlanarak yeniden yorumlanıyor, ayrı bir lezzet formuna bürünüyor.

Barbun Alaçatı'nın her ne kadar yalın ve sade bir dekorasyonu olsa da, yaşayan menüsü hem görsel hem de tatsal olarak misafirlerini şaşırtıyor. Birbirinden lezzetli yemekler, doğadan gelen lezzetler eşliğinde, eşsiz bir sunum ve kompozisyonla karşınıza çıkıyor. **Barbun Alaçatı** kah tasarımsal objeler kah doğadaki orijinal formlarında sunduğu bu naif ve benzersiz lezzetlerle görsel olarak da misafirlerini şımartıyor.

Barbun Alaçatı'da akşam yemekleri bir başka!

İyi bir akşam yemeğinin deneyim olması gerektiğine inanan **Barbun Alaçatı**, görsel, duyuşal ve tat olarak misafirlerinin tüm duyularına hitap ediyor. Özel yemek odalarında hem **Barbun Alaçatı** şefleri ile ince detaylara inebilir hem de kendi misafirlerinizi bu benzersiz deneyime ortak edebilirsiniz.

Barbun:

Adres: 1001 Sokak No.5 Alaçatı Çeşme İzmir

Telefon: +90 (232) 716 8308

www.barbunalacati.com