



Mehmet Yaşın

Şehirde lezzetlerin izinde...



Bu ay rotamızı Rumelihisarı ve Beyoğlu'na çevirdik. Önce Boğaz'a uzur Kiss the Frog'a uğradık, ardından Tomtom Mahallesi'nin yeni viski barında bir mola verdik.

RUMELİHISARI'NIN YENİ DENİZCİSİ

İsmi ilginç. Kiss The Frog. Masaldan esinlenmiş bir isim. Genç kızın öptüğü kurbağa gece yarısı bir preme dönüştürülebilir. Yeri Güzel Rumelihisarı'nda, eski vapur iskelesinin tam karşısında. İşletmecisi: Gül Etker. Sektörün eskilerinden. 2005'te ara verdiği işletmeciliğe dönüş yaptı. Gül Etker, Kiss The Frog'u şöyle tanımlıyor: "Zorlamazsınız, samimi, keyif veren, müzikli, sıcak, sıradan olmayan, medeni, makul fiyatlı." Boğaz balık çağırıştır. Onun için menü deniz ağırlıklı olmalı. Öyle de olmuş. Gül Etker mekanımı tanımlamak için "Sea food brasserie" cümlesini kullanıyor. Oldukça kalabalık bir menü önünüze konuyor. Doğru seçim yapmak zor. "Hangisini yesem acaba?" sorusu sürekli soruluyor. Yemeklere geçmeden önce bir sorumu dillendiriyorum: Pazılı midyenin ve şaraplı midye tenceresinin midyeleri nereden geliyor? Çünkü midyeden korkarım. Her yerin hele İstanbul'un midyesi yenmez. Gül Hanım, midyelerin Çanakkale'nin akıntılı sularından toplandığını söylüyor. Menüden seçim yapmak için restoranın müdürü Aydın Koca'dan tavsiye almak lazım. Kendisini uzun süreden beri tanırım, bu için uzmanlarındandır. Yemek isimleri tahrik edici. İnsanın aklı karışıyor. İşe tarama ve somon havyarı ile başlıyorum. Taramanın lezzeti önemli bir göstergedir benim için. Herkes bu lezzeti tutturamaz. Tarama yüksek puan alırsa, diğerlerinin lezzetinden şüphelenmez. Şef Yusuf Şahin, taramayı tam kıvamında yapmış. Zaten onun bu konudaki şöhretini duymuştum. Narlı levrek Ceviche. Damagımda meyvemsi tatlar kaldı. Narlı levrek birbirlerine çok yakışmış. İki uyumlu sevgili gibi. Denizden biraz uzaklaşıp, sahanda yumuşamış keçi peynirine eklemek bandım. Lezzetli bir başlangıç olmuş. Salatalar çeşit çeşit ama diğerleri daha cazip. Salataları başka sefere erteledim. Karides nachos. Meksikalı bir denizci. Kırık kutu. En insafli, esas nachos'la yarışır belki. Nachos'un yaratıcısı İg-



Her yerin hele İstanbul'un midyesi kolay kolay yenmez. Ancak Kiss The Frog'da pazılı midye ve şaraplı midye tenceresinin midyeleri, Çanakkale'nin akıntılı sularından geliyor.

nacio Anaya bunu tatsaydı mutlaka çok severdi. Kızarmış kabuklu karides tam bana göre. Kabuklarını ayıklamadan, çitir çitir ye. Kızarmış kabuk içinden daha lezzetli sanki. Karides tempura tam Japon işi. Yenecek yemek listesi uzun olmasa kazınımı bununla doyururdum. Yine denize kısa bir ara verip, keçi peyniri ile doldurulmuş kabak çiçeği tempurayı araya soktum. Masa birden Ege koktu. Tadılacak yemekler bitince gibi değil. Hepsinden birer lokma alsam mide fesadına uğratırım. Ama jimdiye kadar gelenler öylesine lezzetli ki, henüz "Yeter!" diyemedim. İşte otlu cızbu börek. Bana bir tane yetmedi, lütfen bir tane daha. Kıvrık kalamara acı çok yakışmış. Sarımsaklı, beyaz peynirli sahanda karidesten çatılin ucuyla sımam bile damagımın şenlenmesine yetti. Sonra bir Egeli daha: Bol otlu ahtapot ızgara. Balıkçıda balık olmaz mı? Hem de en tazesi mevcut

ama bu seferlik kalsın. Balığı her yerde yerim, meczeler için midede yere ihtiyacım var. Durumun içindeki istavritler, biraz önce kayıdaki oltaçılar tarafından tutulmuş. Çitir çitir, dayanılmaz. Fırından ton tatakı, deniz mahsulleriyle tatlandırılmış lahmacunun çıkacağını biliyordum. Menüye dikkatli bakmamamın sonuçları: Kum midyeli spaghettiye, havyarla tatlandırılmış mürekkep spagettiye ve karidesli fettuccine'ye maalesef yer kalmadı. Halbuki ne kadar severim bu makarnaları. Onlarca çeşit suşi de bir dahaki sefere. Kalkarken bir acele masaya gelen kurbağa bacağından ise ancak bir ısırık alabildim. Türk ve yabancı şaraplardan oluşan zengin şarap menüsünde yazan rakamlar korkutucu değil. Hesap şişmesin diye yine de ölçülü tüketmek gerek. Kiss The Frog'da lezzetli masalar sizi bekliyor. Yabya Kemal Cd.No:4 Rumeli Hisarı Tel: 0212 287 73 20