



RUMELİHİSARINDA MASALSİ BİR MEKAN

Klasik balıkçılardan farklı konsepti ile dünyanın dört bir yanından farklı teknikleri kullanarak eğlenceli bir biçimde yemeklerini sunan restoran masalsi atmosferi ile büyük beğeni topluyor.

24 yaşında tesadüf eseri yeme-içme sektörüne adım atan Gül Etker; Karaf, Niş ve G by Karaf gibi popüler mekanlarıyla tanındı. Sektörden 10 yıl uzak kalan Etker, iddialı bir dönüş yaptı. Susiden kabuklu deniz mahsullerine uzanan geniş menüsüyle dikkat çeken Rumelihisarı'ndaki Kiss The Frog, şimdilerde birçok ünlü ismin uğrak noktası. Gül Etker ile yeni mekanını konuştuk.

Gül Hanım, yeme-içme sektörüne nasıl girdiniz?

Tamamen tesadüf... 24 yaşında Gümüşlük köyünde yaşamak ne güzel olurdu fikri ilk kıvılcım oldu. Kendimi bir anda balıkları kucaklarken buldum. İlk restoranım

150

1994 yılında Karaf Gümüşlük oldu. İşin içine girdikten sonra merakım ve yaratıcılığım ortaya çıktı. Çok da güzel oldu. Şanslı biriyim böyle bir mesleğim olduğu için, severek ve keyifle yapıyorum.

Niş, Karaf ve G by Karaf gibi popüler mekanlarla tanışık sizi. Daha sonra sektörden uzaklaştınız. Bu dönemde neler yaptınız?

İlk olarak bir süre tekstil denedim. Bebek'te Hyper diye 8 metrekaarelik minnacık bir dükkan açıp, uçuk kaçık fişifiler yaptım bir süre. Sonra bilgisayarçı kimliğime dönüp, kendimi eve kapayıp finans işlerine soyundum. Kabus günlerim... 2 sene sonra arkadaşlarım beni

evden kazıldılar! Hiç bana göre değilmiş. Sonra uzun bir süre kendimi gezmeye verdim. Çok iyi geldi. Bu arada dönem dönem sektörden gelen tekliflerle ilgili denemelerim olsa da, kendi yaratmadığım işler konusunda çok da iyi olmadığımı öğrendim. Kısaca bu dönem deneme, yanılma, kendini daha iyi tanıma, bol bol da gezip görmeyle geçirdim diyebiliriz.

10 yıllık bir aradan sonra yeniden dönme kararını nasıl aldınız?

Bahsettiğim dönem sonunda, benim için en uygun olan işin bu olduğunu anlamıştım artık. Emekli olmak için de enerjim çok fazla olduğu için geri dönme kaçınılmaz oldu. Zaten epeydir yer bakmaya başlamıştım. Bu



dükkan, "Evet Gül'cüğüm, hareket etme zamanı geldi!" dedi.

Rumelihisarı'ndaki mekanınız oldukça eğlenceli bir ismi var. Kiss The Frog'un hikayesini sizden dinleyebilir miyiz?

Masal gibi bir mekan olsun istiyordum. Umud da hepimizin ihtiyacı... Kurbagadan prens yapma fikri çok umut verici! Bu ismi bulur bulmaz sevdim, herkes de çok sevdi. Seafood brasserie de uzun zamandır aklımda olan bir konseptti zaten, mekanın lokasyonunun buna çok uygun olduğunu düşündüm ve böylece Kiss The Frog ortaya çıktı! Mekanındaki kurbagalar da çok eğlenceli oldu. Yakında bir sürprizimiz de olacak.

Kiss The Frog klasik balıkçılardan çok farklı. Kiss The Frog'u farklı kılan özellikler neler?

Kiss The Frog bir seafood brasserie. Amacımız; denizden çıkan her türlü ürünü, dünyanın dört bir yanındaki değişik teknikleri kullanarak, eğlenceli bir şekilde sunmak. Ama öyle zorlama tarifler, soslarla hiç uğraşmıyoruz. Natürel, anneanne mutfakı yol göstericimiz oldu. Klasik ev mutfakını deniz ürünleri ile birleştirmek değişik lezzetlere ulaşmamızı sağladı. Sunumlarda da prensip aynı. İstah, lezzet, kasmadan keyif veren lezzetler peşindeyiz. Deniz ürünlerinin yanında sebze ve otlarla çok oynuyoruz. Mevsimsel ürünleri menüde ihmal etmiyoruz. Hep yeni lezzetler peşindeyiz. Her hafta menü dışı birkaç yemek ekleyip misafirlerin fikirlerini değerlendiriyoruz. Açıkçası ben bizim menüde klasikler dışında hiçbir ürünü benzerini başka bir yerde görmedim. Bunun dışında müzik çok özel. Elektronik ses duymak mümkün değil. Yemekte olduğu gibi, müzikte de hislere önem veriyoruz. Samimi ve sıcak atmosferin tercih edildiğini hissediyoruz. Rahatlık insanlar için önemli. Manzara ve lokasyonumuz da bonus!

Susiden kabuklu deniz mahsullerine uzanan geniş bir menünüz var. Menüde öne çıkan lezzetler hangileri?

Sushi rolleri, pizzalar, ekmekte balık, After Eight profiterol... Bu soru bizim için zor aslında. Menüdeki her kalem bizim için özel. Ama en çok şaşkınlık yaratan pizzamız oldu. Gerçekten de pizza



dünyasına başka bir yorum getirdi! Kiss The Frog. Bu da bir tesadüf. Dükkanla beraber elimize geçen yıkılan odun fırını, seafood konseptiyle birleşince olanlar oldu. Frog in California, Rich Frog, Kiss The Ebi, Why not Berry öne çıkan süslerimiz. Ayrıca kalamar, ahtapot ve baharatlar kullanarak yaptığımız deniz mahsullü lahmacun da tercih edilen farklı lezzetlerimizden.

Tatlı menünüz de oldukça iddialı...

Tesekkür ederiz. Yine aynı mantıkla oluşturuldu. Eğlenceli, lezzetli şeyler koymaya çalıştık. Bir de her zevke hitap etmeye gayret gösterdik. Çikolata seven hanım, meyve seven genç, "Balıktan sonra mutlaka helval" diyen klasik beyefendi... Hepsi muflu.

Kısa sürede popüler bir mekana dönüştü Kiss The Frog. Bu başarının sırrı nedir size

göre?

Önce lezzet sonra samimiyet, insan dokunusu, güler yüz, temizlik ve eğlence... Bunlar birleşince başarı da ardından geliyor diye düşünüyorum.

Mekanın dekorasyonu da oldukça etkileyici. Mekanı kim tasarladı?

Tesekkürler. Mekanımızın mimarı Fahrettin Aykut. Sıcacık, samimi ama iyi bir yerde olduğunu hissettirecek detaylar olmasına özen gösterdik.

Yeni projeleriniz var mı ufukta?

Şimdilik bu bebeği biraz daha büyütmem lazım. Beyin durmuyor tabii, aklımda bir iki böyle ilginç konsept daha var ama henüz çok erken. Hayırlısı...

Röportaj: Ayca BARUT TANMAN