

YENİ MEKAN

Ezberler bozulsun

Mimar Meral Bağcı Övür ve iç mimar Mete Övür ortaklığındaki Shape Architecture & Interior Design imzasını taşıyan ve Anadolu'nun en özel yemeklerini, şık ve nezih mekanında sunan **Seraf**, İstanbul'a yeni bir soluk getiriyor.

İstanbul'daki kimi yeme-içme mekanları lezzetleriyle dillere destandır. Bu gerçeğin üzerine şimdi bir de günümüz mekanlarının atmosferlerinin şıklığı ve dekorasyon konusundaki iddialarını ekleyebilirsiniz. Özellikle de mimar elinden çıkmış olanları... **Seraf** tam da bu tariflere oturan, bambaşka bir yer işte.

Önce lezzetten başlayalım: Gaziantep'in Beyran çorbasından Mardin'in kaburga dolmasına, Şanlıurfa'nın bostane salatasından Sivas'ın hurma tatlısına kadar pek çok özel Anadolu lezzeti İstanbullular'la buluşuyor **Seraf**'ta. Mekan, Anadolu'nun gerçek lezzetini yakalamak adına yemek için gerekli tüm malzemeleri yöresinden getiriyor. Doğal ortamda beslenen hayvanlardan usulüne uygun kesilmiş etleri ve mevsimine uygun olarak hasat edilen ürünleri getiren **Seraf**, usta şeflerin ellerinde şekillenen yemekleri şık bir ortamda misafirlerine sunuyor. Nar, zeytin, mandalina ağaçlarının bulunduğu mekanda özel yemek odaları, çocuk odalarının yanı sıra alt katında yöresel ürünlerin satıldığı **Seraf** Gurme Dükkan ile de dikkat çekiyor.

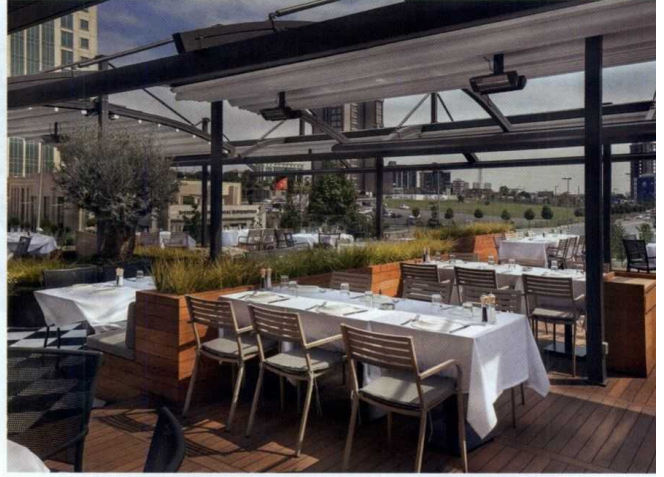
Anadolu'nun kadim kültüründen gelen özünü yaşatmak için yola çıkan ve iş dünyasının göbeği Mahmutbey'de bulunan **Seraf Restaurant**'in tasarımı ise Shape Architecture & Interior Design imzası taşımakta. Biz de hemen markanın ortakları Mimar Meral

Bağcı Övür ve İç Mimar Mete Övür'e sorularımızı yönelttik: **Sizi kısaca tanıyabilir miyiz?**

Shape Architecture & Interior Design 2005 yılında kuruldu. Bu sene 11. kuruluş yılımızda bulunuyoruz ve yaşam alanları tasarlamaya ilk günkü heyecanımızla devam ediyoruz. Shape, mimari ve iç mimari proje tasarımları ve bu projelerin hayata geçirilmesindeki uygulama faaliyetlerini gerçekleştiren bir ofis. Dinamik ve çözüm odaklı süreçleri bilgi birikimimiz ve tecrübelerimizin ışığında yönetiyoruz.

İç mekan tasarım çalışmalarınız içinde neler öne çıkıyor?

Tüm tasarım çalışmalarımızda öne çıkan değerlerimiz fonksiyonellik ve yaratıcılık olarak gözüküyor. Fonksiyonu olmayan hiçbir şeyin sadece güzel olduğu için bizim projelerimizde yer bulması mümkün değil. Aynı zamanda yenilikçi ve yaratıcı çözümler üretmediğimiz bir proje yapmamızın da anlamı yok diye düşünüyoruz. Müşterilerimize güncel yaklaşımlara ve tasarım stillerine bağlı kalmak yerine fonksiyonel ve karakteristik özellikler taşıyan özgün projeler sunuyoruz. Bu projelerin tamamı kişiye yada kuruma özel olup kendi özgünlüğünü koruyan çalışmalar oluyor. Biz de bu hedefle kendini tekrar etmeyen ve sürekli yeniliklere açık projeler geliştiriyoruz.



Seraf restoranının renk kurgusunda öncelik doğallığın. Mekanın içinde doğal bitkilerden gelen yeşilin haricinde ön plana çıkan hiçbir renge izin verilmemiş. Pastel ve toprak tonlarındaki kurgu, modern antrasitler ve koyu cevizlerle desteklenmiş. Toprak tonlarıyla grinin uyumu, parkeden mermer, duvar boyasından sandalyelere tüm ürünlerde vurgulanmış.

Seraf Restaurant'ı tasarlarken nasıl bir konsept belirlediniz?

Seraf restoran bizim için önemi çok yüksek olan bir proje. Doğal ve Anadolu'ya ait yemeklerin modern bir ortamda sunulmasını hedefledik. Bunu yaparken doğallığı, rahatlığı ve işin özünü yansıtmayı amaçladık. Seraf restoranın tasarımındaki başarı bize göre özüne bağlı ama yenilikçi, doğal malzemelerin modern kullanımları ile sıcaklaştırılması ve mekan ile olduğu kadar lezzetiyle de öne çıkmasına izin vermesinden kaynaklanıyor. Tasarım sırasında tüm ürünler ve malzemeler yerli ürünlerden ve üretimlerden oluşturuldu. Sadece konseptte uygunluğu olan bazı aydınlatma ürünleri hazır ürünlerden seçildi. Doğal malzemeler olan mermer ve ahşapı bolca kullanırken projeyi yöresel bir ifadeye vurgu yapmadan modern yorumlar ile kurguladık. Anadolu yemeklerinin modern ve yenilikçi tasarım çizgileri taşıyan bir mekanda da servis edilebileceğini savunan bir çalışma yaptık. Mekanların vazgeçilmezi doğal bitkilendirmeyi projemizin iç mekanlarında ve teraslarında çok etkin bir şekilde kullandık. İç mekanlara kattığı canlılık ve sıcaklık hissinden dolayı yoğun bir yeşil doku kullanımını projeye yadık. Pastel ve toprak tonlarında bir kurguyu modern antrasitler ve koyu cevizlerle destekledik. Toprak tonlarıyla grinin uyumunu parkeden mermer, duvar boyasından sandalyelere tüm ürünlerde vurgulamaya çalıştık.

Seraf Restaurant; Mahmutbey Mah. Peyami Safa Cad. 38/D, Bağcılar, İst. İstanbul (0212 445 55 05; seraf.com.tr)



Seraf restoranının alt katında bulunan dükkan aslında hem restoranın girişi, hem de ayrılmaz bir parçası. Restoranda yiyebileceğiniz doğal ürünlerin burada satışları yapılıyor. Tatlıdan kasap ve şarküteri ürünlerine kadar bir çok ürün, hali hazırda restorandaki sunulan yemeklerde de kullanılmakta.