

**SERAF RESTAURANT GENEL MÜDÜRÜ SİNEM ÖZLER KIRANGEÇEN,
SUNDUKLARI LEZZETLERİ VE YARATTIKLARI
FARKLILIKLARI KASS'A ANLATTI:**



Sinem Hanım öncelikle sizi tanıyabilir miyiz? Gastronomi dünyasıyla tanışmanız nasıl oldu?
Yaklaşık 18 yıldır profesyonel çalışma hayatının içerisinde bulunuyorum. Yeme içme sektöründe elde etmiş olduğum deneyimlerimi 2015 yılında birlikte yol almaya başladığım Nanda Turizm ve Gıda A.Ş. ile devam ettiriyorum. Birlikte hayata geçirdiğimiz **Seraf Restaurant**'da Genel Müdür olarak görev yapmaktayım.

Seraf Restaurant'ı açma fikri nasıl oluştu?
Seraf Restaurant'ın sahibi olan Nanda Gıda 2001 yılında kuruldu. Anadolu'dan getirdiği gıda ürünlerini seçkin otel ve restoranlara pazarlayan bir firma olarak yoluna başladı. Geçen yılın ortalarında; hangi ürünün nereden getirileceğini bilmekten kaynaklanan uzmanlığımızı, neden bir restoran açarak daha fazla insana ulaştırmayalım diyerek yola çıktık. Çünkü Anadolu mutfağını gerçek anlamda İstanbul'da yaşatmayı amaçlıyoruz. Bunu yapabilmem için iyi yolu da iyi malzeme ve doğru ellerden geçiyor. 15 yıllık uzmanlığımızı Anadolu Mutfağı'nın tecrübeli ismi Fuat Gören ile buluşturarak **Seraf**'ta; Anadolu'nun kadim kültüründen gelen özünü sunmaya başladık.

"SERAF OLARAK ALIŞILDIK MEKANLARIN DIŞINDA HAZIRLANAN BİR KONSEPTLE İSTANBUL'A FARKLI BİR SOLUK GETİRİYORUZ"

"SERAF ÖZLEDİĞİNİZ ANADOLU LEZZETLERİNİ EN TAZE VE DOĞAL HALIYLA MODERN BİR AMBİYANSTA SUNUYOR"

Anadolu mutfağının en güzel tatlarını doğallık ve tazeliikle buluşturup modern ambiyansında kusursuz bir hizmet anlayışıyla sunan **Seraf Restaurant** lezzet tutkunlarını adeta büyülüyor. Nanda Turizm ve Gıda A.Ş. tarafından Anadolu mutfağını özgün tatlarla İstanbul'da yaşatabilmek düşüncesiyle kurulan **Seraf Restaurant** ciddi bir müdavim kitlesine sahip. **Seraf Restaurant Genel Müdürü Sinem Özler Kırangeçen**, mutfaklarından çıkan lezzetleri, yarattıkları farklılıkları ve hizmet kalitelerini **Klass** okurları için anlattı.



Seraf isminin konseptine uygun bir de öyküsü var, biraz bundan bahseder misiniz?

Yemeklerimizin yöresel, konseptimizin modern olmasını kurguladık. Yıllardır alışla gelmiş yöresel yemek mekan tabusundan farklı olarak şık, modern bir atmosferde yemeklerimizin deneyimlenmesini istedik. Ayrıca bizim de yıllardır arayışında olduğumuz yediğimiz ürünleri evde de kullanabileceğimizden alt katımızdaki dükkanımızı hayata geçirdik. Üst katta tadına baktığımız tüm ürünleri alt katta alıp evinize götürerek kendi mutfağınızda yapabileceğinizde sağlıyoruz. Efsane Anadolu yemekleri ile zengin bir münü sunan **Seraf** olarak alışıldık mekanların dışında özel olarak hazırlanan bir konseptle İstanbul'a farklı bir soluk getiriyoruz. Modern mimarimiz sade ve sıcak dekorasyonumuz ile kadim Anadolu'nun lezzetlerini yakışır bir mekanda misafirlerimizi ağırlıyoruz.

Kimler Seraf'ı tercih ediyor?

Seraf, birbirinden güzel Anadolu lezzetlerini sunduğu zengin bir münüye sahip. Anadolu lezzetlerini özgün tadıyla yakalamak isteyenler, Osmanlı Mutfağının lezzetini sevenler, iş dünyasının merkezinde öğle yemeğinde Anadolu lezzetleri ile buluşmak isteyenler **Seraf**'ın yolunu tutuyor. Şehrin ortasında şehrin karmaşasından uzaklaşacağınız bir atmosferde eşsiz yemeklerle buluşmak isteyenler de **Seraf**'a geliyor.

Menünüzde neler var? Çeşitliliği nasıl sağlıyorsunuz? Spesialleriniz nelerdir?

Seraf'ın mönüsünde Gaziantep'in Beyran çorbasından Mardin'in kaburga dolmasına, Şanlıurfa'nın bostane salatısından Sivas'ın hurma tatlısına kadar pek çok özel Anadolu lezzeti yer alıyor. Her gün özel olarak hazırlanan yöresel çorbalarımızın tadına mutlaka bakılmalı. Ara sıcaklarda Süryani Usulü İçli Köfte, soğuk başlangıçlarda humus ve zeytinyağlı kereviz de sofranızdaki yerini almalı. **Seraf**'ın vazgeçilmez lezzeti Kaburga Dolması ise **Seraf** mönüsünün özel yemeklerinden. Bu eşsiz lezzete eşlik etmek için bostana salatasını da mutlaka tavsiye ederim. Özel olarak hazırladığımız ayanımızla da lezzeti taçlandırabilirsiniz. Tatlı olarak da şekersiz yapılan incir uyutmasını ya da helvayı da tavsiye ederim.

Seraf'ı farklı kılan özellikler nelerdir?

Seraf özlediğiniz, orijinal lezzetleri en taze doğal hammaddeyle modern bir ambiyansta size sunmayı vadediyor. Anadolu lezzetlerini özgün tadıyla yakalamak isteyenler, Osmanlı Mutfağının lezzetini sevenler ve merak edenler için en iyisini sunmayı vadediyoruz.