

MEKÂN VENUE

Anadolu Yemekleri Seraf'ta

Anatolian cuisine at Seraf

"Kaburga Dolması"ndan "Sac Tava"ya Anadolu'nun kadim yemekleri İstanbul'da... From "Kaburga Dolması" to "Sac Tava", the ancient recipes of Anatolia await you in İstanbul...

Mevsimine uygun olarak en taze sebzeler, usulüne uygun olarak kesilen etler ve Seraf'ın Anadolu'yu adım adım gezerek büyük bir titizlikle seçtiği yöresel ürünler Seraf Restaurant'ta lezzetli ziyafetlere dönüşüyor. Yöresel yemekleri özgün haliyle misafirlerine sunan Seraf'ın menüsünün en özel yemeklerinden biri olan sac tava lezzet tutkunları için özel bir seçenek oluyor. Sac tavada işin sırrını çok iyi bilen Seraf, doğru malzemeleri işin ehliyle buluşturuyor. Sac tavanın yanında tercih edilen muazzam tadıyla bostana salatası ve Seraf mutfakta hazırlanan ayran ile bu lezzet taçlanıyor. Soğuk servis edilen ayran aşı çorbası da alternatif olarak bu lezzetin yanına seçilebiliyor.



Freshest of the seasonal vegetables, duly slaughtered meats, and carefully chosen regional products from all quarters of Anatolia turn into heavenly feasts at Seraf Restaurant.

Sac tava, meat fried in cast iron pan, which is one of the most special dishes served at Seraf that presents its guests with regional food in its original form, is a great choice for gastronomes. Knowing the secret to great sac tava, Seraf brings together the right ingredients and expert chefs. Bostana salad which has a unique taste is served along with sac tava and the dish is crowned with Seraf's home-made ayran. The cold served ayran aşı soup is also a good option to take with sac tava.



Mahmutbey Mah. Peyami Safa Cad. No:38/D 34218 Bağcılar/İstanbul
seraf.com.tr / 0212 445 55 05