



Şafak Erten



## Anadolu lezzetleri

Boğaz'ın büyüleyici manzarası eşliğinde, doğaya saygılı ve sürdürülebilirlik odaklı bir menüyle tanışıyoruz. Anadolu'nun yerel tatlarını çağdaş ve mevsimsel bir anlayışla buluşturan Octo'da unutulmaz lezzetler deneyimliyoruz.

Cansu KARAKUŞ - cansu.karakus@alem.com.tr

JW Marriott İstanbul Bosphorus'un ikonik restoranı Octo, Boğaz'a nazır manzarasını doğayla kurduğu yeni ilişkisiyle derinleştiriyor. İstanbul'un tarihi Karaköy semtinde konumlanan mekan, toprağa ve emeğe de kulak veren yeni menüsüyle sezona güçlü bir giriş yapıyor. Şef Şafak Erten'in öncülüğünde hazırlanan menü; doğallık, mevsimsellik ve yerel üretime odaklanıyor. Türkiye'nin yedi bölgesinden kadın kooperatifleri ve yerel üreticilerden temin edilen taze, mevsimlik ürünlerle mutfak güçleniyor. Bodrum'dan bakla, Hatay ve Gaziantep'ten yöresel

lezzetler; kuskus ve erişte gibi kadın emeğiyle hazırlanan malzemeler, menünün en özgün parçaları arasında. Octo'nun yeni menüsündeki Tepsi Manti, Çağ Kebabı ve İstanbul Salatası gibi geleneksel tatlar, günümüzün zarif sunumlarıyla buluşuyor. Karidesli ve bezelyeli kuskus ile ev yapımı erişte, kadın girişimcilerin ürünleriyle hazırlanarak hem kültürü yaşıyor hem de emeği destekliyor. Muğla'daki otele ait arı kovanlarından elde edilen ballar sofralara doğallık katarken, avokado çekirdekleri ise atılmayıp yeni ağaçlar için özenle değerlendiriliyor. Böylece

doğaya ve üreticiye karşı sorumluluk somutlaşıyor. Ayrıca artık sadece deniz ürünleri değil; bilinçli tarım ve hayvancılıkla elde edilen sebze, et ve süt ürünleri de menüde yer alıyor. Doğrudan yerel üreticiden taze ve izlenebilir malzemeler, Octo'yu doğaya duyarlı bir yaşam tarzının temsilcisi haline getiriyor. Geleneksel Anadolu tatları modern tekniklerle yeniden yorumlanırken, Octo, misafirlerine hem damağa hem de zihne hitap eden unutulmaz bir deneyim sunuyor. JW Marriott İstanbul Bosphorus; büyüleyici Boğaz manzarası eşliğinde, lezzetli bir yolculuğa davet ediyor.