Akira Back

With every moment in life, one creates a memory so profound that one must share it with the rest of the world. Either as a former professional snowboarder or Michelin-starred Chef, his boundless creativity and genius approach have taken him all over the globe.

Through his love for food and sense of adventure, Chef Akira was able to bring these very same profound memories to his namesake restaurant, Akira Back, a modern Japanese restaurant. At Akira Back, we invite you to experience these moments with us, and together create profound and delicious memories.

Hayatın her anında, insan öylesine derin iz bırakan anılar yaratır ki, bunları dünyayla paylaşma isteği kaçınılmaz hale gelir. Gerek profesyonel snowboard kariyerinde, gerekse Michelin yıldızlı bir şef olarak mutfaktaki yolculuğundan beslenen sınırsız yaratıcılığı ve özgün bakış açısı, onu dünyanın dört bir yanına taşıdı.

Yemeğe duyduğu tutku ve keşif ruhu sayesinde Şef Akira, bu güçlü deneyimi kendi adını taşıyan restoranı Akira Back'te yeniden hayata geçiriyor. Modern Japon mutfağını kendine özgü bir yorumla sunan Akira Back'te sizi, bu anların bir parçası olmaya ve birlikte unutulmaz, lezzet dolu hatıralar yaratmaya davet ediyoruz.

Michelin Recommended 2024-2025-2026 | Gault&Millau | 4 PEARLS Incili Gastronomy Guide

# OMAKASE TASTING MENU

## Hassun - Canapes

### Ikura Tartlets
Akami Bluefin Tuna, Nori Tartlet, Ikura, Ssamjang

### Yukhwe
Raw Beef Muchim, Potato Páve, Nashi, Jjangachi

### Onion Donut
60 Days Dry Aged Beef, Foie-Gras Miso, Black Garlic, Caviar

•

### Seabass Ceviche
Jalapeño Dashi, Tsukemono Onion, Rice Puff, Micro Cilantro

### Aka Ebi- Sweet Shrimp
Kombu-jime- Aka Ebi, White Truffle Balsamic & Red Shrimp Oil

### 9-Days Rotten Apple
9-Days Rotten Granny Smith Apple Sorbet- Feuilletine
Apple Kombucha, Blueberry Chips

### Gim-Flavored Lobster Gyoza
Filled with Canadian Lobster & Shitake, Mushroom Kombucha

### Hokkaido Scallop
Tangerine Sauce, Scallop Chips

### Wagyu Hand Roll
Smoked MB 8-9 Wagyu Striploin, Caviar

### Turbot
Chargrilled Turbot, Foie Gras-Miso Butter, Fennel Cream
Squid Beurre Blanc

### 48 Hours Beef Short Rib
48 Hours Braised Beef, Lacto-Fermented Fruit Jam
Egg Yolk Cream, Mul Kimchi

### Kimchi Melon
Kimchi Compressed Melon, Melon Sorbet, Nori Oil

### Goguma Lover
Sweet Potato Cake, Chocolate Mousse, Sweet Potato Ice Cream

*Executive Chef Fatih Alkan*

**13 Course Seasonal Chef's Tasting Menu** 12.000₺
**(Per Person)**