

FERMENTO'YA HOŞ GELDİNİZ!

Sabır, emek ve lezzetin buluşması...

Bazı tatlar aceleye gelmez. Doğanın ritmi sabır ister; lezzet ise zamanla, emekle ve özenle şekillenir. Fermento da tam bu felsefeyle doğdu.

Adını İtalyanca'da "mayalanma" anlamına gelen fermento kelimesinden alan restoranımızda, doğallığın ve dönüşümün izinden gidiyoruz. Tıpkı fermantasyon gibi, zamanla zenginleşen, yaşayan ve derinleşen tatlar yaratmayı hedefliyoruz.

Mutfağımız, İtalya'nın zamansız ve rafine yemek kültürünü, Anadolu'nun yaratıcı ruhuyla buluşturuyor. Her tabakta geçmiş ile geleceği, geleneksel tekniklerle modern yorumu bir araya getiriyoruz.

Doğal, mevsimsel ve katkısız ürünler kullanıyor; sıfır atık hedefiyle her ayrıntıda çevreye duyarlı bir yaklaşım benimsiyoruz.

Fermento, sadece bir restoran değil, bir yolculuk. Şimdi siz de bu yolculuğun bir parçasısınız.





SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

PEYNİR TAHTASI (Seçmeli 3 Çeşit) 1400 ₺



(ilave peynir ücreti: 130 ₺)

Rokfor / Paşabayıldı/ Assos Blue / Pombul / İslı Çerkez / Brie / Gorgonzola / Parmesan, grissini, kuru meyve, meyve marmelatı, kuruyemiş eşliğinde

ROAST BEEF 800 ₺



Tütsülenmiş kontrfile, kakuleli havuç köpüğü, ançüz aoli, pesto, havuç kütiri, sarımsak çipsi, mikro yeşillik

GRANYÖZ TARTAR 670 ₺



Kuru dinlendirilmiş granyöz, frenk soğan Aioli, antep fıstığı, yeşil elma, frenk soğan, tarçınlı havuç kütiri ve tatlı turşu suyu ile

KEÇİ PEYNİRLİ PANCAR 580 ₺



Keçi peyniri kreması, pancar, tarhun, ceviz, grissini, vişne vinaigrette

SALATALAR

SEZAR SALATA 830 ₺



Sezar sos, baharatlı ekşi maya kruton, marine ızgara tavuk, Yedi kule marul, parmesan, susam

PANZANELLA 580 ₺



Ezine peyniri kreması, renkli çeri domates, ekşi maya kruton, tatlı soğan turşusu kütiri, nane pesto, fesleğen yağı

ROKA SALATASI 550 ₺



Roka, Bergama tulum peyniri, mandalina, nar, mor soğan ve mandalina vinaigrette, balzamik glaze



SICAK BAŞLANGIÇLAR

BRUSCHETTA 720 ₺



- Porçini mantarı, gorgonzola, ispanak
- Domates, fesleğen, mini mozzarella, balzamik glaze
- Ev yapımı BBQ, tiftiklenmiş dana kaburga, parmesan

MELANZANE 520 ₺



Domates püresi, tatlı bostan patlıcanı, fesleğen, ev yapımı çilek reçeli, suda mozzarella

FRITTELLE DI PORRI 540 ₺



Pırasalı mücver, isli yoğurt, taze soğan aioli, böğürtlen püresi

ÇITIR BALLI KABAK 540 ₺



Ispanaklı isli yoğurt, ballı kabak spaghetti, parmesan

ARANCINI 790 ₺



Humus kreması, pastırma harcı, sote dana dil, acı yağ, acı aioli

TRIPPA FRITTA 580 ₺



Nohut yahnisi, kızarmış işkembe, mor lahana, acı yağ

DOMATESLİ IZGARA KARİDES 650 ₺



Domates soslu kuskus, ızgara karides, kapari kütürü, limon jel

PIRASALI İSLİ KALAMAR 790 ₺



Pırasa pürelü kuskus, isli kalamar, yeşil elma, kütür kadayıf, taze soğan aioli, pırasa kütürü

- Gluten
- Kabuklular
- Yumurta
- Balık

- Yer fıstığı
- Soya
- Süt ürünleri
- Sert kabuklu meyveler

- Kereviz
- Hardal
- Susam
- Acı bakla

- Yumuşakça
- Kükürt dioksit ve sülfidler
- Bal
- Vejetaryen



MAKARNALAR

DENİZ MAHSULLÜ LINGUINE 940 ₺



Domates sosu, kum midyesi, kalamar, karides, ahtapot, maydanoz, lime

KARİDES LINGUINE 850 ₺



Karides, porçini mantarı, brandy, krema, frenk soğan

CANNELLONI KABURGA 890 ₺



6-8 saat ağır ateşte pişmiş dana kaburga tiftik, hardallı béarnaise sos, demi-glace

KUZU TORTELLINI 760 ₺



Soğanlı beurre monté, demi-glace, taze dağ kekiği, yeşil yağ, grissinili hurma

SPAGHETTI CARBONARA 740 ₺



Carbonara sos, marine antrikot, parmesan

KUZU SIRTLI SPAGHETTI CARBONARA 810 ₺



Kurutulmuş kuzu sırt, carbonara sos, parmesan

NANE PESTOLU KIZARMIŞ GNOCCHI 680 ₺



Nane pesto, tulum peyniri kreması, kale cipsi

RISOTTOLAR

TAZE OTLU RISOTTO 740 ₺



Mevsimsel taze otlar, Bergama tulumu kreması, isli Brüksel lahanası, sarımsak cipsi

DAĞ MANTARLI, KESTANELİ RISOTTO 860 ₺



Bonfile dilimleri, kestane, dağ mantarları, demi glace, maydanoz, parmesan

SAFRAN & KARİDES RISOTTO 900 ₺



Safranlı risotto, karides, taze soğan aioli, pırasa kütürü



PİZZALAR

MARGHERITA 580 ₺



Domates sosu, fesleğen, suda taze mozzarella

DAĞ MANTARLI 660 ₺



Ekşi krema, dağ mantarları, taze mozzarella, taze dağ kekiği, sarımsaklı zeytinyağı

ENGİNAR KALBI & PASTIRMA 790 ₺



Domates sos, taze mozzarella, enginar kalbi, pastırma, tatlı kırmızı soğan turşusu

BRESAOLA & RICOTTA & İNCİR 720 ₺



İtalyan usulü ev yapımı bresaola, ricotta, taze mozzarella, incir, balzamik glaze, parmesan

DÖRT PEYNİRLİ PİZZA 740 ₺



Ekşi krema, taze mozzarella, Gorgonzola, Bergama Tulum, parmesan, salsa verde

ROBESPIERRE (ANTRİKOT & KAPYA) 810 ₺



Domates sos, marine antrikot, kapyra biber, taze mozzarella, parmesan

TİFTİK PİZZA 810 ₺



Domates sos, 6-8 saat ağır ateşte pişmiş dana kaburga tiftik, taze mozzarella, kıl biber

CALZONE KOKOREÇ 760 ₺



Domates sos, İzmir usulü kokoreç, taze mozzarella

CALZONE KABURGA 790 ₺



Domates sos, 6-8 saat ağır ateşte pişmiş dana kaburga tiftik, taze mozzarella

VEJETARYEN 590 ₺



Domates sos, mevsimsel sebzeler, taze mozzarella, havuç kütürü

VEGAN 560 ₺



Domates sos, mevsimsel sebzeler, havuç kütürü

Gluten

Kabuklular

Yumurta

Balık

Yer fıstığı

Soya

Süt ürünleri

Sert kabuklu meyveler

Kereviz

Hardal

Susam

Acı bakla

Yumuşakça

Küçük dioksit ve sülfidler

Bal

Vejetaryen



ANA YEMEKLER

CHICKEN PARMIGIANA 820 ₺



Marine tavuk göğsü, fermente domates sos, Divle obruk peyniri, fesleğen, domates kabuğu tozu

DANA MILANESE 940 ₺



Dana bonfile, baharatlı tereyağı, ballı hardallı patates graten, mini salata

OSSO BUCO 1400 ₺



İlikli dana incik, pırasa püresi, ıspanak püresi, havuç püresi, demi glace

KARABİBERLİ BONFİLE 1700 ₺



Dana bonfile, kanyak, krema, taze baharatlar ve Japon ekmeği ile

KEREVİZLİ DANA YANAK 920 ₺



Marine dana yanak, kereviz püresi, tuzda kereviz, kereviz cipsi, mini salata ve demi glace

BAKLA PÜRELİ KUZU İNCİK 1500 ₺



Kuzu incik, bakla püresi, kızarmış tortellini, parizyen sebzeler, demi glace

IZGARA LAGOS 1400 ₺



Izgara lagos, sotelenmiş ıspanak ve pazı, vermuth sos, frenk soğan

RENKLİ KARNABAHAAR 770 ₺



Karnabahar, baharatlı krema, tahinli isli yoğurt, nane pesto, acılı aioli, taze soğan aioli, sarımsak cipsi

GÜNÜN BALIĞI

Kiloya göre hazırlanır. Seçenekler için servis ekibimize danışabilirsiniz.



TATLILAR

TIRAMISU DI FERMENTO 660 ₺



Espresso ve Kahlua likörlü kedidili bisküvi,
mascarpone kreması, beyaz çikolata,
çikolata toprağı

SAN SEBASTIAN & CRUMBLE 570 ₺



Sous Vide'de pişmiş San Sebastian kreması,
Lotus crumble

CANNOLI TRIO 650 ₺



Antep fıstığı pralin, bal badem kreması,
frambuaz ve misket limonu kreması

BAL KABAKLI PANNA COTTA 580 ₺



Tahin helvalı, balkabalıklı panna cotta,
toprak çikolata ve tahin pekmez sos



FOLLOW US!

[instagram.com/fermento.tr](https://www.instagram.com/fermento.tr)