

İstanbul'un Yenisi



No1 Culinaria

Zekeriyaköy'ün dingin doğasında yer alan No1 Culinaria, İstanbul'un gastronomi sahnesine yeni bir yorum getiriyor. Burada her detay; şık, abartısız, rahat, sıradanlıktan uzak, samimi ve rafine. Odun fırınının sıcak kokusu, mevsimsel ürünlere duyulan saygı ve ustalığın sade zarafeti... Tabaklarda yalnızca lezzet değil, duygu, özen ve saygı var.

Bu nedenle No1 Culinaria'da yemek yemek, sadece bir öğün değil; güzel anların başlangıcı. Kısa sürede özel kutlamaların, dost sofralarının ve değerli buluşmaların yeni adresi haline gelen No1 Culinaria; İstanbul'un sosyal yaşamında kendine özgü bir yer açıyor. Burada misafir olmak, bir masaya oturmaktan fazlası. Bir geleneğin parçası olmak gibi.

Zekeriya köy'ün Saklı Bahçesi No1 Culinaria'da Marka İşbirliği

No1 Culinaria × Maria Ekmekçioğlu

“Maria'nın Bahçesi Günleri”



İstanbul'un gastronomi haritasında dikkat çeken No1 Culinaria, Zekeriya köy'ün yeşil dokusunun içinde konumlanıyor. Mekân, sadece menüsüyle değil, kurguladığı deneyim odaklı akşamlarla da şehrin yeme-içme kültürüne yeni bir ritim kazandırıyor. Bu ritmin en güçlü adımlarından biri ise, İstanbul Rum mutfağının usta ismi Şef Maria Ekmekçioğlu ile başlattıkları “Maria'nın Bahçesi Günleri” serisi.

Geçtiğimiz ay ilki gerçekleşen gecede No1 Culinaria, İstanbul'un gastronomi takvimine unutulmayacak bir akşam ekledi. Rum mutfağının tanınan yüzü Şef Maria Ekmekçioğlu, 27 yılı aşkın birikimiyle bu kez No1 Culinaria mutfağına konuk oldu. Ailesinin gastronomi mirasını sürdüren oğlu Şef Pascal Afthonidis, geceye ikinci kuşak imzasını attı; ikiliye No1'in genç şefi Mehmet Canarslan ve ekibi eşlik etti. Mutfakta, farklı kuşakların ve mutfak disiplinlerinin buluştuğu gerçek bir “bayram havası” yaşandı.



Hazırlanan menü; İstanbul Rum mutfağının geleneksel tatlarını, Ege'nin ürün çeşitliliğiyle bir araya getirirken, tabaklar No1 Culinaria'nın kendi üslubuyla yeniden yorumlandı. Zeytinyağının yumuşak dokusu, deniz ürünlerinin tazeliği, mevsim sebzeleri ve İstanbul Rum mutfağının ince işçiliği; her tabağı sadece bir lezzet değil, aynı zamanda bir hikâye hâline getirdi. Konuklar için bu gece, geçmişle bugünün, aileyle dostluğun, gelenekle yeniliğin aynı masada buluştuğu bir deneyime dönüştü.

Doğayla iç içe konumu, sakın ama ısıltılı atmosferiyle No1 Culinaria; bu konsepti güçlendiren önemli bir arka plan sundu. Yunan müziğinin kıpır kıpır ritimleri, danslar ve kahkahalarla birleşti ve akşam yalnızca bir “gastronomi etkinliği” olmaktan çıkarak tam anlamıyla bir kutlamaya dönüştü.

İlk gecenin gördüğü ilgi ve geri dönüşler, bu işbirliğini tek seferlik bir etkinlikten çıkarıp düzenli bir seriye taşımış durumda. No1 Culinaria, “Maria'nın Bahçesi Günleri”ni her ay farklı bir menü, yeni bir tema ve aynı sıcak ruhla sürdürmeyi planlıyor. Her buluşmada İstanbul Rum mutfağının farklı lezzetleri, mevsimin öne çıkan ürünleri ve No1'in yorumuyla şekillenen tabaklar gastronomi meraklılarıyla buluşması hedefleniyor.

Mekân, bu seriyle birlikte yalnızca Zekeriya köy ve çevresi için değil, İstanbul genelinde de İstanbul Rum mutfağı merkezli, hikâyesi olan gastronomi etkinliklerinin yeni adresi olma yolunda ilerliyor.

No1 uCulinaria × Maria Ekmekçioğlu işbirliğinin mottosu aslında her şeyi özetliyor:
“Her tabakta bir hikâye, her buluşmada ortak bir kültür.”