



# YENİ MENÜSÜYLE LEZZET DURAĞI

Acıldığı günden bu yana sunduğu zengin menüsüyle ve ambiyansıyla vazgeçilmez buluşma noktası olan Midpoint, yenilenen lezzetleriyle sezonu karşılıyor. Sadece yemek için değil, iyi bir kahve veya güzel bir kokteyl eşliğinde sohbetin keyfine varmaya ne dersiniz?

MIDPOINT, kurulduğu günden bu yana yenilediği menüleri ile misafirlerine dünyadaki birçok farklı lezzeti sunan ilk restoran olmaya devam ediyor. 2018 bahar sezonunu menüsüne eklediği 45 yeni lezzet ile açıyor. Kabak mücver, çıtır enginar salatası, kaburga quesadilla, kavurmalı stromboli, Anatolian burger, feslegenli rigatoni, karidesli risotto, feslegenli tavuklu pizza, süt kaymaklı bonfile, tarhun soslu tavuk, kalamar ızgara, falafel burger ve chocolate düet bunlardan bazıları. Midpoint için en

önemli kriterlerden biri de menüsüyle tadı âdeta damakta bırakan yiyecekler sunarken, misafirlerinin taleplerini karşılamak. Glütten hassasiyeti olan misafirlerini de düşünerek gerçekleştirdiği en önemli yeniliklerden biri glütensiz menüsü. Bu bölümde yer alan patıcanlı fusuli, fırında somon, fırında levrek ve fırında tandır yemekleri glütten hassasiyeti olanlar düşünülerek hazırlandı. Bu lezzetlerin arkasında özenle çalışan bir ekip var. Midpoint'in koordinatör seflerinin yanında bir de arge şefi

bulunuyor. Titizlikle çalışan bu ekip, Midpoint'in mutfagına dünyadaki birçok yeniliği getirmenin yanında, yerel değerleri de oldukça iyi kullanan bir mutfak yaratıyor. Kendi yaptıkları makarnalar, menüde yer alan siyez buğdayı ve firik bulguru ile yerel tatları hissediyorsunuz. Ayrıca Antalya'dan aldıkları avokadonun çekirdeklerini geri göndererek sürdürülebilir üretime de destek veriyorlar. Lezzette, keyifte, sohbette buluşmak isteyenlere...

*Midpoint.com.tr; @midpointbistrocafe;  
#bulusmanolktamiz; #midpoint mc*