

LEZZET DENEYİMİ

KURULDUĞU GÜNDEN BU YANA LEZZETİ KEYİF VE SOHBET İLE BULUŞTURAN MIDPOINT, SÜREKLİ YENİLENEN MENÜSÜ VE KONFORUN ÖN PLANDA OLDUĞU MEKAN TASARIMLARIYLA SEKTÖRE ÖNCÜLÜK ETMEYE DEVAM EDİYOR.

Hazırlayan ÇİĞDEM HASANOĞLU



Midpoint sadece yemek için değil, iyi bir kahve veya kokteyl eşliğinde sevdiğinizle rahatça sohbet edebileceğiniz stil sahibi mekân tasarımıyla da dikkat çekiyor.



Yeme-içme sektörünün öncülerinden All Points grubunun ilk zinciri Midpoint, 15. yılını kutladığı 2018 yılında da gelişerek büyümeye devam ediyor. Sürdürülebilir lezzet anlayışı ve hizmetteki titizliği ile öne çıkan marka, kurulduğu günden bugüne devamlı yenilenen menüsü ile misafirlerini dünya mutfağından pek çok lezzetle buluşturmaya devam ediyor. Midpoint'in 2018 bahar menüsünde Kabak Mücver, Çıtır Enginar Salatası, Kaburga Quesadilla, Kavurmalı Stromboli, Anatolian Burger, Fesleğenli Rigatoni, Karidesli Risotto, Fesleğenli Tavuklu Pizza,

Süt Kaymaklı Bonfile, Tarhun Soslu Tavuk, Kalamar Izgara, Falafel Burger ve Chocolate Düet başta olmak üzere 45 yeni lezzet yer alıyor. Menülerini oluştururken misafirlerinin taleplerini dikkate alan ve dünyadaki tüm lezzet trendlerini misafirlerinin damak zevkine uygun şekilde sunan Midpoint, bu sene imza attığı Glutensiz Yemekler bölümü ile de fark yaratıyor. Bu bölümde yer alan Patlıcanlı Fusuli, Fırında Somon, Fırında Levrek ve Fırında Tandır yemekleri gluten hassasiyeti olanlar düşünülerek hazırlanmış.

■ midpoint.com.tr