

LEZZETLİ VE KEYİFLİ

Sürdürülebilir lezzet anlayışını yerel malzemelere verilen değer ve titiz hizmet ilkesiyle buluşturan All Points markalarından Welldone, yenilenen menüsüyle lezzet tutkunlarının vazgeçilmez adreslerinden biri olmaya devam ediyor.

Hazırlayan ÇİĞDEM HASANOĞLU

Kurulduğu günden bu yana sürekli yenilenen menüsü ile misafirlerine dünya mutfaklarından seçkin lezzetler sunan Welldone, sürdürülebilir lezzet ve titiz hizmet anlayışıyla restorancılık sektörüne yeni bir soluk getiren All Points grubunun üyesi. Suadiye, Akasya AVM, Beyoğlu Tünel, Nişantaşı, Kanyon, Zorlu AVM ve Armada AVM olmak üzere İstanbul ve Ankara'da yedi şubesi bulunan Welldone'ın 2018 ilkbahar-yaz menüsüne Izgara Sepet Peyniri, Kaburgalı Pide, Taze Baharatlı Keçi Peyniri, Çıtır Humus Topları, Akdeniz Esintisi, Cevizli Rokfor Salata, Tex Mex Burger, Adaçaylı Spagetti, Sicilian Pizza ve Salisbury Steak gibi yeni lezzetler eklenmiş. Welldone, dünya mutfağından lezzetlerin yanı sıra Türk Mutfağı bölümüyle de her zaman fark yaratıyor. Etli Pazı Sarma, Sac Kavurma, Kaburgalı Pide, Çeltik Kebabı, Beğendili İskender gibi yemekler Türk lezzetlerinden vazgeçemeyenlerin gözdesi olacak. All Points çatısı altında yer alan bütün markalar gibi, Welldone mekânları da iyi ve lezzetli yemeklerinin yanı sıra keyifli anlar geçirebileceğiniz iç mekân tasarımlarıyla da dikkat çekiyor. Welldone'ın huzurlu atmosferinde iyi bir kahve veya kokteyl eşliğinde sevdiklerinizle güzel anları paylaşabileceğinizi unutmayın.

■ [instagram.com/welldonebymidpoint](https://www.instagram.com/welldonebymidpoint)
■ [facebook.com/welldonebymidpoint](https://www.facebook.com/welldonebymidpoint)



Welldone'ın ARGE şefi Rıca Belenkaya tarafından oluşturulan menüsündeki yemekler, Kastamonu'dan siyez buğdayı, Konya'dan firik bulguru, Balıkesir'den sepet peyniri, Hatay'dan kırık zeytin, Aydın'dan balkabağı gibi yerel malzemelerle hazırlanıyor.

