

BULUŞMA NOKTASI: MIDPOINT



Lezzette, keyifte, sohbetle buluşmak için
#bulusmanoktamiz #midpoint
www.midpoint.com.tr
www.instagram.com/midpointbistrocafe
www.facebook.com/midpointbistrocafe

2002 yılında İstanbul'da Bağdat Caddesi şubesi ile restorancılık sektörüne yeni bir soluk getiren Midpoint, ilk şubesinden bu yana lezzette, keyifte ve sohbetle buluşma noktası olmaya devam ediyor.

Yeme-içme sektörünün öncüsü All Points grubunun ilk zinciri Midpoint restoranlarının gelişerek büyümesinin ardında sürdürülebilir lezzet ve hizmetteki titizliği yatıyor. Midpoint, İstanbul, Ankara, İzmir, İzmit, Bursa, Antalya ve Mersin olmak üzere 7 şehirde 34 şube ile hizmet veriyor.

Midpoint, kurulduğu günden bugüne yenilediği menüleri ile misafirlerine dünyadaki birçok farklı lezzeti ilk sunan restoran olmaya devam ediyor. Midpoint'in 2018 bahar ve yaz menüsüne de 45 yeni lezzet eklendi. 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 Duet bunlardan bazıları. Menüye yeni lezzetleri eklerken Midpoint için en önemli kriterlerden biri misafirlerinin talepleri, diğer kriter ise dünyadaki tüm lezzet trendlerini misafirlerinin damak zevkine uygun şekilde sunmak.

Bu sene en önemli yenilik Glutensiz Yemekler bölümü. Bu bölümde yer alan Patlıcanlı Fusuli, Fırında Somon, Fırında Levrek ve Fırında Tandir yemekleri gluten hassasiyeti olanlar düşünülerek hazırlandı.

Midpoint tüm değerleri ile şehrin en iyi lokasyonlarında iyi yemek yerken keyif alacağınız, sevdiğinizle paylaşmak isteyeceğiniz anları geçireceğiniz restoran olmanın yanı sıra yeme içme sektörüne yönelik sürdürülebilirlik, yerellik, sosyal sorumluluk odağındaki projeleri ile de sektörde öncülük yapmaya devam ediyor. Midpoint'in koordinatör şeflerinin yanında bir de ARGE şefi bulunuyor. ARGE şefi Rıza Belenkaya, Midpoint'in mutfağına dünyadaki birçok yeniliği getirmesinin yanında yerel değerleri de oldukça iyi kullanan bir mutfak yaratıyor. Siyez buğdayı, firik bulguru ile menüde yerelliği hissederken makarnaların kendi yapımları olduğunu öğrendiğinizde İtalyanların taze makarnalarının arkasındaki hikaye gözünüzün önünde canlanıyor. Antalya'dan yılda 40 ton aldıkları avokadonun çekirdeklerini bölgeye tekrar gönderip ekilmesini sağlamaları ile markanın sürdürülebilir üretime verdiği değer de gözler önüne seriliyor.

Etiler Akmerkez, Bağdat Caddesi, Bebek, Fenerbahçe, Levent, Beyoğlu gibi İstanbul'un en iyi lokasyonlarında yer almasının yanında İstanbul'un yeni gelişen alanlarında ve diğer şehirlerdeki şubeleri ile herkes için yakınında bir Midpoint şubesi var.