

Bir pizzacıdan çok daha fazlası...

Peppermill

İtalyan ve Amerikan mutfağını sevenlerdenseniz, bu mekana mutlaka gitmelisiniz. Eylül 2004'te Çayyolu'nda hizmete giren Peppermill, şık dekorasyonu, temizliği ve hızlı servisiyle rakiplerini kışkırtacağı benziyor.

Mekanın açılışı öncesi tam altı aylık bir ön hazırlık dönemi yaşanmış. Bu altı aylık süreçte, restoranın dekorasyonu ve şimdiki konsepti şekillenmeye başlamış. Bu şık restoran bahçesiyle birlikte 120 kişiyi aynı anda ağırlayacak biçimde dizayn edilmiş. İtalyan mutfağına özgü pizza ve makarnaların yanı sıra; Amerikan sandviçler ve spesiyaller Peppermill'in en iddialı olduğu alan diyebilirim. Restoran'ın içine ilk girdiğiniz andan itibaren, tertemiz ve oldukça şık bir dünya ile karşılaşıyorsunuz. Hemen belirteyim, restoran içindeki havalandırma sistemi, gerçekten muhteşem. Tüm yemekler sizin görebileceğiniz camlı bir bölmenin arkasında yapılıyor ama sizin burnunuza hiç yemek kokusu gelmiyor.

• Yemek İçmek



Her detay için ayrı ayrı uğraşmış...

Restoran'ın projesini ve dekorasyonunu, İstanbullu mimar Cüneyt Onur yapmış. Duvarlarda ve oturma gruplarında kullanılan canlı renkler, ilk andan itibaren göze çarpıyor. Tabii ki pastel tonları da unutmamak gerek. Duvarları süsleyen ve içinde renkli makarnaların bulunduğu kutucuklar, çok şık görünüyor. Orta bölümde sandalyeler, duvar diplerinde ise geniş ve çok rahat oturma grupları kullanılmış. Aksesuarların hepsi, mimarın tercihleri doğrultusunda Avrupa'dan getirilmiş. Aydınlatmada spotların yanında; dekorasyon amaçlı ve içlerine renkli taşlar serpiştirilmiş irili ufaklı gloplar kullanılmış. Restoran içindeki her detay için ayrı ayrı uğraşıldığı çok belli. Hızlı ve güler yüzlü servisi ilke edinen Peppermill, masalarından koltuklarına, mutfağından tuvaletlerine kadar öylesine temiz ki; kirletmeye kıyamıyorsunuz. Zaten sadece bu özelliği bile övgüyü hak etmesine yetiyor.

Gelelim lezzetli yemeklere...

Mönüyü süsleyen tüm makarnalar mekanın kendi üretimi. Dışarıdan hiçbir şekilde makarna alınmıyor. Restoranın tavuklu ve etli warp'leri olağanüstü bir lezzete sahip. Pizza olarak; Mozzarella peyniri, özel domates sosu, dana jambon, ananas ve mantar ile yapılan pizzayı öneriyorum. Soğuk ve sıcak dana carpaccio da spesiyaller arasında yer alıyor. Tatlı olarak da mutlaka İtalyan usulü sufleyi deneyin. Menü benim burada yazamayacağım kadar geniş. Fiyatlar, bu kadar kaliteli ve şık bir restorana göre oldukça uygun. Paket servis imkanı da sunan Peppermill, öğlen 11.00 ile gece 23.30 saatleri arasında hizmet veriyor.

Haber ve Fotoğraflar: N. Bilge TEKİN

