



MACHI

Exquisite Nikkei flavors crafted
with great precision.

BAŞLAMADAN

Machi: Japonca'da mahalle, sokak anlamına gelir.

Kardeş markalarımız Strada (*İtalyanca "sokak"*) ve Cafe Cadde ile benzer anlamları taşır.

Nikkei: Japon kökenli insanları ifade eder ve genellikle diğer ülkelerde yaşayan Japonlar için kullanılır.

Nikkei mutfağı, Japonya ve Peru kültürlerinin buluşması sonucunda ortaya çıkan benzersiz bir mutfak türüdür. Peru'nun yerel lezzetleri ile Japon mutfağının geleneksel tekniklerini bir araya getiren bu mutfakta; taze deniz ürünleri, lime, Peru biberleri, marine soslar olmazsa olmazdır.

Nikkei mutfağının Peru'da ortaya çıkmış olmasının nedeni, bu ülkede yoğun bir Japon göçmen nüfusunun yaşamasıdır.

Machi; coğrafi uzaklıklarına karşı kültürleri ve gastronomileriyle benzerlik gösteren bu iki ülkenin mutfağını, ortak ilkeleri olan minimalizm ışığında benimser.

Aji: Peru mutfağında yaygın olarak kullanılan bir biber türü

Ceviche: Taze deniz ürünlerinin leche de tigre'nin asidi ile pişirilmesiyle hazırlanan bir Latin Amerika yemeği

Karaage: Japon mutfağında, marine edilmiş et ürünlerinin panelenip kızartılması

Katsu: Japon mutfağında pane edilmiş ve kızartılmış et veya tavuk

Kushiyaki: Japon mutfağına ait, ince şişlere takılarak ızgara yapılan yemekler

Leche de Tigre: (*İspanyolca "kaplan sütü"*) Lime suyu, hindistan cevizi sütü, kişniş, kırmızı soğan gibi malzemelerle hazırlanan lezzetli ve ferahlatıcı bir sos

Maki: Nori ile rulo halinde sarılmış ve içinde balık, sebze, pirinç gibi çeşitli malzemelerin bulunduğu sushi türü

Miso: Japon mutfağına ait, fermente edilmiş soya fasulyesinden yapılan bir sos

Nigiri: El ile şekillendirilen küçük bir pirinç yumağının üzerine ince dilimlenmiş taze balığın veya deniz ürününün yerleştirildiği sushi türü

Nori: Belirgin bir deniz tadı taşıyan, koyu renkli deniz yosunu yaprakları

Ponzu: Lime ve zencefil ile lezzetlendirilen soya sosu

Robata: Japon mutfağının geleneksel ızgara tarzı

Saikyo Yaki: Balığın tatlı miso sosunda marine edilip fırında pişirildiği bir Japon pişirme yöntemi.

Sashimi: Çiğ balık veya deniz ürününün ince dilimler halinde kesildiği sushi türü

Tartar: Çiğ balık veya deniz ürünlerinin incecik doğranarak taze otlar ve baharatlar ile lezzetlendirildiği yemek

Tataki: Japon mutfağında et veya deniz ürünlerinin dış yüzeyinin pişirilerek iç kısmının çiğ bırakıldığı pişirme tekniği

Tiradito: İnce dilimlenmiş taze deniz ürünlerinin lime suyu ile marine edilmesiyle hazırlanan, Peru mutfağına özgü bir yemek

Tobiko: Küçük, renkli balık yumurtaları

Udon: Yumuşak ve sakızimsı bir yapıya sahip, kalın noodle

Uramaki: Japonca "ters maki" anlamına gelen, norinin pirincin dışına değil içine sarıldığı ve iç malzemelerin dışarıda kaldığı sushi türü

Wakame: Hafif tuzlu bir deniz tadı taşıyan, ince, yeşil deniz yosunu yaprakları

Yuzu: Japon mutfağında kullanılan ekşi-tatlı bir narenciye meyvesi

SOĞUK TABAKLAR

Wakame Salata (veg) 560
Deniz yosunu, Japon turpu, susam, ponzu sos

Somon Avokado Tartar 950
Pirinç cipsi, ponzu sos, yuzu mayonez, susam, yufka kırı

Tuna Tartar 1350
Pirinç cipsi, yuzu vinegret sos, tobiko, baharatlı pank, frenk soğanı

Bonfile Tartar 1050
Dana bonfile, kırmızı soğan turşusu, ekşi kremalı wasabi, bıldırcın yumurtası, pirinç cipsi, kimchi, leche de tigre

TACO

Somon 640
Avokado, salatalık, krem peynir, acılı mayonez, susam, tobiko

Karides 620
Avokado, salatalık, kurutulmuş nori, Japon mayonezi, ajı miso sos

TATAKI

Tuna 920
Biber salsa, lime zest, pank kırı, sarımsaklı ponzu

Beef 890
Taze trüf mantarı zest, yufka kırı, frenk soğanı, trüflü ponzu

TIRADITO

Deniz Tarağı & Levrek 1050
Mango salsa, avokado ve ajı amarillo püresi, leche de tigre

Trüflü Akya 960
Baby turp, jalapeño biberi, kırmızı soğan, narenciye sos

CEVICHE

Akya 1050
Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan, mısır patlağı, yuzu, yeşil biberli leche de tigre

Somon 980
Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan, mısır patlağı, yuzu, çarkıfelekli leche de tigre

Vegan (veg) 560
Mango, avokado, edamame, wakame, tatlı patates, mısır patlağı, yuzu
(Seceğiniz ceviche sos ile servis edilir)

Tüm vergiler dahil satış fiyatıdır.

SICAK TABAKLAR

Miso Çorbası (veg) Acılı veya acısız	390
Buharda Pişmiş Edamame Acısız (veg)	360
Acılı	380
Dynamite Karides Tempura sos ile kızartılmış karides lokmaları, yedikule marul, siyah susam, acılı mayonez sos	970
Nikkei Ocean Sando Panellenmiş karides & levrek tartar, coleslaw, aji hardal sos	840
Padrón Biberleri (veg)	480
Karides Tempura Shoyu sos	920
Ika Karaage Lime ve miso ile marine edilmiş kalamar tempura	920

ROBATA

Japon turşusu ve buharda pişmiş pilav ile servis edilir.

Bonfile (220 gr) Acı biber sos ile	1850
Kushiyaki Tavuk (2 şiş) Aji amarillo sos ile	1250
Kushiyaki Jumbo Karides (2 şiş) Biberli yuzu sos ile	1450
Kushiyaki Somon (2 şiş) Teriyaki sos ile	1650

KATSU

İstiridye soslu udon ile servis edilir.

Bonfile (220 gr) Körili tonkatsu sos ile	1750
Tavuk (180 gr) Körili tonkatsu sos ile	1250

SAIKYO YAKI

Kimchi ve buharda pişmiş pilav ile servis edilir.

Miso Black Cod (220 gr) Yuzu sos ile	2950
Shio Lemon Levrek (220 gr)	1650

UDON

İstiridye sos, havuç, kabak, beyaz lahana ile hazırlanır.

Etli	960
Tavuklu	820

SUSHI

SPECIAL ROLL (6 parça)

Salmon Aburi Mühürlenmiş somon, avokado, deniz yosunu, tobiko, acı mayonez, trüf, susam	760
Chirashi Üzerinde somon, levrek ve tuna, salatalık, avokado, mango, teriyaki, yuzu kosho	790
Chu-Toro Mühürlenmiş yarım yağlı tuna, salatalık, panko, biber salsa, trüflü acı mayonez	860
Mexican Karides tempura, avokado, salatalık, krem peynir, yengeç tartar, tatlı patates, Sriracha, acı mayonez, teriyaki sos	820
İstanbul Karides & yengeç tartar, salatalık, avokado, yufka kütürü, krem peynir, acı mayonez	740
Crispy Salmon Somon, avokado, baharatlı panko, taze yeşil soğan, Japon mayonezi, teriyaki sos	720
Hamachi Akyu balığı, salatalık, avokado, mango, frenk soğanı, tropik sos	790
Sake Tempura Somon tempura, avokado, salatalık, karışık susam, biber sos	670
Red Tiger Ceviche Karides tempura, mühürlenmiş tuna, avokado, salatalık, biber salsa, teriyaki sos	820
Truffle Suzuki Mühürlenmiş levrek, avokado, mango, trüf püresi, trüflü mayonez, susam, teriyaki sos	790
Osaka Karides tempura, avokado, salatalık, yamagobo, panko kütürü, teriyaki, yuzu mayo	860
Sesame Crab Surimi, salatalık, avokado, beyaz susam, teriyaki sos	650
Dynamite Shrimp (4 parça) Karides tempura, tatlı patates, avokado, salatalık, tobiko, dynamite sos	670
Vegan (veg) Yamagobo, tatlı patates, California biberi, salatalık, avokado, mango, susam	560

CLASSIC ROLL (6 parça)

King Crab California Kral yengeç, avokado, salatalık, tobiko, Japon mayonezi, beyaz susam	1200
Dragon Yılan balığı, avokado, salatalık, susam, teriyaki sos	820
Ebiten Karides tempura, panko, avokado, salatalık, sweet chilli	680
Philadelphia Füme somon, krem peynir, avokado, salatalık, California biberi, mango	680
Crunchy Sake Somon, salatalık, avokado, krem peynir, panko, teriyaki sos	640
Crunchy Tuna Tuna, salatalık, avokado, krem peynir, panko, teriyaki sos	680

SUSHI

MAKI (6 parça)

Sake Somon	510
Tekka Tuna	560
Unagi Yılan Balığı	570
Kappa Salatalık (veg)	420
Somon & Avokado	520
Avocado Avokado (veg)	420

NIGIRI (2 adet)

Sake Somon	390
Akami Yağsız Tuna	420
Chu-toro Yarım Yağlı Tuna	460
O-toro Yağlı Tuna	590
Unagi Yılan Balığı	640
Suzuki Levrek	480
Ebi Karides	480
Hamachi Akya	560
Hotate Deniz Tarağı	690

SASHIMI (3 adet)

Sake Somon	490
Akami Yağsız Tuna	580
Chu-toro Yarım Yağlı Tuna	620
O-toro Yağlı Tuna	640
Unagi Yılan Balığı	710
Suzuki Levrek	530
Hamachi Akya	620
Hotate Deniz Tarağı	710

CHEF'S SELECTION

Sashimi Seçkisi (8 parça)	2050
Mühürlenmiş Somon Nigiri (2 parça)	430
Mühürlenmiş Toro (Tuna) Nigiri (2 parça)	720
Mühürlenmiş Levrek Nigiri (2 parça)	490
California Gunkan (2 parça)	1200
Taze İstiridye Gillardeau No: 2 (1 parça)	1200

TATLILAR

Hot Matcha Cake	690
Mango-Maracuya Dome	720
Blackberry & Rum Mousse Cake	720
Churros	690
Mochi	690
Çilek Çikolata Yuzu Vanilya Hindistan Cevizi	

TATLI EŞLİKÇİLERİ

Kahlúa	420
Cointreau	900
Limoncello	420
St-Germain	630
Brandy	430
Martell VS	750
Martell VSOP	1.050
Espresso Martini	860
Vodka, Kahlua, Espresso	
Tatlı Şaraplar	
La “Passito” Misket	2.650 (37,5cl)
Pamukkale “Mulier” Misket	2.900 (50cl)
Serena Piu “Frizzante DOC”	960 4.100

TADIM MENÜSÜ

- 2 kişiliktir -

Karides Taco

Avokado, salatalık, kurutulmuş nori,
Japon mayonezi, aji miso sos

| veya |

Somon Taco

Avokado, salatalık, krem peynir,
acılı mayonez, susam, tobiko

Beef Tataki

Taze trüf mantarı zest, yufka kırı,
frenk soğanı, trüflü ponzu

Akya Ceviche

Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan,
mısır patlağı, yuzu, yeşil biberli leche de tigre

| veya |

Somon Ceviche

Mango, avokado, tatlı patates, kırmızı soğan,
mısır patlağı, yuzu, çarkı felekli leche de tigre

| veya |

Vegan Ceviche

Mango, avokado, edamame, wakame,
tatlı patates, mısır patlağı, yuzu

Menüden Dilediğiniz

1 Set Sushi Roll

(King Crab California: +350 tl)

(🌿 🌱 opsiyonlu)

Bonfile Robata

| veya |

Katsu

Bonfile veya Tavuk

| veya |

Kushiyaki

Somon, Karides veya Tavuk

Menüden Dilediğiniz

Tath 🌱

2600 TL yerine
indirimli hafta sonu fiyatıyla

2100 TL / kişi başı

**Cumartesi ve Pazar günleri
13.00-18.00 saatleri arasında geçerlidir.*

 Vejetaryen  Vegan

 /machi.suadiye