



LoftElia Restaurant Bodrum Loft'da kapılarını açtı

Akfen Holding tarafından 'modern köy' temasıyla Bodrum'un en yeni turizm tesisi olarak Temmuz ayında birlikte tatilcileri ağırlamaya başlayan Bodrum Loft'un içerisinde yer alan LoftElia Restaurant kapılarını açtı. LoftElia'nın menüsü, zeytin ve çam ağaçlarının gölgesinden ilham alarak hazırlandı.

İstanbul Karaköy'de müdavim kitlesi yaratan Mürver Restaurant'ın şefliğini de eşzamanlı olarak yürüten Yılmaz Öztürk'ün elinden günlük değişen menüde yerel tatların doğal ürünlerle hayat bulduğu LoftElia Restaurant, eşsiz manzarasıyla unutulmayacak bir akşam yemeği için konuklarını bekliyor.

Akfen Holding tarafından 'modern köy' temasıyla hayata geçirilen ve Bodrum'un en yeni turizm tesisi olarak 1 Temmuz 2020 tarihinde kapılarını açan Bodrum Loft tatil köyü, 19 villadaki 92 odasıyla Eylül ayına kadar tam dolulukla faaliyetini sürdürüyor.

Geçen haftadan bu yana Bodrum Loft tatil köyünün içinde tüm bölgeye hizmet verecek şekilde konumlandırılan LoftElia Restaurant da zengin menüsünü tatilcilerle buluşturmaya başladı.

Tatil cenneti Bodrum'da Göltürkbükü ile Torba arasındaki Cennet Koyu'na komşu bölgede yer alan LoftElia Restaurant adını yörenin simgesi 'zeytin'den alıyor.

LoftElia Restaurant'ın başında, aynı zamanda İstanbul Karaköy'de eşsiz lezzetleriyle önemli bir müdavim kitlesine sahip Mürver Restaurant'ı da eşzamanlı olarak yöneten Şef Yılmaz Öztürk bulunuyor.

Yılmaz Öztürk'ün Ege ve Akdeniz mutfağında yerel tatları doğal ürünlerle buluşturduğu LoftElia'nın menüsünde atıştırmalık ve paylaşımlı başlangıçlarına açık ateş ve taş fırından et, makarna ve tatlı lezzetleri eşlik ediyor.

TAZE ÜRÜNE GÖRE GÜNLÜK DEĞİŞEN MENÜ

LoftElia Restaurant'ın menüsünde atıştırmalık ve paylaşımlı seçenekler öne çıkarken, elde edilen taze ürünlere göre menü günlük sürekli olarak yenileniyor.

LoftElia'nın ilk menüsünde Enginar & Bottarga, Tatlı Patates, Levrek Marine, Humus & Kuru Et, Semizotu Salatası misafirlere servis ediliyor.

LoftElia'nın ana yemek kısmında açık ateşte közlenmiş yaz sebzeleri salatası ile sunulan Ahtapot Izgara, odun ateşinde kabak çiçeği, balık kemiği sosu ile Sinarit & Kabak Çiçeği ve közlenmiş sebzeler ile ağır ateşte pişirilmiş dana ilik Antrikot Izgara misafirlere sunuluyor.

Trüf ve Porçini Mantarlı Risotto ile Linguine Makarna & Istakoz Dilimleri de et seçeneklerine eşlik ediyor.

Tatlı kısmında ise Ilık Çikolatalı Kek ve Keçi Sütü Dondurma var.



BİLGİ İÇİN:

LoftElia Restaurant

Bodrum Loft

Göltürbükü, Bodrum/Muğla

(0530) 077 75 65