



**ANKARA’NIN YENİ RESTORANI FARKLI LEZZETLERİYLE ‘TERS KÖŞE’ YAPACAK**

## **Yerel tatları deniz ürünleriyle buluşturan “Ters Köşe” İncek Loft’da açıldı**

Balık ürünlerinin yanı sıra iddialı ve kendine özgü mezeleriyle deniz ürünlerine farklı bir yorum getiren Ters Köşe, Ankara’daki İncek Loft Alışveriş Caddesi’nde kapılarını açtı. Ters Köşe’nin özel meze menüsü Türkiye’nin her bölgesinde bilinen yerel tatlar ile deniz ürünlerinin ustaca harmanlanmasından oluşuyor.

Ters Köşe’ye danışmanlık veren ve menüsünü hazırlayan Ankara’nın 28 yıllık lezzet durağı Kalbur Balık Restaurant’ın sahibi Mehmet Tekmen, Ters Köşe’nin ‘yeme – içme ritüellerini değiştireceğini’ belirterek, “Ülkemize özgü köfte, börek, gözleme, lahmacun, tandır, ezme, kokoreç, mantı gibi sevilen tatları balık ve diğer deniz ürünleri ile hazırlayarak müşterilerimizi farklı lezzetlerle tanıştıracamız” diyor.

İncek’in en büyük projesi olarak hayata geçirilen ve yaşamın başladığı İncek Loft Alışveriş Caddesi’nde mağaza ve restoranlar ardı ardına hizmete giriyor. Bunların sonuncusu ise “Ters Köşe” isimli deniz ürünleri restoranı oldu.

Ankaralıların 28 yıllık lezzet durağı Kalbur Balık Restaurant’ın işletmecisi Mehmet Tekmen’in özel danışmanlık verdiği ve menüsünü hazırladığı Ters Köşe, İncek Loft Alışveriş Caddesi’nde kapılarını açtı. Deniz ürünlerine farklı bir yorum getiren Ters Köşe balık ürünlerinin yanı sıra iddialı ve kendine özgü mezeleriyle de adından sıkça söz ettirmeyi hedefliyor. Ters Köşe’nin özel meze menüsü Türkiye’nin her bölgesinde bilinen yerel tatlar ile deniz ürünlerinin ustaca harmanlanmasından oluşuyor.

### **“YEME İÇME RİTÜELLERİ TERS KÖŞE İLE DEĞİŞECEK”**

Ters Köşe’nin danışmanlığını ünlü Kalbur Restoran’ın da işletmecisi olarak tanınan Mehmet Tekmen üstleniyor. Balık ve meze çeşitlerinde günlük ürünleri Ankaralılarla buluşturacak yeni bir lezzet noktası olarak öne çıkan Ters Köşe’nin ‘yeme – içme ritüellerini değiştireceğini’ anlatan Mehmet Tekmen, “Ülkemize özgü köfte, börek, gözleme, lahmacun, tandır, ezme, kokoreç, mantı gibi sevilen tatları balık ve diğer deniz ürünleri ile hazırlayarak müşterilerimizi farklı lezzetlerle tanıştıracamız” diyor. Ters Köşe’de farklı pişirme yöntemleri ile balığın, ahtapotun, kalamarın, karidesin, deniz tarağının, midyenin, istiridyenin lezzetlerini bambaşka boyutlara taşıyacaklarını kaydeden Tekmen, “Yeni serüvenimizde balığı, böceği, yumuşakçaları, kabukluları yeniden yorumlayarak farklı tatlar ve değişik lezzetler yaratmayı amaçlıyoruz” ifadelerini kullanıyor.

### **“YENİ LEZZETLERİ SEVDİRİP DENİZDEN TÜKETİMİ ARTIRACAĞIZ”**

Tekmen, dünyada 30 kilogram, Avrupa’da ise 45 kilogram olan kişi başına düşen yıllık balık tüketiminin üç tarafı denizlerle çevrili olmasına rağmen Türkiye’de hala istenilen seviyelere çıkamadığına dikkat çekerken, “Hayata geçirdiğimiz farklı lezzetleri misafirlerimize sevdiren bir deniz ülkesi olmamıza rağmen hamsi dahil 9 kilogramlarda seyreden kişi başına düşen balık tüketimini artırmayı hedefliyoruz” diyor.



**Bilgi için:**

**ÜNSAL EREKE**

0212 319 30 26 / 0543 451 35 16

[uereke@akfen.com.tr](mailto:uereke@akfen.com.tr)