

Gault&Millau'dan Terminal Kadıköy'e Prestijli Gastronomi Ödülü

İstanbul'un gastronomi ve yaşam kültürü sahnesine yeni bir soluk getiren Terminal Kadıköy, henüz kapılarını açmasının ilk yılı dolmadan dünyanın en saygın gastronomi rehberlerinden Gault&Millau Türkiye 2026 Gastronomi Rehberi Ödülleri kapsamında 'Özellikli İşletme Ödülü'ne layık görüldü.

Terminal Kadıköy Yönetim Kurulu Başkanı Pelin Akın Özalp, ödüle hakkında, "Terminal Kadıköy'ü, zengin mutfak seçkisiyle güçlü bir yemek durağı olmasının yanı sıra, iyi zaman geçirmenin, paylaşmanın ve şehirle bağ kurmanın mümkün olduğu bir buluşma alanı olarak tasarladık. Bu ödül, şehrin ritmine karışan bir gastronomi ve yaşam alanı yaratma vizyonumuzun doğru bir karşılık bulduğunu gösteriyor" ifadelerini kullandı.

İstanbul'un gastronomi ve yaşam kültürü sahnesinin yeni buluşma noktası **Terminal Kadıköy**, kapılarını açmasının ilk yılı dolmadan dünyanın en saygın gastronomi otoritelerinden **Gault&Millau Türkiye 2026 Gastronomi Rehberi Ödülleri** kapsamında **"Özellikli İşletme Ödülü"**ne layık görüldü.

Ödül, dün akşam Çırağan Palace Kempinski'deki törende **Terminal Kadıköy Yönetim Kurulu Başkanı Pelin Akın Özalp, Başkanvekili Levent Veziroğlu ve Genel Müdürü Erkan Erciyas** tarafından alındı.

BİR GASTRONOMİ ALANINDAN FAZLASI

Dünyada otoriteler tarafından kabul görmüş Fransa merkezli restoran derecelendirme rehberi **Gault&Millau'nun "özellikli işletmeler"** kategorisi; yalnızca yeme-içme kalitesiyle değil, **mekânın yarattığı deneyim, konsept bütünlüğü, sürdürülebilirlik yaklaşımı ve bulunduğu şehirle kurduğu ilişki** ile fark yaratan adresleri öne çıkarıyor. Terminal Kadıköy'ün bu ödüle layık görülmesi, projenin gastronomiyi sosyal yaşamla buluşturan özgün yaklaşımının **uluslararası ölçekte de takdir edildiğini** ortaya koyuyor.

Kadıköy'ün merkezinde, **uzun yıllar atıl kalmış bir alanın dönüştürülmesiyle** hayata geçirilen Terminal Kadıköy; **sokak lezzetlerinden nitelikli restoranlara** uzanan zengin mutfak seçkisiyle, İstanbul'un önemli ulaşım akslarının üzerinde gündelik yaşamına karışan canlı bir gastronomi sahnesi sunuyor.

PELİN AKIN ÖZALP: "ŞEHİRİN RİTMİYLE UYUMLU BİR GASTRONOMİ VE YAŞAM ALANI YARATTIK"

Terminal Kadıköy, gastronomiyi yalnızca bir tüketim alanı olarak değil; **kentsel dönüşüm, sosyal etkileşim ve ekonomik canlılık** yaratan bir deneyim alanı olarak ele alan yaklaşımıyla öne çıkıyor. **Yerel üreticileri, genç şefleri, özgün konseptleri ve marka restoranları** bir araya getiren yapı; İstanbul'un yeme-içme ekosistemine yeni bir dinamizm kazandırıyor.



Terminal Kadıköy Yönetim Kurulu Başkanı Pelin Akın Özalp, ödüle ilişkin değerlendirmesinde, ***“Gault&Millau gibi uluslararası itibara sahip bir gastronomi rehberinden, açılışımızın üzerinden henüz bir yıl geçmeden bu ödülü almak bizim için son derece kıymetli. Terminal Kadıköy’ü, zengin mutfak seçkisiyle güçlü bir yemek durağı olmasının yanı sıra, iyi zaman geçirmenin, paylaşmanın ve şehirle bağ kurmanın mümkün olduğu bir buluşma alanı olarak tasarladık. Bu ödül, şehrin ritmine karışan bir gastronomi ve yaşam alanı yaratma vizyonumuzun doğru bir karşılık bulduğunu gösteriyor”*** ifadelerini kullandı.