



Gourmet Burger Kitchen'da yemekler gözünüzün önünde hazırlanıyor

★★★★★
Hamburgerle ilgili her şeyi, özellikle de 'fast food' kısmını- bir kenara bırakın ve Londra'dan gelen son lezzet bombası GBK'nin yolunu tutun. Açılımı her şeyi özetliyor aslında: Gourmet Burger Kitchen. Genellikle hızlıca öğün geçiştirme amacına hizmet eden hamburger, burada gurme sofraların ana yemeği. Hamburgerin ekmeğinden sosuna kadar her şey taze ve özel olarak üretiliyor. Tariflerin her biri ünlü gurme ve şef Peter Gordon'a ait. Hamburger sipariş ettiğinizde önünüze patatesle garnitürle haşır neşir olmamış yalnız hamburger geliyor. Patates kızartmasını ekstra sipariş edebilirsiniz ama önce mutlaka yan masalara göz atıp hamburgerin boyutuna bir bakın. İki kişi bir taneyi paylaşmayı bile düşünebilirsiniz. Kocaman bir ağıza sahip değilseniz en kolay yeme yolu üstten bastırıp ortadan ikiye kesmek. Menüyle sınırlı değilsiniz, seçtiğiniz malzemelerle kendi özel tarifinizi de yaratabiliyorsunuz ama tavsiyemiz şefin sözünü dinlemek. Başka hiçbir yerde yiyemeyeceğiniz, bir kere tattığınızda günlerce aklınızdan çıkmayan nefis çeşitler var. %100 Gönen süt danasından elde edilen her biri 200. gr.

hamburger köfteleri ızgarada pişiyor, tavuk göğsü ise pane edilerek hazırlanıyor. Hemen hemen her şeyde bulunan 'relish', domates, elma, soğan, domates püresi, sarımsak ve kuru üzümünden oluşan özel bir GBK karışımı. Classic, Cheese, Garlic Mayo, Pesterella, Mexican, Chilli gibi nispeten 'klasik' sayılabileceklerin yanı sıra menüde görünce ilk bakışta irkildiğiniz, fakat cesaret edip de ısmarladığınızda pişman olmadığınız özel çeşitler de var. 26 burger arasından deneyip onayladığımız

Kiwiburger (dana eti, pancar, yağda yumurta, ananas, çedar, yeşillik ve relish), Thai Chicken (taze tavuk göğsü, acı Thai köri sosu, ızgara ananas, yeşillik) ve Chicken Camembert & Cranberry'yi (tavuk göğsü, camembert peyniri, yabanmersini sosu, yeşillik ve relish) özellikle tavsiye edebiliriz. Vejetaryenlerin de bu zevkten mahrum kalmaması için beş tane de et içermeyen seçenek var: Falafel (ev yapımı falafel, humus, cacık, acı kırmızı biber sosu, yeşillik ve relish), puy lentil burger

(yeşil mercimek, patates, yeşil köri, taze soğan karışımı burger, yeşillik ve relish), aubergine & goat's cheese (patlıcan, keçi peyniri, kurutulmuş domates, karışık yeşil salata ve relish), veggie & camembert (portabella mantarı, patlıcan, tatlı kırmızı biber, patates, camembert, roka ve soğan püresi), portabella (portabella mantarı, tatlı kırmızı biber, roka, kırmızı soğan ve pesto). Burgerler dışında beş çeşit salata ve sekiz çeşit de tamamlayıcı mevcut. Hedefleri kısa sürede daha fazla noktada şube açmak ama şehirdeki en lezzetli hamburgeri yemek istiyorsanız şimdilik Kanyon'a gitmekten başka şansınız yok.

GBK

(0212) 353 03 23

Kanyon Alışveriş Merkezi, Büyükdere Caddesi, Levent

Her gün 11.00-23.00 arasında açık.

Kredi kartları geçerli. Sigarasız bölümlü var.

Menüden:

Classic burger	14 YTL
Zencefilli tavuk salatası	15,5 YTL
Patates kızartması	4 YTL
Falafel	6,5 YTL
Çilekli cheesecake	9 YTL
Şarap (kadeh)	7 YTL



Dev burgerler iki kişiyi doyuruyor