

Mikla, The World's 50 Best Restaurants'a girerek Türkiye'nin gurur kaynağı oldu!

The World's 50 Best Restaurants 2015'in yeni listesi açıklandı. Her yıl dünyanın en iyi 100 restoranını belirleyen listenin 50-100 arası sıralamasında Türkiye'den de Mikla Restaurant 96. sırada yer aldı. Türkiye ilk defa bu listede 2002 yılında 39. sırada Changa ile bulunmuştu. Mikla Restaurant yaklaşık 13 yıl sonra Türkiye'nin ikinci defa The World's 50 Best Restaurants'da temsil edilmesini sağladı.

The World's 50 Best Restaurants 2015'in 50-100 arasındaki sıralaması açıklandı. Mehmet Gürs'ün 2005 yılından beri "çağdaş bir İstanbullu" olarak Beyoğlu'nda hizmet veren restoranı Mikla, The World's 50 Best Restaurants 2015'e girme başarısını yakaladı. Dünyanın en başarılı ve en iyi restoranlarını belirleyen listede Mikla Restaurant 96. sırada yer alıyor. Mikla'nın bu başarısı ile Türkiye, The World's 50 Best Restaurants'ta 13 yıl aradan sonra ikinci defa temsil edilmiş oldu. Türkiye'yi ilk defa bu listede temsil etmiş olan Changa, 2002 yılında 39'unculuğu yakalamıştı.

The World's 50 Best Restaurants 2015'in ilk 50 restoranı ise 1 Haziran tarihinde internetten canlı yayın aracılığıyla açıklanacak.

Bu heyecan verici listenin 50-100 arasında bulunan diğer dikkat çekici isimler arasında; 63. sırada Paris'ten L'Atelier De Joël Robuchon, 88. sırada Dubai'den Zuma, 51. sırada Danimarka'dan Geranium bulunuyor. Listenin tamamı için tıklayın.

Mikla Restaurant Hakkında:

Mikla, çağdaş bir "İstanbullu" restoranı yaratma düşüncesiyle Ekim 2005'te açıldı. Şef ve kurucu ortağı Mehmet Gürs, Mikla'yı yaratırken Türk ve İskandinav birikimini genel dokuya çarpıcı bir denge ile yansıtarak Mikla'nın örneğinin öncüsü olmasını sağladı. Ağustos 2012'de yarattığı "Yeni Anadolu Mutfağı" konsepti ile Mikla, kaliteli yemek misyonuna bir artı daha kattı ve hem yerel hem de uluslararası platformda tuttuğu öncü çitayı daha da yukarı çekmeyi başardı. Kullanılan her malzemenin özünde o toprakların ve insanların geleneklerini yansıttığı inancını savunan Mikla'da, Anadolu'nun her köşesinden özenle seçilen, "genellikle mütevazı" ama "soylu" malzemeler büyük bir saygı ile yorumlanmaktadır.