

What's cooking, Istanbul?

Få destinationer kokar som Istanbul. Särskilt just nu när återupptäckandet av landets mattraditioner och vårdandet av råvarornas sanna, oförvanskade smaker står i fokus på stans krogar.



Mikla.



Utsikt från Erguvan.

Mikla The Marmara Pera
Meşrutiyet Caddesi 167/185
© +90 212 293 56 56

Den som har följt Memet Gürs, finsk-turkisk kock och restaurangskapare, och undrar vad som hänt efter hans satsningar Lokanta och Numnum med flera, behöver inte ta mer än en kort promenad längs Bosporen från Çırağan Palace Kempinski Hotel. Mitt emot Radisson SAS huvudingång slinker man in till helt nya restaurang **Erguvan**. Dess bardisk är välbesökt, kanske för att den är mer lättmyglad än de intilliggande skimrande runda mässingsborden med bekväma soffor att halvligga i, medan man provar sig igenom Erguvans prydliga smårätter. Här är ett av de nya ställen man väljer för fisk och havsutsikter, både dagtid när det är ljus och när nattens Istanbul speglar sig i vattnet utanför.

Istanbuls passion för utsikt kan annars inte upplevas bättre än från Memet Gürs toppläge **Mikla** i Marmara Pera-hotellet, nära Taksim. Ingen annanstans lyser Istanbul by night mer

lockande än från Miklas panoramavy. Sallad på senapskål, mynta och aprikoser med en doft av spiskummin har blivit en klassiker bland aptitväckarna. Smaka gärna långkok på lamm med bönor och krossat durumvete, och glöm inte att avsluta med sockerchocken pistasch- och tahinigtallrik – alldeles nygjord.

Istanbul är fortfarande ett mecka för inälvsskaren. Trendkrogar saknas i genren. Det är bara att hitta någon av de enkla specialrestauranger som behandlar råvarorna så att dofterna från tallriken inte blir alldeles överväldigande. Den lilla prydliga **Tarihi Cumhuriyet İşkembe Salonu** helt nära Marmara Pera är en sådan, inredd med granitbord och små pallar omkring. Här doftar visserligen av bondgård, men yoghurttoppan med långkokt akillessena av ko eller komage är njutbar med chiliflingor, vinäger och extra vitlök. Grillad