

The Nitovikla Garden Hotel

Zekai Bey Evi - Kumyalý en - Denise: Parap çok güzel. Ben yemeđe bu parap ile devam edeceđim. Ambians da çok güzel. Samimi bir ortam. Asýl eski zaman gibi. Yabancılyk çekmedik. Yeni Erenköy'de hizmet veren Decks restoran işletmecileri Eren ve epi Denise ile birlikte yorumladýk. Zekai Bey Evi Kumyalý'da. The Nitovikla Garden Hotel'in lezzet mekaný. Tamamen Kıbrýs kültürü konseptinde. Mekan Karpaz'da. Köyün içerisinde. Ana yoldan geçerken kubbakýpý görülebilecek bir konumda. Kemerli bir yapı. Ýki katly. Zekai Bey Evi üç yüz yirmi yýllýk bir kültür mirasý. Kabađy bir yapı. Tavaný mertek ve kamýp ile ardýç ađaçlarýndan örülmüþ. Ýç alanda iki ayrı oda vardýr. Biri pömineli. Dýp alan da kapalı mevsiminde de açýk alan olarak kullanýlabilecek bir düpünce ile yapıldý. Dýp alanda da taþ fýryn. Çatý altında oldukça otantik yöntem ile. Zekai Bey Evi'nin isim babasý kısa adý FODER olan Fotođraf Sanatçýlarý Derneđi. Zekai Bey Evi tamamen Kıbrýs kültürüne özgü eski etnografik malzemeler ile dekore edildi. Unutulmuþ yok olmuþ kültürel eþyalar ile. Kültür mirasý binar adeta özdeleþmiþ. Personel üniformasý da ayrı bir özellik. Orijinal Karpaz donu, entarisi ve yemenisi ile. Tek farký yalýn ayak deđiller. Tüm bunlarý Eren ve epi Denise ile birlikte konuþtuk.

DAMAK TADLARI VE SERVÝS Servis baþlamadan önce üzeri iþlenmiþ su kabađy içerisinde küçük Kıbrýs parap bardađy iþlenmiþ yani ev yapýmý parap sevisi yapıldý. Yanýnda da gavurgalar. Gannavuri, havetta, bakla, nohut, þinno, mercimek ve nohut gavrulmuþ. Ayrýca unnuri. Sýsam ve harnýp öđütülmüþ. Mönü iki giriþli. Birinci giriþ günün Kıbrýs çorbasy. Kýzarmýþ ekmecli þeşer servis edilen çorbaya ekþi sýkýnca tadý farklı oldu. Birinci giriþ servisinde çorba tabađy ile alt tabak birlikte alýndý ve içerisinde usulü hazýrlanan Latife Halanýn yođurtlu kadýn parmađy böređi servisi ile devam etti. Kesilmiþ parap kabađy içerisinde siyah zeytin de ayrıca çakýzdes servisi yapıldý. Ve otantik sođuk meze servi ile üçüncü giriþe geçildi. Yumurtalı lapsana, gömeç gaynanmýþ, ayný yumurtalı, yođurt, kafesli tahýn. Kafesli tahýn unutulmuş bir tat. Özellikle meyhanes mezesi. Bazý bölgelerde özellikle Ýskele'de tahýnlý balýk yapılyr. Kafesli tahýný takiben garavolli saçta gavrulmuþ paraply garavolli. Turbu tabađy servisinde girdama, cinar yumurtasý turpusu, aðrelli ve garavolli turpusu ile servis devam etti. Tüm sunulanlar arasynda unutulmuþ olanlar ile birlikte bilinenler de servis edilmektedir. Hoþ sohbetli devam eden özel yemek salonunda yanar pömine de ayrı bir hava yarattý. Ara sýcak servisi olarak da çok otantik bir biçimde gabiralýk üzerinde hellim ýzgara ve foil kađyda sarýly zeytin kebaby servisi yapıldý. Avgalio böređi. Yani hellim köftesi. Avgalio köyüne ait. Yöresel ve unutulmuþ bir tat. Ýçerisinde kuru üzüm, sođan ve hellim ile baharat olan bir börek. Bulgur pilavly bumar da ara sýcak olarak servis edildi. Giriþler doyurucu ve Düriye abanýn (annemin) formada hazýrlanmýþ domates soslu tavuklu patates alınmadý ve desertlere geçildi. Desert olarak da gullurugya ve sütlü eriþte. Gullurugya betmez ile yapılan bir Kıbrýs tatlyýsý. Bazý bölgelerde çörçülykya veya derhzcülykya olarak söylenmektedir. Üç giriþli mönüler de Zekai Bey Evi'nde yapılan tüm yiyeceklerin birçođu burada hazýrlanýyor. Ekmek ve hamur iþlerinden tatlylara kadar. Burada ödeyeceđiniz Karpaz Set mönü fiyatý kiþi baþýna 30.00 TL. Damak tadýnýza uygun sececeđiniz diđer mönüler de 20.00 TL'den 50.00 TL'ye kadar deđipmektedir. Buradaki mutfakta yok olmuþ, unutulmuþ, deđipik nedenlerle kültürel erozyana uđramýþ Kıbrýs mutfak tadlarýnýn ve kültürünün sürdürülebilirliđini sađlamak amacy ile var olaný yapatmayý hedefliyo içerisinde. Tarifleri ile. Hiçbirþey katýlmadan ve deđiptirilmeden. Birtakým yiyecekler de yapanlarýn isimleri ile mönüde yer alýyor. Yakýn bir tarihte hizmete açýlan mekan istikrarly bir çalyþma ile kurulupunu tamamlamaya çalyþýyor. Biraz zaman almasýna rađ hazýrlanan geçiþ mönüsü ile hizmetini sürdürüyor. Hafta sonlarý sipariþ usulü harnýp kebaby veya Lurucina usulü Kutsoveli Sulu kebaby mönüsü servis edilmektedir. Ayrýca mönüde yer alacak olan deđnek kebaby da þinya deđneđinde yapılmakta. Mönüler Kıbrýs mutfadýna özgü.

Yorumlu Sohbetler en - Denise: Burayý bulmak için Kumyalý köyünde on beþ dakika dolaþtýk. bulamadýk. Tabelasý eksik. Hatta Ýngiliz mahallesine gittik. Burada çok büyük bir ev gördük. Bakýmly. Oteli zannettik. Tabela en zamanda yapılmaly. Eren: Yahu bu gavurgalarý ben hatýrlarým. Eskiden yerlerdi. Yemiþtirler. Denise: Parap çok güzel. Ben yemeđe bu parap ile devam edeceđim. Ambians da çok güzel. Hoþ. Samimi bir ortam. Asýl eski zaman gibi. Yabancılyk çekmedik. Eren: Ekmeklerin ýsýtýlmadýđýný zannettim. Međer ýsýtýlmýþ servis edildi. Sorry. Denise: Çorba süper. Çok beđendim. Kronton ekme Eren: Hellim hoþuma gitmedi. Buraya uygun deđil. Paket hellim. Köy hellimi olmalýydý. Denise: Tahýnly ve bumarly sevmem. Am burada çok beđendim. Ýlk kez tattým. Tahýnly içindeki kafes aromasý çok hoþ. Servis de çok güzel. Anne, baba, ođul ve kýz. B çalyþýlyyor. Çok hoþuma gitti. Tuđçe çok iyi. Eren: Vallahi genelde çok güzel. Mutfak unutulmuþ bir mutfak. Benim ilk kez tattýđý. Temiz bir mekan. Dekorasyonundan servisine kadar mükemmel. Mönüler doyurucu. Bak ana yemeđi bile alamadýk. Midemiz de þiþmedi. Doyurucu ve hafif. Herhangi bir birþey yok. Denise bundan sonra gelen misafirleri buraya göndereceđiz. Hem Kıbrýs kültürünü hem de Kıbrýs mutfadýný tanımlarý için. Önerceđimiz bir lezzet mekaný. Biz de tekrar sýk sýk uydurduđumuzda ge beđendik. Fiyatý da oldukça ucuz. Sizi tebrik ederiz. Zekai: Burada eksikler vardýr. Biraz araç-gereç. Sistemin oluþmasý ve iþlemesi için biraz zamana ihtiyaç vardýr. Mazaret olarak deđil. Ýpletmecilik açýsýndan. Mönüler üzerinde halen çalyþýlyyor. Her hem de maliyetleri üzerinde. Servisin iyi olmasýna rađmen yođunluk durumunda arzulanar seviyede daha kaliteli olmasý için çalyþmalarýn tamamlanmasý gerekir. Çok yakýn bir gelecekte arzulanar seviyeye ulaþýlacaktýr. Amaç Kıbrýs mutfadý ve kültür turizm modelinde sürdürülebilir olmasýný sađlamak. Zor bir yol. Toplumla birlikte sürdürerek ve kültüre sahip çýkarak babaracađy. 0392 375 59 80 - 0542 872 99 26 - 0533 834 48 68 Web Page: www.thenitoviklagardenhotel.com Kumyalý - Ýskele Kapasite: 40 Alan: 24 Dýp Alan. 40 Servis Saatleri: 24 Saat Açýk Kapalı Günler: Her Gün Açýk Mönü Karpaz Set Mönü Kiþi Baþýna 30.00 TL Çorbasý 2. Giriþ: Latife halanýn yođurtlu kadýn parmađy böređi 3. Giriþler: Zeytin, çakýzdes ve 4 Çeþit sođuk meze Ara Sýcaklar: Hellim zeytin kebaby ve Avgalio böređi Ana Yemek: Düriye abanýn Formada domates soslu Tavuklu Patates Final: Gullurugya veya Sütlü eriþte Ýcecekler Raký Efe 70 cl: 15.00 - 45.00 TL, Raký Bardak: 7.00 TL, PARAP ÞÝÞE: 30.00 TL - 35.00 TL, Parap Bardak: 7.00 TL, Viski Duple: 8.00 TL, 31 Brandy þiþe 70 cl: 30.00 TL, 31 Brandy þiþe 35 cl: 17.00 TL, 31 Brandy Duple: 7.00 TL, Zivaniya 20 cl: 20.00 TL, Meþrutat: 3.5 TL