

akasya *menü*

lezzet keşfine *hoş geldiniz.*

YAZ 2025 SAYI 4



MENU & MORE...



Merhaba Burgazada

...Ve şimdi, Akasya hikâyesinde yeni bir sayfa daha açılıyor. Akasya markası, yıllar sonra ilk kez Büyükada dışına çıkarak Burgazada'ya adım atıyor. Akasya Bistro, Burgazada'nın salaş, sakın ve samimi atmosferine çok yakışacak. Akasya'nın gurme lezzetleri, çikolatalı tostu, taze limonatası ve o kendine has nostaljik dokusu artık Burgazada da hayat bulacak. Bu sadece bir şubeleşme değil. Bu, Akasya'nın yıllara meydan okuyan hafızasının başka bir adada yeniden kök salması.

Zamansız
tarihin izinde
Burgazada
keşif turu
s.8

Akasya
gölgesinde
yaşayan
hikayeler
s.9

Sait Faik ve
Burgazada
**"Benim için
vatandır"**
s.14

Akasya Burgazada
duvarlarında
Kemal Gökhan
Gürses imzası
s.16

2

BURGERLER

Glutensiz Ekmek +80₺

Tüm burger çeşitlerimiz akasya glutensiz ekmek ile tercih edilebilir.

*Çölyak hastalarının ortam şartları gereği danışması rica olunur.

All our burger varieties can be preferred with Akasya gluten-free bread.

**People with celiac disease are advised to consult due to environmental conditions.*

akasyamenü

lezzet keşfine *hoş geldiniz.*

YAZ 2025 SAYI 4



MENU&MORE...

Street Burger**530₺**

140 gr. köfte, dana pepperoni, pastırma, cheddar peyniri, karamelize soğan, kibrit patates, parmesan krema cheddar ve Akasya tereyağ ile hazırlanmış sos yatağında servis edilir.

140 gr. patty, beef pepperoni, pastirma, cheddar cheese, caramelized onions, matchstick potatoes, Parmesan cream cheddar and Akasya butter sauce serving on a bed of special sauce.

King Burger**510₺**

160 gr. cheddar dolgulu köfte, roast beef, dana jambon, smooked cheese, kajun baharatlı cips, biber aioli sos, patates kızartması, soğan halkası.

160 gr. cheddar-stuffed patty, roast beef, beef ham, smoked cheese, Cajun-seasoned chips, pepper aioli sauce, French fries, onion rings.

Nino Burger**480₺**

140 gr. köfte, karamelize “mantar soğan”, cheddar, kajun baharatlı cips, özel Nino sos, patates kızartması, soğan halkası.

140 gr. patty, caramelized “mushroom & onion”, cheddar, Cajun-seasoned chips, special Nino sauce, French fries, onion rings.

Goat Burger**490₺**

140 gr. köfte, keçi peyniri, kırmızı şarapla marine edilmiş kırmızı soğan marmelatı, biber, aioli sos, kibrit patates, soğan halkası.

140 gr. patty, goat cheese, red onion marmalade marinated in red wine, pepper, aioli sauce, shoestring fries, onion rings.

Sweety Burger**460₺**

140 gr. köfte, ızgara Brie peyniri, Kaçkar ballı krema sosu, kibrit patates, soğan halkası.

140 gr. patty, grilled Brie cheese, cream sauce with Kaçkar honey, shoestring fries, onion rings.

Basilical Burger**570₺**

140 gr. köfte, kibrit patates, roka, smoked cheese, kırmızı şarapla marine edilmiş kırmızı soğan marmelatı, barbekü sos, patates kızartması, soğan halkası. (Portakallı pesto yatağında servis edilir.)

140 gr. beef patty, shoestring fries, arugula, smoked cheese, red wine-marinated red onion marmalade, barbecue sauce, French fries, onion rings. (Served on a bed of orange pesto.)

Tiftik Burger**590₺**

100 gr. dana kaburga eti (sebze çeşnisinde haşlanarak tiftik edilmiş), rokfor peyniri ve kremayla hazırlanmış blue cheese sos, kibrit patates, şarapla marine edilmiş kırmızı soğan marmelatı, barbekü sos, patates, soğan halkası.

100 gr. shredded beef rib (boiled with vegetable seasoning), blue cheese sauce made with Roquefort and cream, matchstick fries, red wine-marinated red onion marmalade, barbecue sauce, French fries, onion rings.

Cheese Burger**460₺**

140 gr. köfte, cheddar peyniri, karamelize soğan, kibrit patates, marul, akasya sos, patates kızartması, soğan halkası.

140 gr. patty, cheddar cheese, caramelized onions, matchstick potatoes, lettuce, Akasya sauce, French fries, onion rings.

Leyla Burger**480₺**

140 gr. Köfte, göz yumurta sarısı, smoked cheese, cheddar, karamelize soğan, marul, akasya sos, patates kızartması, soğan halkası.

140 gr. patty, egg yolk, smoked cheese, cheddar cheese, caramelized onions, lettuce, Akasya sauce, French fries, onion rings.

Vegan Burger**440₺**

Akasya vegan köfte (susam, keten tohumu, karnıbahar, havuç, fasulye, yeşil ve kapyra biber ile hazırlanır).

**Akasya vegan ekmek, tam buğday unu kırmızı pancar ve pancar suyu ile üretilir.*

Akasya vegan patty (prepared with sesame, flax seeds, cauliflower, carrot, beans, green and red bell peppers).

**Akasya vegan bun, made the whole wheat flour, red beet, and beet juice.*

akasyamenü

lezzet keşfine hoş geldiniz.

YAZ 2025 SAYI 4

3

Fit Burger

140 gr. köfte, iceberg, cheddar peyniri, karamelize soğan, kibrit patates, soğan halkası, karides krakeri, Meksikan fasulyesi, mısır ve soslar ile servis edilir.

140 gr. patty, iceberg lettuce, cheddar cheese, caramelized onions, shoestring fries, shrimp crackers, Mexican beans, corn, onion rings, served with assorted sauces.

490₺

Klasik Burger

140 gr. köfte, kibrit patates, domates, turşu, marul, akasya sos, patates kızartması, soğan halkası.

140 grams patty, matchstick potatoes, tomato, pickles, lettuce, Akasya sauce, French fries, onion rings.

420₺

Mexican Burger

140 gr. Köfte, ızgara kaşar peyniri, jalapeno biber, avokado sos, kibrit patates, hot chilli, patates kızartması, soğan halkası.

140 grams patty, grilled kashar cheese, jalapeno peppers, avocado sauce, matchstick potatoes, hot chili, French fries, onion rings.

470₺

Chicken Burger

130 gr. panelenmiş tavuk fileto, doritos cips, domates, turşu, marul, akasya sos, patates kızartması, soğan halkası.

130 grams breaded chicken fillet, Doritos chips, tomato, pickles, lettuce, Akasya sauce, French fries, onion rings.

440₺

Buffalo Burger

140 gr. köfte, ızgara kaşar peyniri, buffalo sos, kibrit patates, domates turşu, marul, patates kızartması, soğan halkası.

140 grams patty, grilled kashar cheese, buffalo sauce, matchstick potatoes, tomato, pickles, lettuce, French fries, onion rings.

460₺

Sürpriz Burger

Şefin yorumu ile ne yiyeceğine karar veremeyenlere.

For those who can't decide what to eat, the chef's choice.

550₺

Akasya Burger

140 gr. köfte pastırma, dana pepperoni, cheddar peyniri, karamelize soğan, akasya sos, patates kızartması, soğan halkası.

140 grams patty, pastrami, beef pepperoni, cheddar cheese, caramelized onions, Akasya sauce, French fries, onion rings.

500₺

hızlı ve sıcak

Porsiyon Patates *French Fries*

200₺

Bolonez Soslu Patates *French Fries with Bolognese Sauce*

260₺

Akasya Street Soslu Patates *French Fries with Akasya Street Sauce*

250₺

Trüflü Parmesanlı Patates *Truffle Parmesan Fries*

300₺

Chicken Thenders *Chicken Thenders*

350₺

4 adet chicken thenders, patates, jalapone poppers.

4 pieces chicken thenders, fries, jalapone poppers.

Akasya Tabagı *Akasya Plate*

400₺

Patates, soğan halkası, kroket, parmak tavuk, Mozzarella stick, sosis,

Fries, onion rings, crocket, chicken thenders, Mozzarella stick, sausage.



AKASYA BISTRO'nun mutfağında özenle hazırlanan bu burgerler, çeşitli lezzetler ve soslarla zenginleştirilmiş olup her damak zevkine hitap ediyor. Glutensiz ve vegan seçenekler de sunan bu özel burgerleri Akasya Fırın'da üretilen glutensiz ve tamamen doğal malzemelerle hazırlanan vegan ekmeklerle servis hazırlıyoruz.



MENU&MORE...

Prygos'tan Burgazada'ya

İSTANBUL'UN PRENS
ADALARI OLARAK
BİLİLEN TAKIMADA-
SININ ÜÇÜNCÜ
BÜYÜK ADASI OLAN
BURGAZADA,
YALNIZCA DOĞAL
GÜZELLİKLERİ VE
EDEBİYATLA İÇ İÇE
GEÇMİŞ KÜLTÜRÜYLE
DEĞİL, ADIYLA DA
İLGİ ÇEKİCİ BİR
GEÇMİŞE SAHİP.

Adanın ismi yüzyıllar içinde farklı kültürlerin ve dillerin etkisiyle çeşitli evrimler geçirerek bugünkü haline ulaşmıştır.

ANTİK DÖNEM: PYRGOS
Adanın bilinen en eski adı Prygos idi. Yunanca kökenli bu kelime, “kule” anlamına gelir. (πύργος / pyrgos). Adanın bu ismi almasında, Bizans döneminde adanın en yüksek noktasına inşa edilen gözetleme kulesinin etkili olduğu düşünülür. İstanbul’a yakın bir konumda bulunan ada, denizden gelebilecek tehlikelere karşı bu kule aracılığıyla gözetlenir, bu yüzden de ada zamanla “kuleli ada” anlamına gelen Prygos ismiyle anılmıştır.

ORTA ÇAĞ VE SONRASI:
Antigoni ve Panormos Tarihi kaynaklarda Burgazada'nın bir dönem Antigoni ismiyle de anıldığına rastlanır. Bu ismin kökeninin Büyük İskender'in generallerinden biri olan Antigonos Monophthalmus'tan geldiği düşünülmektedir. Antigonos'un M.Ö. 4. yüzyılda bölgede etkili olduğu ve Prens Adaları'nda bazı düzenlemeler yaptığı bilinir. Dolayısıyla ada, onun adıyla da anılmış olabilir.



Fettucine Alfredo

300₺

El açması tagliatelle makarna, krema, parmigiano, reggiano
Handmade tagliatelle pasta, cream, parmigiano, reggiano

Eklemeler Additions

Pesto	60₺
Napoliten (Domates sos <i>Tomato sauce</i>)	70₺
Arabbiata (Zeytinli ve acılı domates sos <i>Tomato sauce with olives and chili</i>)	80₺
Orman Mantarları & Soğan <i>Wild Mushrooms & Onions</i>	80₺
Tavuk & Renkli Biber <i>Chicken & Colorful Peppers</i>	80₺
Tavuk & Orman Mantarları <i>Chicken & Wild Mushrooms</i>	90₺
Bolonez Sos (Kıymalı napoliten) <i>Bolognese Sauce (Minced meat Neapolitan style)</i>	90₺
Ekstra Parmesan <i>Extra Parmesan</i>	80₺

Akasya Makarna

440₺

Köz biberli el açması tagliatelle, pastırma, ceviz, krema, reggiano parmesan, Akasya tereyağ.
Grilled pepper handmade tagliatelle, pastirma, walnut, cream, Reggiano Parmesan, Akasya butter.

Street Makarna

380₺

Sarımsak, köz biber, tereyağ, cheddar, reggiano, parmesan.
Garlic, grilled pepper, butter, cheddar, Reggiano Parmesan

Karides Makarna

460₺

Karides, Akasya tereyağ, Napoliten sos, toz biber, krema, Raggiano parmesan.
Shrimp, Akasya butter, Neapolitan sauce, paprika, cream, Raggiano parmesan.

Queen Makarna

430₺

Akasya krema, közlenmiş biber, tavuk, mantar, şerit biberler.
Akasya cream, cream, roasted pepper, chicken, mushroom, julienne peppers.

Rainbow Makarna

480₺

Eflatun krema, roas beef, sarı Kaliforniya, kırmızı Kaliforniya, yeşil kapy, Reggiano Parmesan.
Purple cream, roast beef, yellow California pepper, red California pepper, green Kapy pepper, Reggiano Parmesan.

Vejetaryen Makarna

430₺

Havuç, karnabahar, brokoli, sarı Kaliforniya, kırmızı Kaliforniya, şeker fasülye, kuşkonmaz, krema, Reggiano parmesan.
Carrot, cauliflower, broccoli, yellow California pepper, red California pepper, sugar snap peas, asparagus, cream, Reggiano Parmesan.

akasyamenü

lezzet keşfine hoş geldiniz.

YAZ 2025 SAYI 4

5



bowl

Çıtır Tavuk Bowl *Fried Chicken Bowl*

420₺

Akasya pilav, çıtır tavuk, marul, küp domates, jalapone biberi, kırmızı soğan, Meksika fasülyesi, mısır, renkli biberler, Guacamole sos.

Akasya rice, crispy chicken, lettuce, diced tomatoes, jalapeño peppers, red onion, Mexican beans, corn, colorful bell peppers, guacamole sauce.

Köfte Bowl *Meatball Bowl*

480₺

Akasya pilav, köfte, marul, küp domates, jalapone biberi, kırmızı soğan, Meksika fasülyesi, mısır, renkli biberler, Guacamole sos.

Akasya rice, meatball, lettuce, diced tomatoes, jalapeño peppers, red onion, Mexican beans, corn, colorful bell peppers, guacamole sauce.

Veggy Bowl *Veggy Bowl*

390₺

Akasya pilav, marul, küp domates, jalapone biberi, kırmızı soğan, Meksika fasülyesi, mısır, renkli biberler, Guacamole sos.

Akasya rice, lettuce, diced tomatoes, jalapeño peppers, red onion, Mexican beans, corn, colorful bell peppers, guacamole sauce.

salata

Goat Salata *Goat Salad*

400₺

50 gr. pişmiş pancar, 50 gr. keçi peyniri, 30 gr. roka, 30 gr. Akdeniz yeşillik, 30 gr. iceberg, 10 gr. balzamik çekirtme, 5 gr. esmer şeker, 1 adet arpacık soğan, 5 gr. ceviz.

50 g cooked beetroot, 50 g goat cheese, 30 g arugula, 30 g Mediterranean greens, 30 g iceberg lettuce, 10 g balsamic reduction, 5 g brown sugar, 1 shallot, 5 g walnuts.

Köz Salata *Roasted Salad*

380₺

35 gr. köz kırmızı kapya, 35 gr. köz patlıcan, 35 gr. köz sarı Kaliforniya, 4 adet çeri domates, 10 gr. balzamik çekirtme, 1 adet arpacık soğan, 30 gr. roka-Akdeniz yeşillik.

35 g roasted red kapia pepper, 35 g roasted eggplant, 35 g roasted yellow California pepper, 4 cherry tomatoes, 10 g balsamic reduction, 1 shallot, 30 g arugula-Mediterranean greens.

Akasya Salata *Akasya Salad*

450₺

30 gr. roka, 30 gr. Akdeniz yeşillik, 10 gr. mısır, 20 gr. köz kapya, 25 gr. çeri domates, 10 gr. balzamik çekirtme, 20 gr. smoked cheese.

30 g arugula, 30 g Mediterranean greens, 10 g corn, 20 g roasted kapia pepper, 25 g cherry tomatoes, 10 g balsamic reduction, 20 g smoked cheese.

Antik Çağdan bugüne...

PYRGOS: YUNANCA
“KULE”

ANTİGONİ: ANTİGONOS
MONOPHTHALMUS'TAN

PANORMOS: YUNANCA
“KORUNAKLI LİMAN”

BURGAZ: OSMANLI
TÜRKÇESİ'NDE “KALE,
BURÇ”

BURGAZADA: CUMHURİYET
DÖNEMİYLE BİRLİKTE
BUGÜNKÜ ADI.

Bazı Bizans kaynaklarında ise adanın adı Panormos olarak geçer. Bu kelime Yunanca'da “korunaklı liman” anlamına gelir ve adanın doğal koylarının gemiler için güvenli bir sığınak sunmasından ötürü bu isim kullanılmış olabilir.

OSMANLI DÖNEMİ:
Osmanlı İmparatorluğu döneminde ada, Bizans'tan devralınan bu isimlerin Türkçeleşmesiyle birlikte Burgaz Adası ismini almıştır. “Burgaz” kelimesi, burc veya burç sözcüğünden türemiştir ve tıpkı pyrgos gibi “kale, kule” anlamına gelir. Yani Burgazada ismi, aslında çok eski kökenlere dayanan anlamını farklı dillerde koruyarak günümüze kadar taşımıştır.

GÜNÜMÜZDE:
BURGAZADA
Cumhuriyet dönemiyle birlikte resmi kayıtlarda Burgazada ismi kullanılmaya başlanmıştır. Adanın ismi bugün hâlâ hem yerli halk hem de ziyaretçiler için nostaljik ve tarihî bir anlam taşır. Yüzyıllardır çeşitli medeniyetlere ve kültürlere ev sahipliği yapmış olan ada, isminin taşıdığı “kuleli ada” anlamıyla, İstanbul'un tarihî belleğinde önemli bir yer tutmayı sürdürmektedir.

6

Sağlığın ve lezzetin garantisini taş fırından

Akasya Bistro'nun ekmekleri, Büyükkada'nın köklü fırını Akasya Fırın'da özel olarak üretilmektedir. Bu fırın, geleneksel taş fırın yöntemleriyle çalışarak, ekmek üretiminde benzersiz bir kalite sağlamaktadır. Taş fırın yöntemi, normal fırınlara göre önemli avantajlar sunar. Özellikle yüksek sıcaklıkta pişirme işlemi, ekmeklerin dışının çıtır içinin ise yumuşak olmasını sağlar, böylece ekmeklerin lezzeti ve dokusu benzersiz bir nitelik kazanır.

Akasya Bistro'nun misafirleri, bu özel üretim sürecinin getirdiği kalite farkını deneyimleyerek memnuniyetlerini dile getirmektedir. Taş fırında pişirilen ekmekler, sadece lezzetlerine değil aynı zamanda sağlıklı beslenme ilkelerine de katkı sağlar. Akasya Bistro, Büyükkada'nın lezzet haritasında önemli bir yer edinmiş köklü bir aile işletmesidir. Kendi bünyesinde ürettiği ekmeklerle, restoranın sunmuş olduğu her türlü lezzeti destekleyen bir yapıya sahiptir. Bu özgün yaklaşım, hem yerel üreticilere destek olma hem de misafirlerine en taze ve en kaliteli malzemeleri sunma amacını taşır. Misafirler, Akasya Bistro'nun yemeklerinin ve özellikle ekmeklerinin eşsiz lezzetini bu özenli üretim sürecinden kaynaklanan tat farkıyla keşfederler.

akasyamenü

lezzet keşfine hoş geldiniz.

YAZ 2025 SAYI 4



MENU&MORE...

ekmek arası

Köfte Ekmek

360₺

4 adet (120 gr) akasya köfte, akasya salça sos (cevizli ve baharatlı) domates, turşu, patates, akasya sos
4 pieces (120 gr) Akasya meatballs, Akasya tomato paste sauce (with walnuts and spices), tomato, pickles, potatoes, Akasya sauce

Tavuk Ekmek

300₺

120 gr. marine edilmiş fileto tavuk, domates, turşu, patates kızartması, akasya sos
120 gr marinated chicken fillet, tomato, pickles, French fries, Akasya sauce

Sucuk Ekmek

300₺

120 gr. sucuk, Akasya salça sos (cevizli ve baharatlı), domates, turşu.
120 gr. sausage, Akasya tomato paste sauce (with walnuts and spices), tomato, pickles.

Info No.1

250₺

Kavurma, çırpılmış yumurta, ızgara kaşar peyniri, domates, turşu, baharatlar, Akasya sos
Roast beef, scrambled eggs, grilled cheese, tomato, pickles, spices, Akasya sauce

Info No.2

250₺

Sucuk, çırpılmış yumurta, ızgara kaşar peyniri, domates, turşu, baharatlar, Akasya sos
Sucuk, scrambled eggs, grilled cheese, tomato, pickles, spices, Akasya sauce

Sosisli Patso

270₺

Patates kızartması, sosis, ketçap, mayonez, akasya sos
French fries, sausage, ketchup, mayonnaise, Akasya sauce

Patso

220₺

Patates kızartması, ketçap, mayonez, akasya sos
French fries, ketchup, mayonnaise, Akasya sauce

klasikler

Kumru

300₺

İzmir nohut mayalı kumru ekmeği, salam, sosis, sucuk, domates, turşu, ızgara kaşar
Izmir chickpea-fermented bread, salami, sausage, sucuk, tomato, pickles, grilled cheese

Ayvalık Tostu

250₺

Ayvalık ekmeği, salam, sosis, sucuk, kaşar, domates, turşu, ketçap, mayonez
Ayvalık bread, salami, sausage, sucuk, cheese, tomato, pickles, ketchup, mayonnaise

Sosisli

170₺

Sosis, turşu, kibrit patates, ketçap, street sos, Akasya sos
Sausage, pickles, matchstick potatoes, ketchup, street sauce, Akasya sauce

Hot Dog & Italian

250₺

Sosis, turşu, İtalyan salatası, Akasya sos, ketçap
Sausage, pickles, Italian salad, Akasya sauce, ketchup

akasyamenü

lezzet keşfine hoş geldiniz.

YAZ 2025 SAYI 4

7



tostlar

Akasya Tost

Çırpılmış yumurta, karamelize soğan, cheddar, kaşar peyniri, Akasya sos
Scrambled eggs, caramelized onions, cheddar cheese, mozzarella cheese, Akasya sauce

220₺

Tavuklu Tost *Chicken Toast*

Izgara tavuk, kaşar peyniri, kibrit patates, akasya sos
Grilled chicken, mozzarella cheese, matchstick potatoes, Akasya sauce

220₺

Üç Peynirli Tost *Three Cheese Toast*

Cheddar peyniri, kaşar peyniri, krem peynir, pesto sos
Cheddar cheese, mozzarella cheese, cream cheese, pesto sauce

180₺

Kaşarlı Tost *Cheese Toast*

120₺

Beyaz Peynirli Domatesli Tost *Feta Cheese and Tomato Toast*

160₺

Anne Tostu *Mother's Toast*

Akasya salça sos (baharatlı ve cevizli) beyaz peynir
Akasya tomato paste sauce (spicy and with walnuts), white cheese

150₺

Karışık Tost *Mixed Toast*

150₺

Kavurmalı Kaşarlı Tost *Pastrami and Cheese Toast*

170₺

Vejetaryen Tost

Karamelize soğan, mantar, domates, turşu, kaşar, Akasya Vejetaryen sos.
Caramelized onions, mushroom, tomato, pickles, mozzarella, Acacia vegetarian sauce.

170₺

Çikolatalı Tost *Chocolate Toast*

180₺

Tostlarımız Akasya Fırın'da üretilen yarım ekmek gramajlı taş fırın ekmeğine yapılmaktadır.
Our toasts are made with half-loaf bread produced in Akasya Bakery's stone oven.

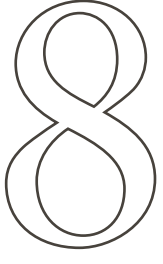
Gurme tatların efsanevi buluşması

Bir klasik haline gelen Akasya Bistro, yıllardır kaliteli ve yerinden taze ürünlerle hazırlanan menüsüyle adanın en özel lezzet durağı olmayı sürdürüyor. Ekmeğinden peynirine, soslarından baharatlarına kadar her detayında özenle seçilen malzemeler, menümüzdeki burgerlerden makarnalara, salatalardan tost ve atıştır-malıklara kadar zengin ve özgün tatlar sunuyor.

Burgerlerimiz, klasik seçeneklerden yaratıcı tariflere kadar geniş bir yelpazede hazırlanıyor. King Burger'den Sweet Burger'e, Vegan Burger'den Akasya Burger'e kadar herkesin damak tadına uygun bir lezzet var. Makarna çeşitlerimiz ise el açması tagliatelle'den deniz ürünlü seçeneklere, kremalı ya da sebzeli tariflere kadar her zevke hitap ediyor.

Burgazada'ya özel yeni salata seçeneklerimiz, taze ve hafif alternatifler arayanların favorisi. Köz Salata, Goat Salata ve Akasya Salata gibi taptaze, mevsim yeşillikleriyle hazırlanan bu seçenekler, sofranıza sağlık ve lezzet katıyor.

Akasya Bistro, uzun yıllardır kalitesi, sıcak atmosferi ve yenilikçi menüsüyle hem ada sakinlerinin hem de misafirlerin favorisi olarak öne çıkıyor. Gurme tatların ve Akasya mutfağına özgü lezzetlerin harmanlandığı bu mekan, her ziyaretçisine eşsiz bir deneyim yaşatmayı sürdürüyor.



Burgazada keşif turu

BURGAZADA'NIN
SAKLI GÜZELLİKLE-
RİNİ KEŞFETMEK
İÇİN EN GÜZEL
DURAKLAR; TARİH
VE DOĞANIN
BULUŞTUĞU ÖZEL
ROTALAR SİZİ
BEKLİYOR.

Madam Martha Koyu

Adanın en sevilen denize
girme noktalarından biri.
Kayalık kıyısı, berrak denizi
ve gün batımıyla özellikle
yaz akşamlarının vazgeçil-
mez durağı.

Aya Yani Kilisesi

1846 yılında inşa edilen,
Burgazada'nın en eski
yapılarından biri. Adanın
Rum Ortodoks cemaatine
ait olan bu küçük ama
etkileyici kilise, taş mimari-
si ve sade iç dekoruyla
görölmeye değer.

Çamakya Burnu

Çam ormanlarının içinden
yürüyerek ulaşabileceğiniz
bu doğal burun, adanın
sessiz ve huzurlu köşelerinin
den biri.

Kalpazankaya

Burgazada'nın en ünlü
meyhane noktası ve
muhteşem gün batımı
manzarasıyla meşhur.

Sait Faik Müzesi

Türk edebiyatının usta ismi
Sait Faik'in uzun yıllar
yaşadığı evi, bugün müze
olarak ziyarete açık.

Liman ve Çarşı

Adanın günlük hayatını
gözlemlemek, eski Rum
evleri arasında martı sesleri
eşliğinde yürüyüşler
yapmak için ideal.

akasyamenü

lezzet keşfine *hoş geldiniz.*

YAZ 2025 SAYI 4



MENU&MORE...

kek, kahve, çay

Browni <i>GLUTEN FREE</i>	280₺
Akasya Kek <i>GLUTEN FREE</i>	260₺

Filtre Kahve <i>FILTERED COFFEE</i>	120₺
Çay <i>TEA</i>	40₺



ıcecekler

Gazlı İçecekler (Kutu) <i>Canned Soft Drinks</i>	110₺
Gazlı İçecekler (Şişe) <i>Bottled Soft Drinks</i>	90₺
Soğuk Çay <i>Ice Tea</i>	100₺
Akasya Ayran	90₺
Taze fesleğen taze nane yaprakları ile elma kabuğunda orta ekşitilmiş <i>Lightly pickled with fresh basil and mint leaves in apple peel.</i>	
Soda	60₺
Limonlu Soda <i>Lemon mineral water</i>	60₺
Karpuz-Çilekli Soda <i>Watermelon-strawberry mineral water</i>	60₺
Çamlıca Gazoz <i>Çamlıca Soda</i>	70₺
Limonata <i>Lemonade</i>	130₺
Su <i>Water</i>	30₺



BABASININ
KAYIĞIYLA
İNSANLARI
HALİÇ'İN BİR
YAKASINDAN
DİĞERİNE TAŞI-
DIĞI GÜNLER-
DEN, BÜYÜKA-
DA'DAKİ RUM
AKASYA OTE-
Lİ'NİN BAHÇESİ-
NE UZANAN BİR
YOL.

Akasya gölgesinde yaşayan hikayeler

Her şehrin, her mahallenin, her sokağın bir hafızası vardır. İstanbul gibi yüzlerce medeniyetin izini taşıyan bir şehirde ise bu hafıza, bazen bir taş duvarda, bazen bir çınarın gövdesinde, bazen de bir tostun kokusunda saklanır. Büyüka-da'nın kalbinde, Akasya adı işte böyle saklı bir hafızanın taşıyıcısı oldu yıllarca. Bir ailenin, bir mahallenin, bir adanın ve hatta İstanbul'un belleğine kazınan nadide mekânlardan biri Akasya. Yalnızca bir kafe, bir bar, bir fırın değil... Bir nesilden diğerine aktarılan, çiçeklerin içinde doğan, müzikle büyüyen, çikolatalı tostu dillere destan olan ve hâlâ yeni hikâyeler yazan yaşayan bir tarih.

BİR BAHÇEDEN BİR HAYATA Akasya'nın hikâyesi, 1960'lı yıllarda Rize Ardeşen'den İstanbul'a göç eden Ziya Bey ve ailesiyle başlıyor. Ekmeğini denizden kazanan bir adamın, hayatını adada kurma mücadelesi... Babasının kayığıyla insanları Haliç'in bir yakasından diğerine taşıdığı günlerden, Büyüka-da'daki Rum Akasya Otel'i'nin bahçesine uzanan bir yol. O bahçe ki, o dönemde otelin çamaşırları asılırken Ziya Bey orada çiçek yetiştiriyor. 60'ların sonunda Rum aileler mecburen adalardan göçerken, Akasya Otel'i'nin sahipleri bahçeyi Ziya Bey'e emanet ediyor. "Burası bizim gözümüz gibi baktığımız bahçemizdir, senden başkası koruyamaz," diyerek...



Akasya Otel'i yanmadan önce kulesiyle beraber



MENU&MORE...

“AKASYA’NIN BİR
BAŞKA EFSANESİ İSE,
AKASYA FIRINI...
1986 YILINDA
MEHMET VE CEMAL
DURMUŞ’UN
ÖNCÜLÜĞÜNDE,
LALE İŞKEMBECİ-
Sİ’NDEN FIRINCILI-
ĞA GEÇEN AİLENİN
BU KARARI,
ADANIN O YILLAR-
DAKİ EN BÜYÜK
İHTİYACINA CEVAP
OLUYOR.”



Bu emanet, sadece bir toprak parçası değil. Anıları, dostlukları, kahkahaları ve hatta ada tarihinin kırık dökük hatıralarını da içinde taşıyor. Aile, bahçenin kenarındaki iki göz odada yaşıyor uzun yıllar. Ziya Bey’in oğulları Etem, Mehmet ve Cemal Durmuş kardeşler, çocukluklarını bu bahçede geçiriyor. O günlerden, bugüne miras kalan Akasya’nın hikâyesi, işte bu üç kardeşin ortak emeği ve ada sevdasıyla büyüyor.

Etem Durmuş yıllar sonra, “Oğlum buraya bakıp ‘Baba burada mı kalıncırmış’ dediğinde, nereden nereye geldiğimizi anladım,” derken, aynı bahçede büyüyen Mehmet ve Cemal de yıllarca birlikte çalıştıkları, fırını, barını, masalarını beraber kurdukları Akasya’nın belleğine imzalarını bırakıyor.

BİR DİSKO, BİR FIRIN, BİR EFSANE
1981 yılında Akasya Cafe-Bar olarak açılan mekân, kısa sürede adanın en canlı noktalarından biri haline geliyor. Başlarda bambu masalar, küçük bir bar... Derken Nino Varon’un öncülüğüyle müzikli geceler başlıyor. Nilüfer’den Mazhar Alanson’a, Ada’nın sanatsever cemiyetine ev sahipliği yapıyor Akasya. Bir zamanlar çocuklara alkolsüz disko partileri düzenleyen mekan, hafta sonları sanatçılarla dolup taştan bir gece hayatı noktasına evriliyor.

Akasya’nın bir başka efsanesi ise, Akasya Fırını... Mehmet ve Cemal Durmuş’un öncülüğünde, Lale İşkembecisi’nden fırıncılığa geçen ailenin bu kararı, adanın o yıllardaki en büyük ihtiyacına cevap oluyor. 1986 yılında kurulan Akasya Fırını, meşhur “çikolatalı tost”

uyla efsaneleşiyor. Öyle ki, ünlü bir köşe yazarının “Büyükkada’ya gelip de Akasya’nın tostunu yemeden geçmek olmaz,” demesiyle, tost İstanbul’un dört bir yanından gelen ziyaretçilerin de gözdesi haline geliyor.

KADIN ELİYLE YENİ-
DEN DOĞAN MEKÂN
Yıllar geçtikçe Akasya da ada gibi değişiyor. İşletme, 2000’li yıllarda Mehmet Durmuş’un kızı Züleyha’ya devrediliyor. Karadenizli ataeril aile yapısına rağmen, Durmuş kardeşlerin “Neden olmasın?” diyerek destek verdiği Züleyha, sabahın altısında gelip mekânını kendi elleriyle temizleyen, her detayıyla ilgilenen güçlü bir kadın olarak Akasya’yı bugüne taşıyor. Bugün Akasya, sadece bir restoran değil, Durmuş kardeşlerin izini taşıyan bir adanın, bir şehrin değişmeyen güvenli limanı.

*Emekle yoğrulan
bu efsane, bugün
10’dan fazla
işletmede, yüz-
lerce kişiye istih-
dam sağlayan
dev bir yapı...*

Üç kardeşin alın teriyle büyüyen bu mekân, nesilden nesile aktarılmaya devam eden bir hatıra olmasının yanı sıra sadece bir mekân değil, büyük bir kolektif yapı olarak 10’dan fazla işletme ve 160’dan fazla çalışanıyla adaların ruhunu ve özgün dokusunu koruyarak kaliteli hizmet anlayışını yaşatmaya devam ediyor. Akasya işletmelerinin lezzetlerinden dekoruna kadar her detayında, adaya ve anılara saygı var. Bugün Akasya, sadece geçmişin değil, geleceğin de en güzel hikâyelerinden birini yazıyor..

Büyükada'nın belleği, Burgazada'nın yeni soluğu

AKASYA, YILLARDIR
BÜYÜKADA'NIN
HAFIZASINDA
SAKLADIĞI LEZZET-
LERİ VE NOSTALJİK
DOKUSUYLA ŞİMDİ
BURGAZADA'DA.
ÇİKOLATALI TOST,
TAZE LİMONATA VE
ADA RÜZGÂRINA
KARIŞAN GURME
LEZZETLERİN
KOKUSU... YENİ
ANILAR BURADA
YAZILACAK.



Adaların belleğinde yer etmiş markalardan biri varsa, o da Akasya'dır. Büyükada'da yıllardır hatıraları, eski yaz akşamlarını, bisiklet turlarını ve vapur sonrası açlığını doyuran Akasya, şimdi yepyeni bir durakta, Burgazada'da hayata karışıyor. Üstelik bu yalnızca bir mekân açılışı değil; bir hikâyenin, ada kültürünün ve nostaljik hafızanın başka bir adada yeniden filizlenmesi.

Akasya Bistro, Burgazada'nın salaş, sakın ve samimi atmosferine çok yakışacak. Akasya'nın dillere destan çikolatalı tost, taze limonatası ve kendine has o sıcak, biraz nostaljik, biraz günümüzün ruhuna dokunan dokusu artık Burgazada sokaklarında da hayat buluyor. Burgazada'da gün batımını izlerken,

Akasya'nın limonatasını yudumlayıp, çikolatalı tostun çıtırtısını duyduğunuz an, geçmişle bugün arasındaki mesafe bir anda kaybolacak.

Ve tabii menüde sadece tost yok. Akasya Burger efsanesi, bolonez soslu patatesi, Akasya tabağı ve köfte bowl'larıyla, adalı lezzet tutkunlarının yeni buluşma noktası olmaya hazırlanıyor.

Üstelik vegan seçeneklerden street burger'a, klasiklerden Queen Makarna'ya kadar herkesin damağına göre bir lezzet var. Sıcacık patates tabakları, Akasya makarna ve Ayvalık tost, Burgaz'ın eski meyhanesohbetlerinden fırlamış gibi, yeni nesil adalıların favorisi olmaya devam ediyor. Bu sadece bir şubeleşme değil. Bu,

Akasya'nın yıllara meydan okuyan hafızasının başka bir adada yeniden kök salması. Yalnızca tost ya da burger satılan bir büfe değil; vapurdan inenlerin ilk uğrayacağı mekan, akşam üzeri martı sesleri arasında tatlı kaçamakların adresi, sohbetlerin ve dostlukların limanı. Adanın her köşesini koklayan rüzgâr, Akasya'nın eşsiz lezzetlerinin kokusunu da taşıyor. Her limonata yudumunda, her çikolatalı tost ısırığında eski adalılardan anıları, yeni gelenlerin hikâyeleriyle birleşiyor.

Akasya'nın Burgazada'daki ilk işletmesiyle, geçmişten geleceğe uzanan bir kültür daha geniş bir alana yayılıyor. Adanın salaş ruhuna sadık, samimi, özenli, kendine has dokusuyla bu yeni durak, Burgazada'nın ritmine

yeni bir nefes olacak. Yaz akşamlarına ve tatlı yorgunluklara eşlik eden gurme lezzetler, her damağı hitap eden geniş bir menü... İşte bu, yalnızca bir yemek değil; Akasya'nın başka bir adada yaşadığı bir hikâye. Çünkü bazı markalar yalnızca mekân değil, hafızadır. Akasya, işte onlardan biri. Ve o hafıza şimdi Burgazada'da, yeni anılar biriktiriyor.



Akasya Burgazada'nın da olduğu tarihi bina

12

akasyamenü

lezzet keşfine hoş geldiniz.

YAZ 2025 SAYI 4



MENU&MORE...

Lezzetin kalbinden *tatlı* bir hikaye: chocowhite Büyükkada

BÜYÜKADANIN EŞSİZ ATMOSFERİNDE KONUMLANAN **chocowhite**, LEZZET TUTKUNLARINA UNUTULMAZ PASTACILIK DENEYİMLERİ SUNUYOR. KURUCUSU HALİL YILDIRIM, MARKANIN HİKAYESİNİ VE LEZZET FELSEFESİNİ ANLATTI.



chocowhite markası nasıl ortaya çıktı ve bu ismin özel bir anlamı var mı?

Marka ismi olan chocowhite'in özel bir karşılığı bulunmuyor. Bu ismi belirlerken göze ve kulağa hoş gelmesini, yaptığımız işi yansıtmaması ve zaman içinde chocowhite kelimesinin içini bizlerin doldurmasını istedik. 2013 yılından bu yana hedeflediğimiz şekilde ilerlediğimizi düşünüyoruz. Müşterilerimizin markamıza gösterdiği güvenle içini daha sağlam bir şekilde doldurmaya devam ediyoruz.

chocowhite'in kuruluş hikayesini bizimle paylaşır mısınız?

Bizim hikayemiz 2013 yılında Büyükkada'da başladı. Dolayısıyla her bir ürünümüzü adaya adanmış olmanın gururunu da yaşadığımız için kendimi şanslı hissediyorum. Hedeflerimizden bir tanesi ve belki de en önemlisi, chocowhite için adaya gelen insanların olmasıydı. Özellikle son yıllarda bu hedefimizin gerçekleştiğini de belirtmeliyim. Ada ekonomisine ve gastronomi turizmne katkıda bulunmaya ve insanları mutlu etmeye devam etmek için ilk günkü heyecanımızla yeni reçeteler çalışmaya ve yeni ürünler geliştirmeye devam ediyoruz.

chocowhite'in konsepti nedir? Nasıl bir deneyim sunuyorsunuz?

Avrupa ve Amerikan pastacılığında örnekler sunan pastanemizde özellikle herkesin isim bildiği ürünlere kendi yorumumuzu katıyoruz. Günlük ve taze üretim yapıyoruz. İyi kalite Belçika çikolataları, tereyağı, badem ve fındık gibi yüksek kalitedeki hammaddeleri tercih ediyoruz. Tamamen lezzet odaklı bir konseptte sahibiz. Aslına bakılırsa tasarladığımız şey lezzet. Mottumuz "her zaman en iyisi" ve misafirlerimize pişmanlık hissi yaşatmamak üzerine kurulu bir felsefeyi benimsiyoruz. Çalışmalarımız ve geliştirmeye çalıştığımız iş bu yönde diyebilirim.

Menüde olmazsa olmaz dediğiniz tatlılarınızı ya da özel tariflerinizi var mı?

İlk ürünümüz profiterol. Misafirlerimizle (geçen zaman içinde yakın dostlarımızla) bu ürünümüz sayesinde tanıştık. Bir pastane vitrinini öyle ya da böyle doldurmak yerine, geliştirdiğimiz her bir ürünümüzün kimliği olmasını ve tercih edildiğinde "keşke diğerini seçseydim" dedirtmeyecek bir ürün yelpazesine sahip olmak fikrinden yola çıkarak ürün çeşitlerimizi artırmaya devam ediyoruz. "Budapeşte" isimli pastamız bu süre içerisinde en çok tercih edilen bir ürün haline geldi. Tamamen badem ve fındıktan oluşan, un ve yağ içermeyen bu ürünümüz mevsim meyveleri ile, özellikle şeftali zamanı şeftalili alternatifi ile misafirlerimizin mutluluk kaynağı olmaya başladı. Bunların yanı sıra kup çeşitleri, özel cheesecake çeşitleri ve pastalarımızla menümüzü her daim canlı tutup zenginleştirmeye devam ediyoruz. Bununla birlikte iyi bir pastanın ve çikolatanın yanında olmazsa olmaz eşlikçisi kahve. Bu konuda da işini çok iyi yapan kahve tedarikçileri ile çalışmaktayız. Cafe pastane konsepti ile hizmet veren mekanımızda özellikle iyi kahveyi seven misafirlerimiz için de iyi bir alternatif sunduğumuzu düşünüyorum.

Ürünlerinizi hazırlarken en çok hangi malzemelere önem veriyorsunuz?

Ürünlerimizde endüstriyel pastacılık malzemelerini tercih etmiyoruz. Neredeyse bizim unumuz haline gelen fındık ve badem, yüksek kaliteli ithal Avrupa çikolataları, olmazsa olmazımız iyi tereyağı, geliştirdiğimiz ve halihazırdaki ürünlerimiz için bir sigorta görevi görmektedir.

Müşterilerinizden en çok nasıl geri dönüşler alıyorsunuz?

Çok uzaklardan sadece chocowhite için gelen misafirlerimizin "iyi ki gelmişiz" duygusu ile ayrılımlarının bizlerde oluşturduğu mutluluk

"...belki de en önemlisi, ChocoWhite için adaya gelen insanların olmasıydı. Özellikle son yıllarda bu hedefimizin gerçekleştiğini de belirtmeliyim."

paha biçilemez. Ayrıca özel günlerde, doğum günü ve düğün organizasyonlarında da misafirlerimizin o tatlı telaşlı anlarında yaşadıkları heyecanı birlikte paylaşıyor ve unutulmaz anlarına şahitlik ediyoruz.

Büyükkada'da olmak, mekanınız ve markanız için ne ifade ediyor?

Ada'da olmak, birçok kültürün uzun yıllardır bir arada yaşamış ve yaşıyor olması, stratejik konumundan dolayı Türkiye ve dünyadan birçok insanın ziyaret ediyor olması marka bilinirliği için oldukça kıymetli. Bu durum bizi sürekli hazır tutmayı ve bu enerjimizi misafirlerimizle paylaşmak adına güzel bir neden.

chocowhite için yakın ve uzun vadede planladığınız yeni projeler ya da yenilikler neler?

Diyelim ki chocowhite anayasası diye bir şey olsa, 1. maddesinde para kazanmak vb. yazmayacaktır. Çünkü ilk maddede para kazanmak olduğunda sürdürülebilir bir başarı hedefinden uzaklaşacağımıza inanırız. Maliyet hesabı yapmadan ürün geliştiriyoruz. Bu da bizi oldukça özgürleştiren ve mükemmel lezzete giden yolda rahatlatan bir durum oluyor açıkçası. Adalara kültürel seyahatler kadar gastronomi ile ilgili de ziyaretlerin olması için elimizden gelen tüm çabayı göstermeye devam edeceğiz.

chocowhite'i ziyaret etmek isteyenlere bir mesajınız var mı?

Sizleri, kalitemizin ve lezzetimizin keyfini sürmek üzere Büyükkada'daki mekanımıza bekliyoruz. Unutulmaz bir tatlı deneyimi için kapımız her zaman açık!

Akasya lezzeti şimdi kapınızda



Paket Servis
0552 112 04 05



Akasya'da paket servis başladı

AKASYA BISTRO, EŞSİZ GASTRONOMİ MUTFAĞINI EVLERİ- NİZE VE İŞYERLERİ- NİZE TAŞIMAK İÇİN PAKET SERVİS HİZ- METİNE BAŞLADI.

Artık, Akasya'nın lezzet dolu menüsündeki taze ve doğal malzemelerle hazırlanmış yemekleri, konforlu bir ortamda keyfini çıkarma fırsatını kaçırmadan, dilediğiniz yerden sipariş edebileceksiniz.

Akasya Bistro, misafirlerine sunduğu sıcak ve samimi atmosferi, şimdi evlerinize getiriyor. Zengin menüsünde yer alan birbirinden lezzetli seçenekler, her damak tadına hitap ediyor. Taze salatalardan günün her saatine lezzet katan tost ve burgerlere kadar, geniş bir yelpazede sunulan lezzetler, en taze şekilde hazırlanıp paketlenerek sizlere ulaştırılacak.

Akasya Bistro'nun paket servis hizmeti, yoğun bir günün ardından lezzetli bir akşam yemeği ya da ofiste geçirilen uzun saatlerin ardından keyifli bir mola için mükemmel bir çözüm sunuyor. Siparişlerinizi bekliyoruz!



MENU&MORE...

SAİT FAİK ABASIYANIK,
TÜRK EDEBİYATININ EN
ÖZGÜN SESLERİNDEN BİRİ
OLARAK, ÖYKÜLERİNDE
SIRADAN İNSANLARIN
YAŞAMLARINI DERİN BİR
DUYARLILIKLA ANLATMIŞ-
TIR. BU ANLATILARIN
ÇOĞUNUN İLHAM
KAYNAĞI İSE BURGAZADA
OLMUŞTUR. SAİT FAİK,
ÖMRÜNÜN SON ON YILINI
BURGAZADA'DA, ÇAYIR
SOKAK 15 NUMARADAKİ
KÖŞKTE GEÇİRMİŞTİR.



Burgazada Sait Faik Müzesi

Sait Faik ve Burgazada: Edebiyatın kalbindeki ada

Sait Faik Abasıyanık, Türk edebiyatının en özgün ve sahici seslerinden biri olarak, öykülerinde sıradan insanların yaşamlarını derin bir duyarlılıkla anlatmıştır. Onun dünyasında balıkçılar, kahveciler, yalnızlar, deliler, çocuklar ve martılar başrolde yer alır. Bu anlatıların çoğunun ilham kaynağı ise Burgazada'dır. Sait Faik, ömrünün son on yılını Burgazada'da, Çayır Sokak 15 numaradaki köşkte geçirmiştir. O evin, o sokağın ve o adanın onun edebi kimliğinde ayrı bir yeri vardır.

Burgazada, Sait Faik için yalnızca bir yaşam alanı değil, aynı zamanda onun kaleminin beslendiği, hayata ve insana dair düşüncelerinin şekillendiği, edebiyatının nabzını tutan bir ilham kaynağıydı. Adanın doğal güzellikleri, meyhaneleri, balıkçı kahveleri, adalı çocukları ve sokak kedileri, onun öykülerinin başlıca karakterleri olmuştur. Öyle ki, yazar bir söyleşisinde, "Bir gün doğup büyüdüğüm topraklardan ayrılmak zorunda kalsaydım, vatan diye en çok

yüreğim sızlayarak özleyeceğim yer Burgazada olurdu," diyerek adaya olan derin bağlılığını dile getirmiştir.

Sait Faik'in öykülerinde Burgazada, yalnızca bir mekân değil, aynı zamanda yaşayan bir karakter gibidir. Onun hikâyelerinde ada, kimi zaman hüzünlü bir dost, kimi zaman ölüme kafa tutan bir sığınak, kimi zamansa yalnızların bulunduğu bir liman olur. Adanın sokakları, kahvehaneleri, yosun kokulu kıyıları ve sakinleri, onun kaleminde can bulur. Özellikle "Semaver", "Bir Kıyının Dört Hikâyesi", "Stelyanos Hrisopulos Gemisi" ve "Sinağrit Baba" gibi öykülerinde Burgazada'nın hem doğasını hem de insan ruhunun en kuytadaki hallerini anlatır. Onun satırlarında ölüm, yalnızlık, korku ve sevgi Burgazada'nın martı sesleriyle karışır birbirine.

Sait Faik, öykülerinde ölüm temasını da sıkça işler. "Semaver"de Ali'nin annesini sabah soğuk bir masada ölü bulması, "Bir Kıyının Dört

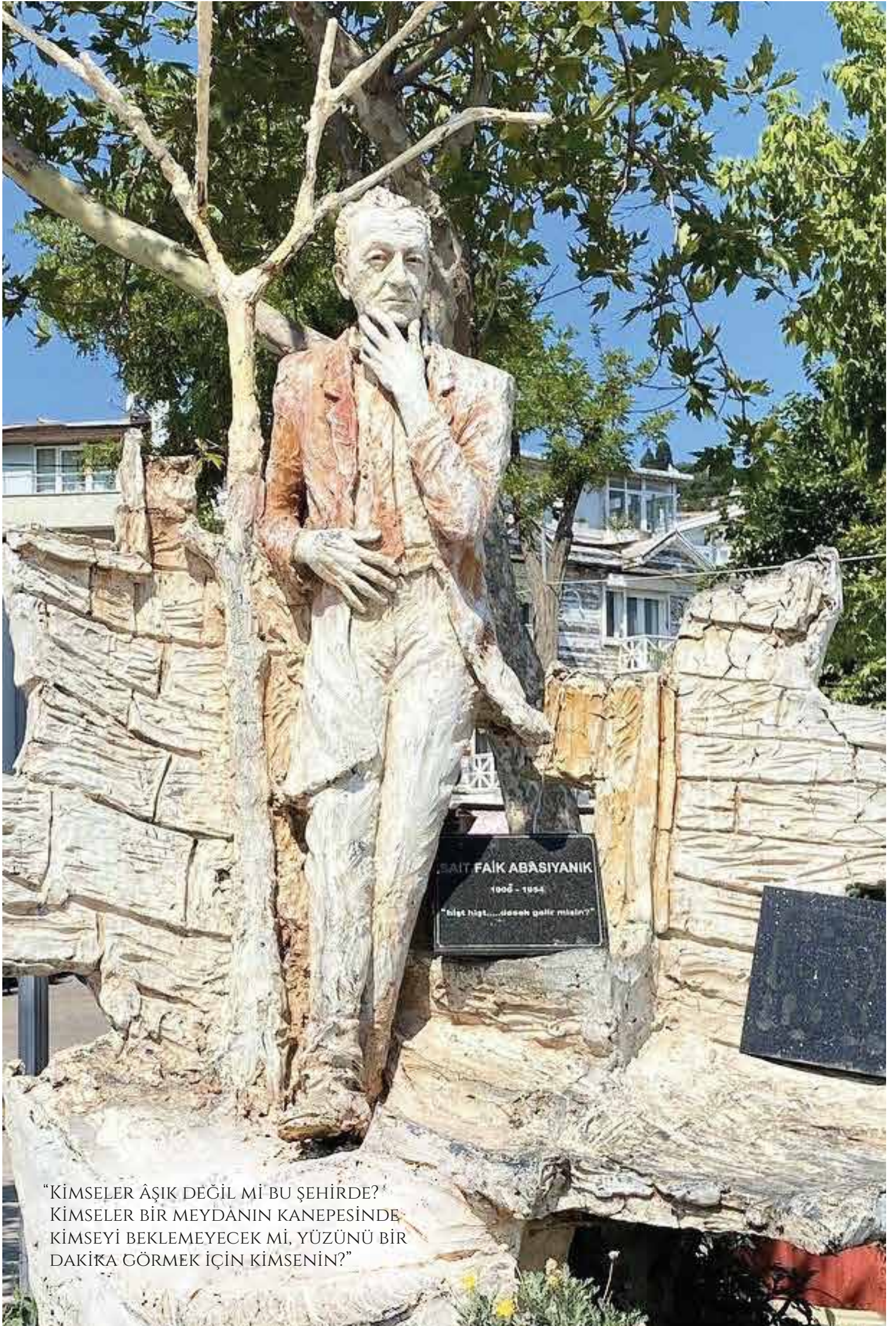
Hikâyesi"nde cesedin poyrazla oynayan yüzü, "Dülger Balığının Ölümü"nde deniz canlılarının ölümle yüzleşmesi gibi detaylar, onun ölümle kurduğu içsel hesaplaşmanın edebi yansımalarıdır. Hatta ölüm korkusunu "Bu hepimizin bildiği bir korkuydu: Ölüm korkusu," diye tarif eder. Ve tüm bu duygular Burgazada'nın puslu sabahlarında, yavaş akşamlarında kendine doğal bir fon bulur.

Onun Burgazada'daki evi, annesi Makbule Abasıyanık'ın vasiyeti üzerine 1959 yılında müzeye dönüştürülmüştür. Bugün Sait Faik Abasıyanık Müzesi olarak anılan bu yapı, yazarın yaşamına ve eserlerine dair birçok belgeyi, kişisel eşyasını ve el yazmalarını barındırmaktadır. Müze, ziyaretçilerine yalnızca Sait Faik'in dünyasını değil, aynı zamanda Burgazada'nın eski günlerini de hissettiren özel bir atmosfer sunar. Adada yürüyüş yaparken Sait Faik'in adımlarının değiştiği sokaklarda dolaşmak, onun baktığı kıyılardan İstanbul'un silüetini izlemek ve öykülerin-

de anlattığı kahvehanelerde oturup bir çay içmek, edebiyatseverler için sıradan bir ada gezisinden çok daha fazlasıdır. Burgazada, hâlâ Sait Faik'in izlerini taşıyan, edebiyatla iç içe geçmiş yaşayan bir anıt gibidir.

Bugün bile ada vapuruna binip Burgazada'ya ayak bastığınızda, martı seslerinin arasına karışmış Sait Faik'in cümlelerini duyar gibi olursunuz. Sait Faik'in Burgazada'daki yaşamı ve eserleri, Türk edebiyatında derin izler bırakmıştır. Onun öykülerinde hayat bulan Burgazada, bugün de edebiyatseverler ve sanat tutkunları için ilham verici bir mekân olmaya devam etmektedir.

Ada sokaklarında gezinirken, Sait Faik'in hayranlıkla izlediği manzaralara siz de aynı gözle bakabilir, onun kaleminden dökülen kelimelerin yankılandığı kıyılarda yürüebilirsiniz. Çünkü Burgazada, yalnızca bir ada değil, Sait Faik'in kalbidir. Ve bu kalp, her edebiyatsever için hâlâ atmaya devam ediyor.



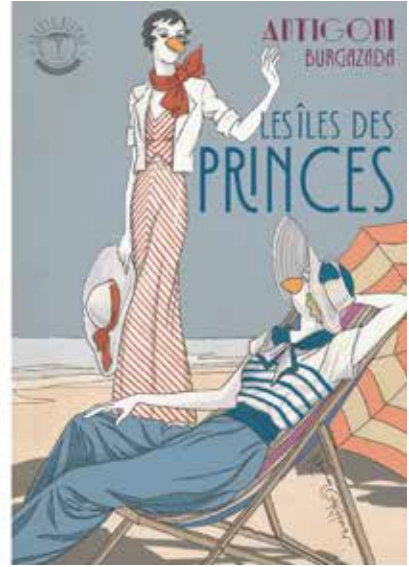
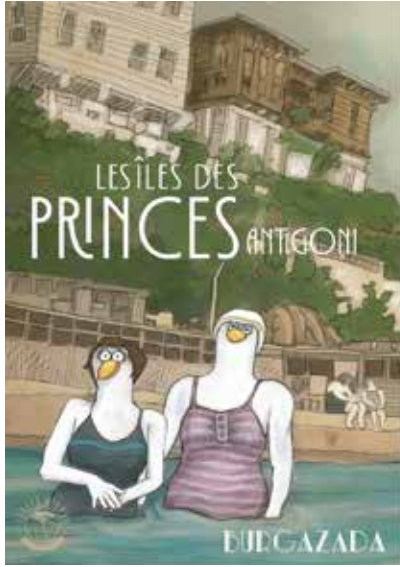
“KİMSELER ÂŞIK DEĞİL Mİ BU ŞEHİRDE?
KİMSELER BİR MEYDANIN KANEPESİNDE
KİMSEYİ BEKLEMİYECİK Mİ, YÜZÜNÜ BİR
DAKİKA GÖRMEK İÇİN KİMSENİN?”

Sait Faik'in ünlü heykeli, Akasya Burgazada'ya komşuluk etmektedir.



Martılar, adalılar ve anılar...

Akasya Burgazada duvarlarında Kemal Gökhan Gürses imzası



AKASYA, YALNIZCA LEZZET VE NOSTALJİ DEĞİL, AYNI ZAMANDA SANAT VE HAFIZAYI DA YAŞATMAYA DEVAM EDİYOR. BU KEZ BURGAZADA'DAKİ YENİ ŞUBESİNE ÖZEL, TÜRK KARİKATÜR SANATININ USTA İSMİ KEMAL GÖKHAN GÜRSSES'TEN EŞSİZ BİR DOKUNUŞLA...

Kemal Gökhan Gürses (d. 1964, İstanbul), Türk karikatür dünyasının üretken ve kendine has isimlerinden biri. Babası, Yeşilçam'ın en çok film çeken yönetmenlerinden Muharrem Gürses, abisi ise unutulmaz komedyen Atilla Arcan olan Gürses, mizah ve sanat dolu bir aileden geliyor. Çizerliğe 1970'lerin sonunda Mikrop dergisinde başlayan sanatçı, Gırgır, Fırt, Cumhuriyet, Radikal ve Deli gibi Türkiye'nin kült yayınlarında unutulmaz bantlar, karakterler ve hikâyeler yarattı.

Gürses'in mizahı; yalnızca güldürmek için değil, düşündürmek ve kent belleğine katkıda bulunmak için var. İşte bu yüzden, Akasya Burgazada'nın iç ve dış dekorasyonunda kullanılmak üzere hazırladığı illüstrasyonlar yalnızca mekâna değil, adanın ruhuna da bir hediye niteliğinde.

MARTILAR, ADA ZİYARETÇİLERİ VE KIYI HİKÂYELERİ

Kemal Gökhan Gürses, Akasya Burgazada için hazırladığı çizimlerde martılar, adanın ruhunu yansıtan martı teması, eski tekne yolculuğu, denize giren ve güneşlenen kadınlar ve Burgazada'nın zamansız sahil hayatı işlendi. Her kare, adanın hafızasında yer etmiş detayları taşıırken, Gürses'in benzersiz çizgi diliyle can buldu.

Bu çizimler yalnızca duvarları süslemekle kalmayacak, aynı zamanda Akasya Menü Gazetesi'nin her yeni sayısında da hatıra olarak yer alacak.

BİR GELENEK DEVAM EDİYOR
Bu, Kemal Gökhan Gürses'in Akasya'ya ilk hediyesi değil. Gürses daha önce de Akasya Büyükada için iki ayrı görsel hazırlamıştı. Akasya'nın Burgazada'ya adım atması ile devam eden bu seri, sanat, hafıza ve adalı dostluğu adına kalıcı bir jest. Kemal Gökhan Gürses'in çizgileriyle adanın belleğine kazınacak bu illüstrasyonlar, ileride Burgazada'nın hatırlanan detaylarından biri olacak. Akasya Burgazada'ya gelen herkes, mekânın duvarlarında bu çizimlere rastlayacak. Her karede Gürses'in İstanbul ve Adalar sevgisini, mizahi dilini ve sosyal gözlem gücünü göreceğiz. Tıpkı İstanbul gibi; biraz mizah, biraz melankoli, biraz martı sesi...