

Eski Konak Meyhanesi



"Raki, sohbetir, dostluk, keyiftir, zevktir, mutluluktur, yaşamdır" dedik ve ilk hafta yazımızda sizlere, "HÜNKAR"lı sofralara hoş geldiniz" dedik... Ardından, "Hunkar markası nasıl ortaya çıktı?" sorusuna yanıt aradık... Rakıyı ve HÜNKAR'ı anlattık...

Birbirinden nefis restoranlarımızı, meyhanelerimizi dolaşmaya başladık bile...

Serhat İncirli ile HÜNKAR'lı sofraları tek tek turluyoruz... Bir birinden enfes mezelerle, kebaplarla, balıklarla, HÜNKAR'ı daha güzel yapıyoruz... Elmas'ın

içilebilir haliyle, keyfimize devam ediyoruz...

Bugün, Gönyeli'de, Eski Konak Meyhanesi'ndeyiz...

Gönyeli, ülkemizin "meyhanecilik" veya "mezecilik" kültürünün önemli bir merkezi... Hatta Belediye Başkanı, bu meyhanecilik kültürüne, uluslararası bir şekil verip, tümünün örneğin bir sokakta toplamayı bile planlıyor...

Eski Konak, sektörün, marka isimlerinden biri... "Mezelerin tazeliği çok önemli" diyen bir zihniyetle yönetiliyor...

Gönyeli'nin tam ortasında...

SERHAT İNCİRLİ ile HÜNKAR'lı sofralar



Cami'den Spor Kulübü'ne doğru giderken, sol tarafta... Adımı da aldığı eski bir konak... Ayrı odaları var... Dolayısıyla, çok özel toplantımız söz konusuysa, meyhane kültürümüzü, HÜNKAR ile birlikte bu özel odalarda yaşayabilirsiniz...

Sade bir dekoru var... Sandalye ve masalar ahşap... Sağlam... "Meyhane" atmosferini her odada, bahçede, her yerde yaşamanız mümkün... Kışın ve yazın, hiç fark etmiyor...

Meyhaneyi, baba - anne - oğul ve

kız, dört kişilik bir aile yönetiyor; işliyor... Damat arada bir yardımda, minik torun Dila'yı da unutmamak lazım...

Raiz Damdelen, Gönyeli'nin eski ailelerinden birinin ferdi... Eşi Şerife hanım, oğlu Bekir ve kızı İsmet, restoranın "aile" isimleri... Mutfakta iki, serviste de iki yardımcıları var... Onlar da aile oldu.

Eski Konak, "klasik" diyebileceğimiz "bizim" mezelerin tümünü çok temiz, son derece hijyen bir şekilde servis ediyor...

Bekir Damdelen, "bizde bir önceki gündün meze yoktur" diyor... Bu konuda çok iddialı olduklarını ekliyor...

Çiğer, fırın kebabı, pide arası succuk, döş, pide arası hellim, her türlü kebab, tavuk parçaları masanıza geliyor...

2009'dan beri açık olan meyhanede, ailenin samimi ve sıcak davranışları da son derece "çekici"...

Fiyat mı? Full meze, ana yemek... 65 TL veya 70 TL kişi başı... Bu fiyata, her dört kişi için bir rakı dahil...

Sadece Pazar akşamları kapalı... Grup toplantıları için özel odaları hatırlatalım... Kutlamalar yapabilirsiniz...

Ve rakınızı keyifle yudumlayabilirsiniz...

Rakı... Ama hangi rakı? Elmasın içilebilir hali diyor ve ekliyor; HÜNKAR Rakı...

