

# Hürdeniz Fish Restaurant

SERHAT İNCİRLİ ile  
**HÜNKAR'lı**  
sofralar



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

Artık, birbirinden nefis restoranlarımızı dolaşmaya başlıyoruz... Serhat İncirli ile HÜNKAR'lı sofraları tek tek turlamaya başlıyoruz... Bir yandan HÜNKAR'ı, elmasın içilebilir halini yudumlarken, öte yandan da rakıyla en uyumlu, en keyif veren mezeleri tadıyoruz...

Bugün, Girne - Karaoğlanoğlu anayolu üzerindeki Hürdeniz Balık Lokantası veya tam adıyla Hürdeniz Fish Restaurant'tayız... Sektörün, marka restoranlarından biri... Balık işinde belki de bir numarası...

Hürdeniz Fish Restaurant, Girne'den Lapta istikametine giderken, Karaoğlanoğlu Caddesi üzerinde, sağ tarafta...

Mavi renk hakim, sade bir dekoru, şık masa ve sandalyeleri var... Ama sandalye ve masaların, "balıkçı" atmosferini vermesi gerekiyor ya, veriyor...

"Hürdeniz" soyadı, Girne'de Kıbrıs Türk balıkçılığının tarihi kadar eskidir aslında... Şu anda Hürdeniz Fish Restaurant'ı açan ve işleten Kayhan Hürdeniz'in babası Süleyman Hürdeniz, bu mesleğin önemli isimlerinden... 6 yaşında, babası ile birlikte sandala binip balıkçılığa başlayan biri...

Şu anda da Hürdeniz Restaurant'ın örneğin kurutulmuş domatesli karides, ahtapot tava ve ahtapot ızgara gibi mezelerini, tatlarını O hazırlıyor... Oğluna hep yardımcı oluyor...



Hürdeniz Balıkçı Lokantası bir aile işletmesi... "Denizden gelen sağlık" sloganı ile hizmet sunuyor... Kayhan Hürdeniz, hemen her gün işinin başında... Açık havada 90, kapalı mekanda 100 kişi kapasiteli lokanta, tamamen balık ürünlerinde çok iddialı... Lokantanın Karakum bölgesinde ikinci şubesi açıldı. İkinci şube, Karaoğlanoğlu'ndaki birinci esas mekandan farklı değil... Tek fark, ikinci şubenin evlere paket servis de yapıyor olması...

Balıktan şeftali mi dediniz?

Hürdeniz'de bunu mutlaka denemenizi tavsiye ederiz...

Enfes salatalar var... Yeşillikler var... Balık veya deniz ürünüyle ilgili her şeyi tatma şansınız var... Mezelerde abartıya kaçılmıyor... Balık İskender dahi deneyebilirsiniz... Yoğurt ve balık fobisi ne olacak peki?

Öyle bir sorun olmadığını belirtiyor iş yeri sahipleri...

İsteyen set menü alabilir... 15 - 16 soğuk meze ve 7 ara sıcak; ardından balık... Fiyatı mı? 55 TL... Sterlinle hesaplıyorsanız, 10 Sterlin civarında...

İsteyen vitrinden taze balığı seçiyor, kiloyla yiyor... İsteyen menüden al-a carte takılıyor...

Ama mutlaka, nefis deniz ürünü mezelerle, balıkla ne içmeniz gerekiyor?

Rakı... Ama hangi rakı?

Elmasın içilebilir hali diyoruz ve ekliyoruz; HÜNKAR Rakı...

