

Tuti Restaurant & Bar

The Marmara Taksim

Metin: Korhan Şişman

Fotoğraflar: Halil Baysal

2012 yılında Wilson Associates Singapur bürosundan Dan Kwan'ın yorumuyla yenilenen Tuti Restaurant kahverengi ve mavi tonlarının kullanıldığı yeni atmosferiyle sık ve kaliteli bir ortamda yemek yeme zevkini yaşıyor. Açık mutfak konseptiyle hizmet veren Tuti Restaurant'da yiyeceğiniz yemeğin nasıl hazırlandığını görebiliyorsunuz. İki adet 8 kişilik özel yemek odası, özel yemek davetleriniz ya da toplantılarınız için ideal ortamı sunuyor.





Göz alıcı lobiden restorana doğru yürürken solda kalan kısım Private Dining Room (PDR) adı verilen özel yemek odaları. Etrafı şarap rafları ile çevrili bu odalara elegant bir hava veren özel ahşap detaylarının yanı sıra şaraplıkların içindeki çizgisel ışık detayları. Lobiden de görünen bu şarap dolapları oldukça sık ve insanda şarapları inceleme hissi uyandırıyor. Bir anlamda lobinin sınırını ışıklı bir yüzeyle tanımlamış oluyor.

PDR'in karşısında ise Tuti Bar bulunuyor. Bu mekanda tavadaki ahşap rabatlar arasına yerleştirilen ray spotlar yıldızlı bir gece hissi yaratırken, içlerinde kullanılan dar açılı halojen lambalar ile istenilen masa üzerine atış yapılabilecek. Barın etrafındaki yukarı yönlendirilmiş gizli





arttırıyor. Bu bölge Tuti Restaurant'ın sınırını tanımlıyor, karşı cephesinden gelecek gün ışığını dengeleyerek 24 saat restoran girişinde misafirleri pırlıtlı ama zarif bir atmosferde karşılıyor. Bu kısımdaki yemeklerin sergileneceği tezgahlar üzerinde, tavandan sarkan raflar bulunuyor. Bu rafların altına yerleştirilen ışık detayı ile buralarda sergilenecek yemeklerin arka planın ışık gücünden etkilenmeden ön plana çıkması sağlanıyor. Bu detay bar kısmındaki rafların altında da kullanıldı.

Yemekleri aldıktan sonra Tuti Restaurant'a geçiş oturulduğunda masanın üzerinde duran mavi sarkıt gruplarından etkilenmemek mümkün değil. Nahide Büyük Kaymakçı'nın yaptığı dışı mavi içi altın rengi bu sarkıtlar, enkandesan lambadan çıkan ışıkları tatlı pırlıtlar şeklinde aşağı bırakıyorlar. Evet, Tuti Restaurant'da lineer ve yönlendirilebilir noktasal ışıklarda LED'ler kullanıldıysa da, masa üzerindeki sarkıtlarda enkandesan ışığının kalitesi ve sıcaklığından vazgeçilemedi.

Restoranda şüphesiz en ilgi çeken kısımlardan biri mumlu duvar. Duvarın önündeki sedirin arkasında bulunan lineer LED ışıklar yukarı doğru ahşabı yıkıyor ve insanda sanki ahşaplar yanıyormuş hissi vererek ahşabın içinde bulunan mum ışığına referans veriyor.

Mumlu duvarın ilerisindeki ahşap raflı duvar ise tüm dünyadan değişik tatları ve yemişleri sergilemekte. Bu raflar duvardan biraz uzaklaştırılıp arkasındaki duvar aydınlatıldı. Böylece raflar kontrasta kalıyor ve farklı bir efekt oluşturuyor.



ışıklar ise ahşap rabitaların uçlarını yıkayarak barın sınırlarını belirliyor ve tavanda çok hoş bir görüntü oluşturuyor. Barın pencerelerine paralel yerleştirilen flüoresan armatürler ise cephede bu ahşap rabitaları görünür kılıyor. Hem iç mekan hem de cephe tasarımının bir parçası olan lineer flüoresan armatür sistemi terasta da devam ediyor ve cephede bütünlüğün sağlanmasında yardımcı oluyor.

Bardan restorana doğru ilerlerken sol tarafta yemeklerin sergileneceği

kısım ve mutfak bulunuyor. Tüm otel projesi içinde ışık seviyesinin ve kalitesinin çok önemli olduğu kısımlardan bir tanesi de burası. Otelde kalan misafirlere açık büfe yemekler sunacak olan bu mutfak ayrıca bir şov mutfağı. Tavandan sarkan raflar arasından görünen mutfak kısmında şefler özel yemekler hazırlıyor. Mutfağın arka kısmındaki dokulu taş kaplama belirgin hale getirecek şekilde aydınlatılırken, tezgahların üzerindeki metal halide lambalarla sağlanan güçlü ışık atışları, çalışma alanının performansını



Biraz daha ilerleyip artık teras mekanına çıktığınızda, tavanda oldukça ilginç bir görüntü veren ahşap rabitalar arasındaki ışıklı kutular göze çarpıyor. Terasın genel aydınlatmasındaki en büyük rol bunların. Terastaki başka ilginç bir detay detay ise ahşap rabitaların tavandan yere kadar duvara paralel bir şekilde indiği, ışıklı duvar. Üzerindeki rabitaların ışık detayları ile tanımlandığı bu duvarı Taksim meydanından görmek de mümkün. Taksim meydanından otele bakıldığında şüphesiz ilk ilgi çeken girişi çevreleyen ışıklı kütle olsa gerek, fakat cephede biraz göz gezdirdikten sonra teker teker restoranın, barın ve terasın detaylarının ışıkla birleşimi insanı kendine çekiyor.

Böylesine bir ortamda sunulan lezzetler de tabii ki çok özel... Türk ve dünya mutfağını çok iyi tanıyan ödüllü Executive Şef Rudolf Van Nunen, yediğiniz her lokmada farkını hissettiriyor. Restoranın terasında gün batımını izleyerek ikinizi yudumlamanın sizi bambaşka dünyalara götürceği garanti.

Projeye katılanlar:

İsveren: İstanbul Turizm Otelcilik A.Ş.

İç mimari: Wilson Associates Singapur,
Akan Mimarlık

Aydınlatma tasarımı: Simge Doğan,
Korhan Şişman, PLANLUX

Teknik yönetim: Ayhan Çalışkan,
The Marmara Taksim

Proje yönetimi: Orient Research

Elektrik uygulama projesi:

Sanayi Mühendislik Tic. Ltd. Şti.

Yüklenici: Neo Yapı – 627 Elektrik

Uygulanan ürünler:

Armatürler: Wever Ducre - Deep Adjustable,
Delta - Diro 130, Acrolite Borulux Rayspot,
Metsis Işıklı Akriolik Kutu

Işık kaynakları: Philips Master Spot MV 7W,
Philips CDM-R Mini 20-35W,

Osram Linearlight Dragon Module,
Osram Power Flex LF05E-LF06P

Aydınlatma kontrol sistemi: EIB/KNX



Korhan Şişman