

PERAS  
PERA\*  
CULINARIA NIKKEI



## BOSS IN THE BAR•

DENEYİM ODAKLI SOSYAL ETKİNLİK

Peras Pera olarak “Boss in the Bar” etkinliğimizle klasik bar deneyimini tersine çeviren yaratıcı bir konsept sunuyoruz. Bu etkinlikte yöneticiler ve marka sahipleri barın arkasına geçerek kokteyl hazırlıyor, ekiplerine doğrudan servis yaparak deneyimin aktif bir parçası haline geliyor.

Ekip içi bağı güçlendiren bu deneyimle hiyerarşiyi daha samimi ve eğlenceli bir zeminde yeniden kurguluyor; güçlü bir aidiyet duygusu yaratıyoruz.

Aynı zamanda markamızın insan odaklı yaklaşımını yansıtan, etkileşimi yüksek ve akılda kalıcı bir iletişim deneyimi sunuyoruz.



## ŞARAP 101 • TEMEL TADIM DENEYİMİ

Şarap 101 etkinliğimizle katılımcularımıza şarap dünyasına güçlü bir başlangıç sunuyoruz.

Tadım tekniklerinden üzüm çeşitlerine, aroma analizinden yemek-şarap eşleşmesine uzanan bu deneyimde, teorik bilgiyi pratikle buluşturuyoruz.

Sınırlı kontenjanla gerçekleştirdiğimiz bu etkinliklerde, katılımcılarımızın damak hafızasını geliştirirken şarap kültürüne dair farkındalık kazanmalarını hedefliyoruz.



PERAS  
PERAS





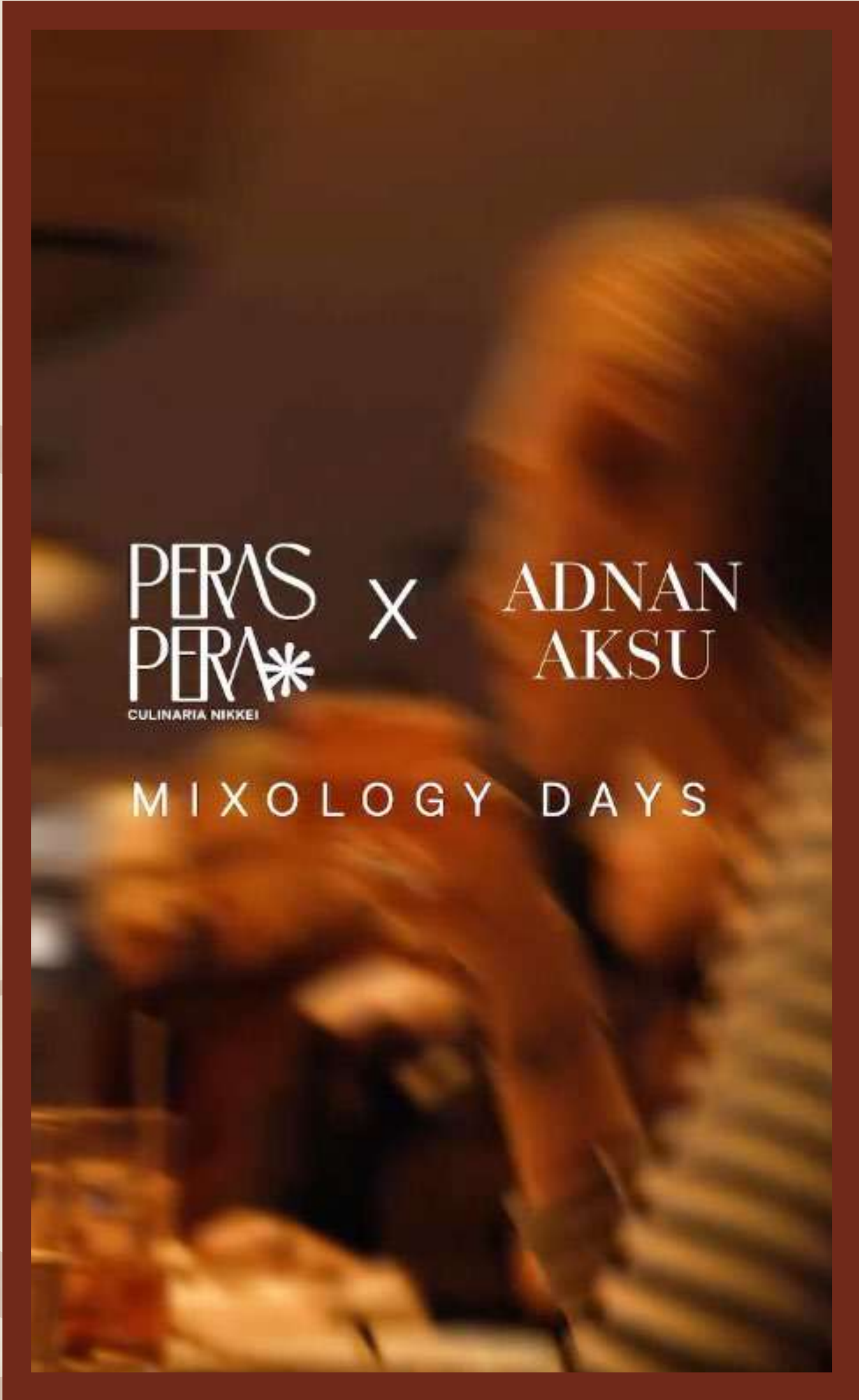
## KOKTEYL WORKSHOP · MİKSOLOJİ ATÖLYESİ

Kokteyl workshoplarımızda katılımcılarımızı barın arkasına davet ederek miksolojinin temel prensiplerini deneyimlemelerini sağlıyoruz.

Kokteylin yapısı, denge unsurları ve kullanılan teknikler üzerine bilgi verirken, katılımcılarımızın kendi kokteyllerini hazırlayarak sürecin aktif bir parçası olmalarını destekliyoruz.

Eğitim ve deneyimi bir araya getirdiğimiz bu formatla, markamızla birebir etkileşim kurulan güçlü ve akılda kalıcı bir deneyim alanı oluşturuyoruz

PERAS  
PERAS  
PERAS



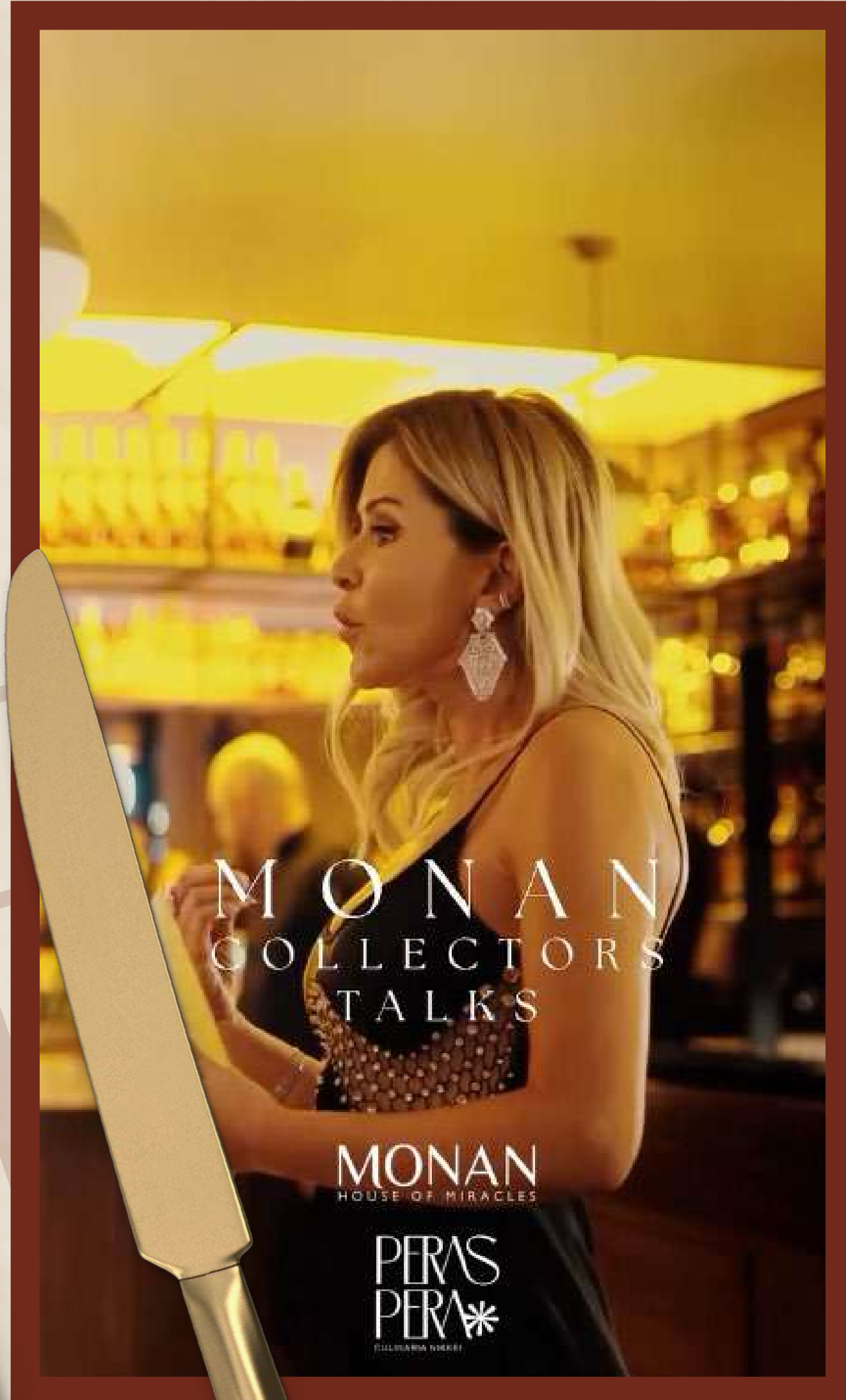
PERAS  
PERAS\*

CULINARIA NIKKEI

X

ADNAN  
AKSU

MIXOLOGY DAYS



## RARELY HELD, ALWAYS MEMORABLE

MOMENTS THAT LINGER AFTER THE MONAN COLLECTORS TALK

Peras Pera'da gerçekleşen Monan Collectors Talk, yalnızca bir sohbet değil; sanatın, koleksiyonerliğin ve ilhamın kesiştiği özel bir buluşmaydı.

Katılımcılar, koleksiyon dünyasının derinliklerine inerken aynı zamanda farklı bakış açılarıyla zenginleşen bir deneyimin parçası oldu. Paylaşılan hikâyeler, fikirler ve içgörüler; etkinlik sona erdikten sonra dahi etkisini sürdüren izler bıraktı.

Peras Pera'nın özgün atmosferinde şekillenen bu buluşma, misafirlerine sadece bir etkinlik değil, hafızalarda yer eden bir deneyim sundu.



## A JOURNEY INTO NIKKEI & TURKISH CUISINE WITH OĞUL TÜRKKKAN

Bu akşam sofranın merkezinde Oğul Türkkkan var. Peru-Japon mutfağının özgün karakterini, Türk mutfağının zengin dokunuşlarıyla yeniden yorumluyor.

Özenle kurgulanan menü ve içecek eşleşmeleri, her tabağı bir keşfe dönüştürürken; DJ performansı, mekânın ritmi ve akışla bütünleşen servis anlayışı geceye dinamik bir tempo katıyor.

Peras Pera'da bu deneyim, klasik bir akşam yemeğinin ötesine geçerek modern, çok katmanlı ve duylulara hitap eden bir ritüele dönüşüyor.





## MONAN COLLECTORS TALK x PERAS PERA

Monan Collectors'ın özgün tasarım dünyasını anlattığı bu özel akşamda, ilham veren bir sohbet deneyimi Peras Pera'nın rafine fine dining atmosferiyle buluştu.

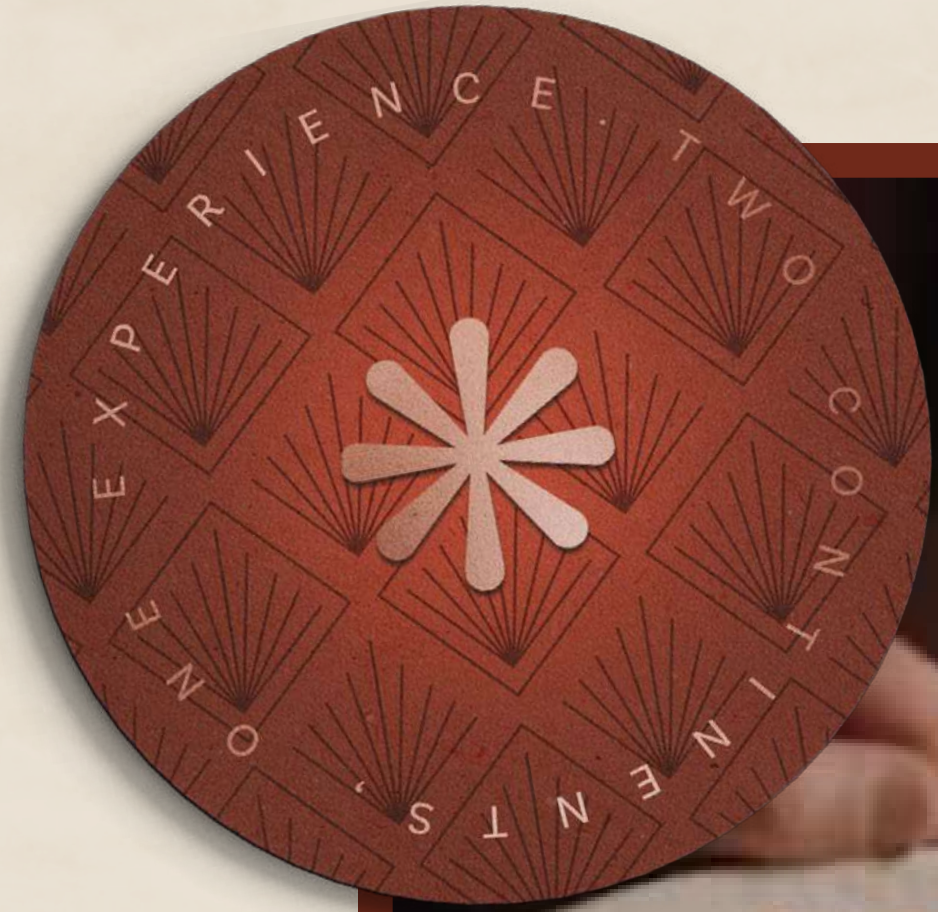
Tasarım ve gastronominin iç içe geçtiği etkinlik, katılımcılara estetik ve duysal açıdan zengin bir deneyim sundu.



## FOUR HANDS DINNER PERAS PERA x RABBIT HOLE

Peras Pera ve Rabbit Hole şeflerinin aynı mutfakta buluştuğu bu özel gecede, iki farklı mutfak yaklaşımı tek bir menüde birleşti.

Teknik, yaratıcılık ve lezzetin katman katman inşa edildiği bu deneyim; misafirlerimize sınırları aşan bir gastronomi yolculuğu sundu.



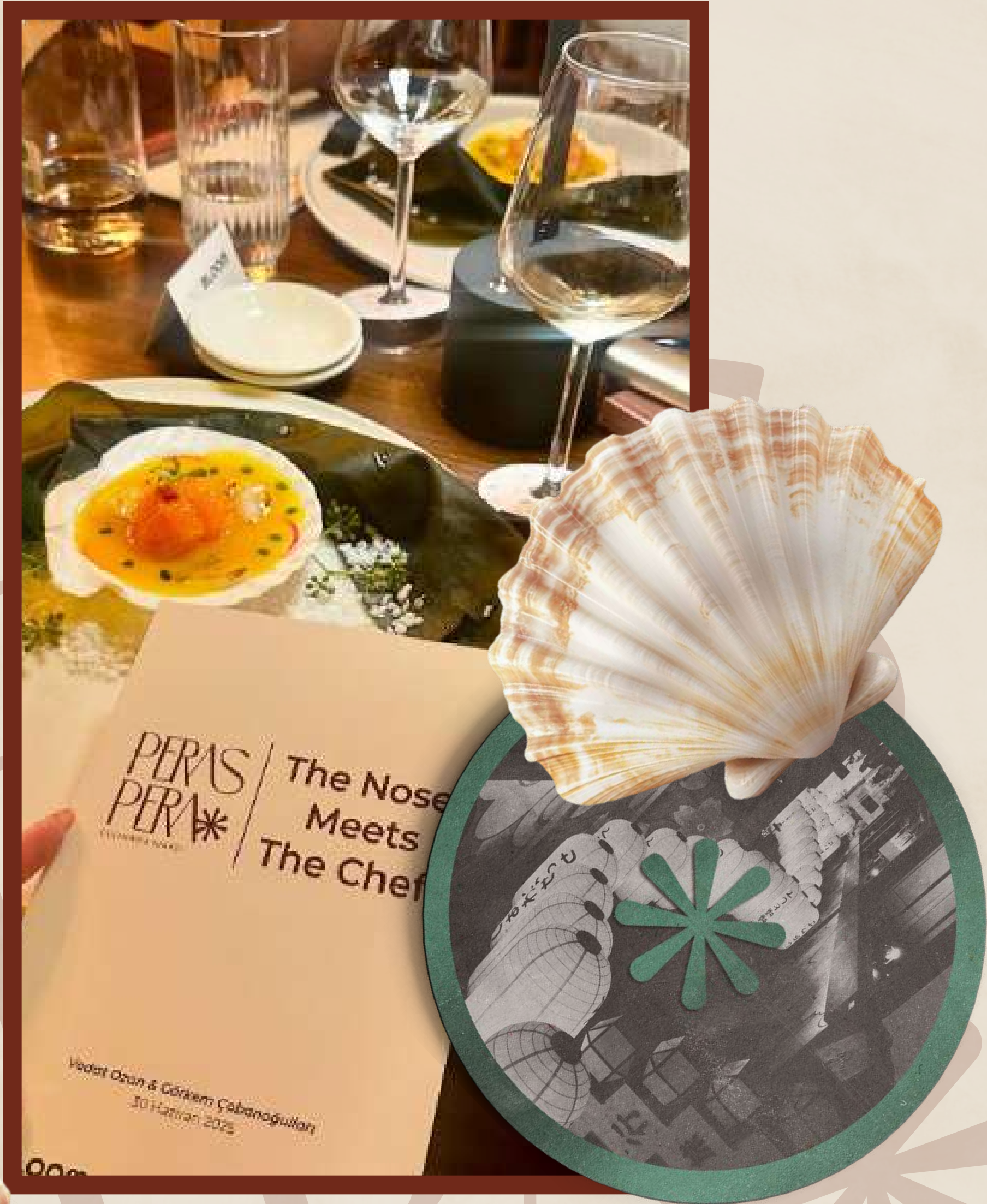
## CHEF COLLABORATION DINNER

PERAS PERA x MASA AETERNA

Peras Pera ve Masa Aeterna şeflerinin bir araya geldiği bu özel tadım gecesinde, modern mutfak anlayışı özgün dokunuşlarla yeniden yorumlandı.

Her tabak, iki mutfağın karakterini taşıyan dengeli ve rafine bir deneyim olarak kurgulandı.





## THE NOSE MEETS THE CHEFS

VEDAT OZAN x PERAS PERA

Tatların izini kokularla sürdüğümüz bu deneyimde, gastronomi ve koku sanatı bir araya geldi. Vedat Ozan'ın koku perspektifiyle şekillenen bu özel gecede, duyular arası geçişlerle çok katmanlı bir deneyim yaratıldı.



## CHEF'S TABLE EXPERIENCE GÖRKEM ÇOBANOĞULLARI × TAMARIG

İki güçlü şefin imzasını taşıyan bu özel gecede, yaratıcılık ve teknik ustalık aynı masada buluştu.

Sınırlı katılımı ile gerçekleşen bu deneyim, misafirlere şef dokunuşunu en yakın noktadan hissettiren ayrıcalıklı bir akşam sundu.

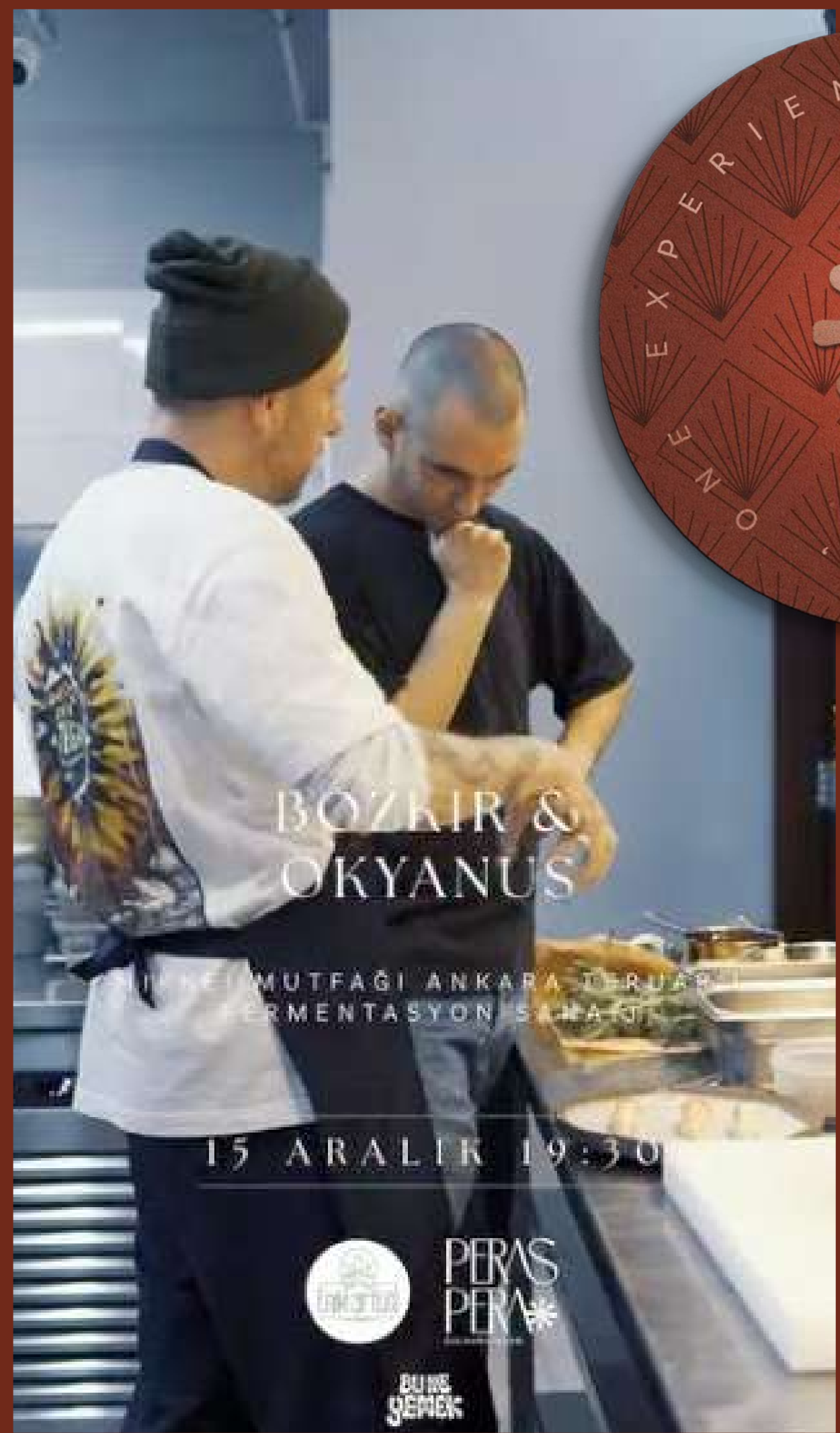


## PERFUME & FOOD PAIRING NIGHT THE NOSE MEETS THE CHEF

Koku ve lezzetin bir araya geldiği bu özel gecede, parfüm notalarıyla eşleşen tabaklar sunuldu.

Duyular arası bağların keşfedildiği bu deneyim, gastronomiyi farklı bir perspektiften yeniden tanımladı.





## FERMENTATION EXPERIENCE

PERAS PERA x ERİM ÇİFTLİĞİ x  
ANADOLU'NUN TOPRAĞINDAN GELEN  
TATLAR

Anadolu'nun yerel ürünleri, Pasifik mutfağının cesur teknikleriyle buluştu.

Fermentasyonun derinliklerine inilen bu deneyimde, doğallık, sürdürülebilirlik ve yaratıcılık ön plana çıktı.