

Köşebaşı'nın ev usulü hazırlanan köftelerini mutlaka deneyin...

## **ANNEMİN KÖFTESİNİ ÖZLEDİM DİYENLERE...**

**Yüzde yüz doğal malzemelerden, elle yoğrularak hazırlanan köfteler sizleri bekliyor.**

Klasik kebab restoranı anlayışını yıkarak bir devrim yaratan ve bugün yirmiye yakın şube ile hizmet veren Köşebaşı'ndan yepyeni bir konsept daha hayata geçiyor. "Annemin köftesini özledim diyenlere" sloganı ile çıkan köfte restoranlarının ilki Levent'te açıldı. Doğal, katkısız ve elle hazırlanan çok lezzetli köfteler kısa sürede büyük ilgi gördü.

Köşebaşı Köfte, "En iyi hammaddelerin özenle işlenmesi ve en iyi şekilde sunulması" olarak özetlenebilen hizmet anlayışı ile her ürünü kaynağından getiriyor. En iyi cins etleri özenle işleyerek, katkı maddesi içermeyen baharatlarla harmanlayan Köşebaşı, piyaz için kullandığı fasulyeleri Erzincan'da, sos yapımında kullanılan biberleri ise Trakya'da özel olarak yetiştiriyor. Lezzetiyle öne çıkan patatesler ise Adana'dan geliyor.

Türkiye'yi gezip, yöre yöre köfteleri test eden Köşebaşı mutfak ekibi, uzun araştırmalar sonunda aradığı lezzeti buldu. Annelerimizin yaptığı malzemeleri kullanarak, onların yaptığı gibi elle yoğurarak hazırlanan köfteler tam not aldı.

Kalite ve standartlarını koruyarak bir dünya markası olma yolunda emin adımlarla ilerleyen Köşebaşı, köfte konseptinde de aynı özeni gösteriyor.

Restoranın menüsünde; Köşebaşı köfte, kaşarlı köfte, sucuk köfte çeşitlerinin yanı sıra çorba, piyaz, patates ve tatlı yer alıyor. Özel sos eşliğinde servis edilen köftelere, ev usulü hazırlanmış patatesler eşlik ediyor.

Adres: Konaklar Mahallesi Akçam Sokak 6. Blok 3/C 4. Levent İstanbul (Ziraat Bankası Yanı)

Tel: 0212 281 46 46