



# e-Dergi e-Mag

Ocak, 2021  
January '21



Değerli Üyelerimiz,

Yeni Yılın hepinize sağlık ve mutluluk getirmesini tekrar diliyorum.

Pandeminin bizleri içine soktuğu zorluklar maalesef devam ediyor ama zannedirim aşılamanın yaygınlaşması ile yeni normale hızla yol alacağız. Bu zaman zarfında daha önce hiç görmediğimiz durumlar içinde bulduk kendimizi ve farkında mısınız bilmem çok büyük değişiklikler meydana geldi. Teknoloji bir anda 10 yıl ileri sıçradı deniyor. Çalışma yaşamı alt üst oldu. Evinden, otelden ve ortak çalışma mekanlarından çalışmaya devam etti bireyler. Çoğunluğu şimdi ofise dönmek istemiyor. Şirketler de bu konuda esnemeye çalışıyorlar.

İstanbul'da tüm etkinlikler sanal olmaya devam ediyor; Zorlu PSM'de, İKSV'de, Pera Müzesinde... Konferanslar, kalabalık toplantılar, kongreler de öyle. Oteller peş, peşe hibrit stüdyolar kuruyorlar ve sanal etkinlik imkanları sunuyorlar.

Yeni web girşimimiz, [KIND Sanal Asistan](#) ilgi görmeye devam ediyor. Sizleri de en kısa zamanda gene fayda ve değer yarattığımız bu [sanal ortama](#) bekleriz.

Melih Tüzmen



# BURGUNDY Club®

Siz, Üyelerimizden yeni başvurulara referans  
olmanızı bekliyoruz...



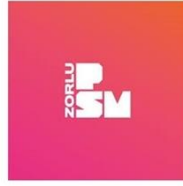
Muhteşem İstanbul'u birlikte keşfe devam  
ediyoruz.



## İstanbul Etkinlikleri Sanal



 My Open Stage



PERA  MÜZESİ



**AKBANK**  
SANAT 

# PERA MÜZESİ

BORUSAN  
CON·TEM-  
PO·RAR·Y



S | S | M

SABANCI  
ÜNİVERSİTESİ  
SAKIP  
SABANCI  
MÜZESİ

**AKBANK**  
SANAT 



kind-services.com

iksv  
zorlu psm  
ssm  
pera müzesi  
istanbul kültür a.ş.  
borusan contemporary

mühürleşem İstanbul

Üyelerimizin İstanbul'un sunduğu  
etkinlikleri konuşmak üzere  
bir araya geldikleri sanal ortam...

BURGUNDY®  
ClubHouse CH

BURGUNDY®  
CLUB  
MCMXX

İstanbul'un ipeksi  
güzellikleri  
BURGUNDY Club Üyeleriyle  
buluşuyor...

# Mercedes-Maybach S-Class

Set to be launched within the end of the year, the new Mercedes-Benz S-Class features a 18cm longer wheelbase a two-tone paint finish and and a host of exclusive onboard technologies.



Distinguishing features at the front include the distinctive hood with a chromed fin and the Mercedes-Maybach radiator grille with vertical, three-dimensional trim strips.





The word mark MAYBACH is integrated into the chrome surround of the grille.

The rear doors are wider than those of the brother models, and the C-pillars feature a fixed quarterlight. Exclusivity is emphasised by the Maybach brand logo on the C-pillar. On request, the Mercedes-Maybach S-Class can be equipped with electrically operated comfort rear doors.













[kind-services.com](http://kind-services.com)

LuxuryRide Transfers

KIND Yachting & Cruising

KIND Academy Online Learning

KIND Store



[kind-sanalasistan.com](http://kind-sanalasistan.com)

Online Asistanlık Hizmetleri

**Premium Services**



Ofisi terkedip  
uzaktan çalışmak  
isteyenlere  
yardıma HAZIRIZ..!



[info@kind-sanalasistan.com](mailto:info@kind-sanalasistan.com)

KIND Sanal Asistan







Mikla, çağdaş bir "İstanbullu" restoran / Located on the roof top floor of the fashionable "The Marmara Pera" hotel,

"Mikla is urban, sleek and stylish."



"Forward thinking but deeply rooted and above all...  
delicious" New York Times





Mikla, çağdaş bir “İstanbullu” restorani yaratma düşüncesiyle Ekim 2005’te açıldı. Şef ve kurucu ortağı Mehmet Gürs, Mikla’yı yaratırken Türk ve İskandinav birikimini genel dokuya çarpıcı bir denge ile yansıtarak Mikla’nın örneğinin öncüsü olmasını sağlamıştır. Vizyoner, rafine yemekleri, nefes kesen manzarası, modern sunumu ve ilham verici müziği ile Mikla, kısa sürede İstanbul’un en iyi restorani seçildi. Bugün hem yerel hem de uluslararası değerlendirmelerde önemli övgüler almaya devam etmektedir.





Ağustos 2012’de yarattığı "Yeni Anadolu Mutfağı" konsepti ile Mikla, kaliteli yemek misyonuna bir artı daha katmış, yerel ve uluslararası platformda tuttuğu öncü çitayı daha da yukarı çekmeyi başarmıştır.

Kullanılan her malzemenin özünde o toprakların ve insanların geleneklerini yansıttığı inancını savunan Mikla’da, Anadolu’nun her köşesinden özenle seçilen, “genellikle mütevazı” ama “soylu” malzemeler büyük bir saygı ile yorumlanmaktadır.



[Mikla](#) opened in October 2005. The initial idea was to create a refined but contemporary “Istanbulian” Restaurant. Both the menu and the general feel of the restaurant reflect the Turkish-Scandinavian background of Mehmet Gürs, the Chef-Owner who pioneered the contemporary restaurant scene in Istanbul when he moved here in 1996. With its outstanding food, breathtaking view, proper service and inspiring music, Mikla was instantly voted best restaurant in Istanbul and continues to enjoy raving local and international reviews.

At the end of an extensive research and dedicated creative process, Mikla launched its visionary 'New Anatolian Kitchen' in 2012. In this new approach, traditional and true 'noble' products are treated with utmost respect while being transformed with a blend of new and ancient techniques.

Mikla opened in October 2005. The initial idea was to create a refined but contemporary "Istanbulian" Restaurant. Both the menu and the general feel of the restaurant reflect the Turkish-Scandinavian background of Mehmet Gürs, the Chef-Owner who pioneered the contemporary restaurant scene in Istanbul when he moved here in 1996. With its outstanding food, breathtaking view, proper service and inspiring music, Mikla was instantly voted best restaurant in Istanbul and continues to enjoy raving local and international reviews.

At the end of an extensive research and dedicated creative process, Mikla launched its visionary 'New Anatolian Kitchen' in 2012. In this new approach, traditional and true 'noble' products are treated with utmost respect while being transformed with a blend of new and ancient techniques.

