



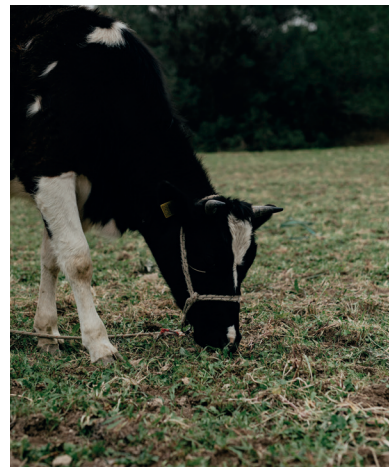
MENU



Bugün bize kalmış en büyük miras coğrafyamız. Bu gezegenin neresinde olursak olalım, köklerimizi hatırlıyoruz. Doğduğumuz yerler, büyüdüğümüz şehirler, gittiğimiz yollar; bizi biz yapan şeyler oluyor. Bize bırakılan bu mirasın hikayesi ise gelecek nesillere, şimdinin toprağı ve suyundan ürettiğimiz hikayelerle aktarılıyor. Az sonra göreceğiniz menüde sizler için özel bir seçki oluşturduk. Ege Bölgesi'nin suyu ve toprağı ile beslenerek yetişmiş, özenle seçilmiş ve bir araya getirilmiş ürünlerden oluşan reçeteler yarattık. Bir şef olarak ilham aldıklarım, hayatım boyunca edindiklerim üzerine de yarattığımız bu tadım menüsüne "Şefin Yolculuğı" adını koyduk. Bu menüdeki her bir reçete yalnızca mevsiminde tüketilen, etik şartlarda üretilen ve en iyi üreticilerden temin edilmiş mahsullere sahip. Sıfır atık ilkesiyle hareket ettiğimiz mutfağımızdan çıkan her bir tat ise daha sürdürülebilir bir gelecek için attığımız adımlardan biri. Tercih edeceğiniz yemeklerin, size unutulmaz bir deneyim yaşatmasını arzuluyoruz. Ancak her şeyden öte; bu coğrafyanın izlerini sofralara taşımayı ilke edinmenin, gelecek nesiller için paha biçilemez bir hediye olmasını hedefliyoruz. Özenle hazırladıklarımızı, keyifle tatmanız dileğiyle...

The greatest legacy left to us today is our geography. Regardless of our location on this planet, we remain connected to our roots. The places we were born, the cities we grew up, the paths we have taken - they become parts of our identity. The narrative of this heritage is passed down to future generations through the stories we create inspired by the land and the water of the present. Within the upcoming menu we have meticulously crafted a distinctive selection for you. We've created recipes using ingredients nurtured by the Aegean which were thoughtfully selected and brought together. As a chef drawing inspiration from my experiences and knowledge throughout my lifetime, I've named this tasting menu "The Journey of The Chef". Each and every recipe in this menu comprises seasonal ethically produced ingredients sourced from the best local producers. Every recipe that comes out of our kitchen prioritizes zero waste principle, is another step we take towards a sustainable future. We hope that the food of your preference will offer you an unforgettable experience. However, above all else, we aim to make it a legacy for future generations with the principle of following the traces of our geography. Feel free to enjoy our carefully curated experience.

M. Osman Sezener



OD | Misafirhane OD | Guesthouse

Urla'nın benzersiz doğasında geçireceğiniz huzur dolu zamanlar için; az sayıda odası, havuzu, keyifli bahçesi ve yalnızca ziyaretçilere özel kahvaltısıyla misafirhanemiz burada!

Our guesthouse awaits with its limited number of rooms, swimming pool, delightful garden and exclusive breakfast for peaceful moments in the unique nature of Urla.

OD | Test Kitchen

En iyiye ulaşmak, denemedен olmuyor. OD ekibinin deneme ve eğitim mutfağı hemen yanınızda.

Reaching the best requires experimentation. Right next to you is the OD team's test and training kitchen where we continuously work for improvement.

ODURLA

Ege Bölgesi'ni her detayıyla menülerine taşıyan, en iyi ve en kaliteli mahsulleri barındıran bir deneyim restoranı - **Şimdi buradasınız.**

Welcome to a culinary experience restaurant that embraces every aspect of the Aegean. You're now in a place that showcases the finest and the highest quality of products.

OD | Bahçe OD | Garden

Etrafinıza bakın. Her şey bu güzel yeşil alanda yetişiyor. OD Bahçe, Fransız Bitki Uzmanı Pascal Garbe tarafından düzenlenmiş 300'ün üzerinde bitkiye, onlarca aromatik ot ve baharata ev sahipliği yapıyor. Buradaki zeytin ağaçlarından elde edilen zeytin yağlarımız ise tüm yemeklerimize eşlik ediyor.

Take a look around you. Everything grows in this beautiful green area. OD Garden is home to over 300 plants carefully curated by French Botanical Expert Pascal Garbe including dozens of aromatic herbs and spices. Our recipes are accompanied by the olive oils extracted from the olive trees in this garden.

OD | Bostan OD | Vegetable Garden

Arazinin girişi bostanımızla başlıyor. Reçetelerimize dahil olan tüm meyve ve sebzeler burada, kendi seralarımızda bahçıvan ekibimiz tarafından sabırla ve en doğru tekniklerle yetiştiriliyor.

The journey begins with our vegetable garden at the entrance of our property. All the fruits and vegetables are grown here in our own greenhouses by our dedicated gardening team.

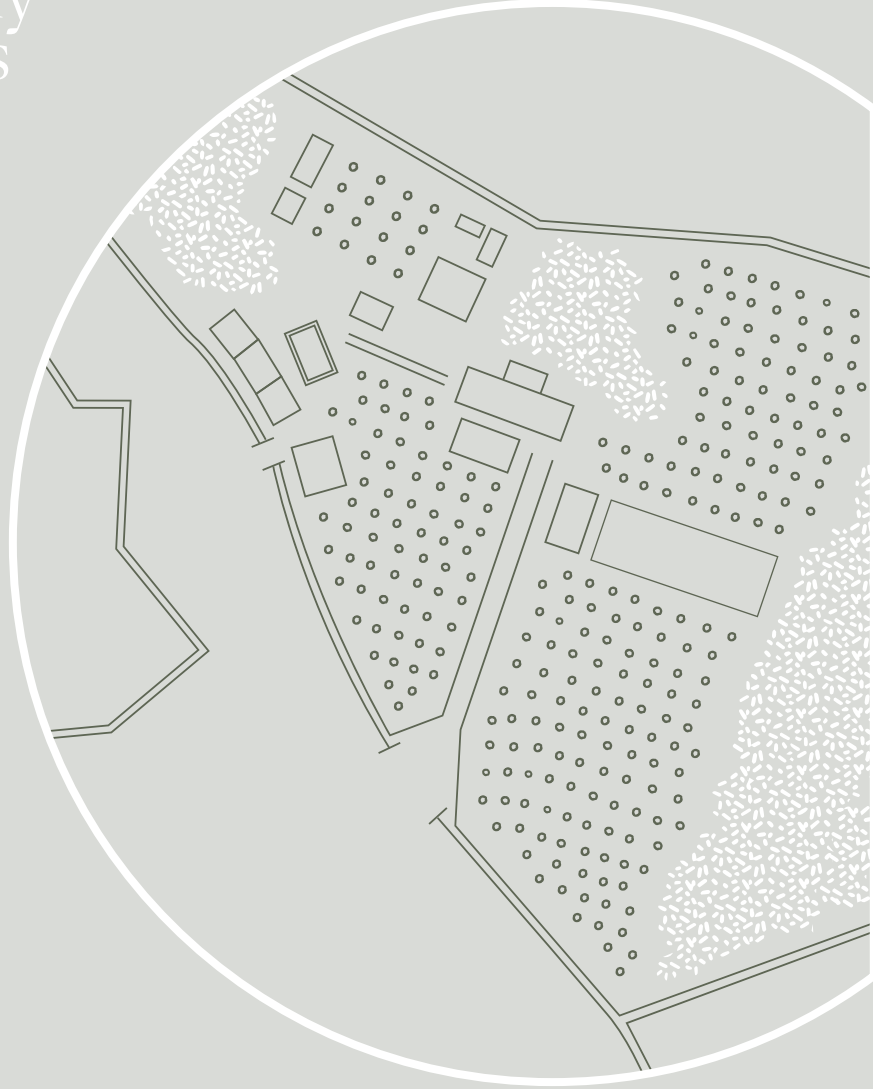
OD | Kav OD | Wine Cellar

Türkiye'nin önemli şarap bölgelerinin yanı sıra onlarca farklı ülkeden, yüzlerce şarabı barındıran kavımız, alanında özenle hareket eden sommelierlerimiz ile ziyarete açık.

Our wine cellar hosts hundreds of wines from dozens of different countries including Turkey's prominent wine regions. Our experienced sommeliers are ready to guide you through the world of wines. Feel free to visit our cellar.

Detaylara olan tutkumuzla,
her defasında sizin
için yeni deneyimler
yaratıyoruz.

Driven by our passion for
details, we continuously
create new experiences
for you.



ZİYARETİNİZ ESNASINDA GÖRECEĞİNİZ HER ŞEY,
BİR RESTORANDAN ÇOK DAHA FAZLASI OLMAK ÜZERE
ÇIKTIĞIMIZ BU YOLUN HARİTASI. SİZİ, İNCELİKLE
YARATTIĞIMIZ BU EVRENE DAVET EDİYORUZ.

EVERYTHING YOU ENCOUNTER DURING YOUR VISIT
IS A MAP OF THE JOURNEY WE EMBARKED UPON AIMING
TO BE MUCH MORE THAN JUST A RESTAURANT. WE INVITE
YOU TO EXPERIENCE THIS CAREFULLY CRAFTED UNIVERSE.



OD | Kav

Uluslararası şarap listeleriyle en iyileri bir araya getiren Wine Spectator'ın seçkisine de dahil olan OD Urla'nın kavı, unutulmayacak eşleşmeler için sizi bekliyor. Onlarca farklı ülke ve yüzlerce farklı etiketi bir araya getiren cömert şarap seçkimiz, Türkiye'nin önemli şarap bölgelerinin özenle seçilmiş ürünlerine de sahip. Alanında incelikle hareket eden sommelierlerimizden şaraplarımıza dair detaylı bilgi alabilir, ziyaretiniz esnasında kavımızı onların rehberliğinde gezebilirsiniz.

OD | Wine Cellar

OD Urla's wine cellar which is featured in Wine Spectator's prestigious selection of the finest wines around the world awaits you for unforgettable pairings. Our generous wine selection brings together dozens of different countries and hundreds of different labels including carefully selected products from Turkey's important wine regions. You may consult our sommeliers for more about our wines and explore our wine cellar with their guidance during your visit.

OD | Bahçe

OD Bahçe'nin dilini, uluslararası ne sahip Fransız Bitki Uzmanı Pascal Garbe ile oluşturduk. TopraĐa ekilen her bir tohumu tek tek seçtik. Bahçe bakımı bir zanaat olduğu için alanında uzman bahivanlarla çalışmayı öncelik edindik. şimdi bu bahçeden tariflerimize konuk olan 300'n üzerinde bitki, aromatik ot ve baharat var. Her birini mevsiminde, farklı eşleşmeler ile menlerimizde keşfedebileceğiniz gibi; bahemizde ufak bir gezintiye de ıkabilirsiniz.



OD | Garden

We've crafted the language of OD Garden with internationally renowned French Botanic Expert Pascal Garbe. Each seed planted in the garden was carefully selected. As garden maintenance is considered an art, we prioritize working with expert gardeners in the field. Now our recipes feature over 300 different plants, herbs and spices that grace our garden. You can explore each of them in their seasons with various delightful combinations on our menus. Feel free to take a walk through our garden and immerse yourself in this beauty.






ŞEFİN YOLCULUĞU THE JOURNEY OF THE CHEF

Kadınbuda Köfte
Kadınbuda Turkish Meatball with Rice

Tarhana
Tarhana

Cacık Tartolet 
Cucumber and Yoghurt Tartlet

Çipura – Mandalin
Sea Bream – Tangerine

Rezene – Divle Obruk Peyniri 
Fennel – *Divle Obruk* Cheese


Kalamar – Patates
Squid – Potato

Karnabahar – Yabani Mantarlar 
Cauliflower – Wild Mushrooms

Kuzu Etli ve Kestaneli Manti
Lamb and Chestnut *Manti*

Dana Yanak – Kereviz
Beef Cheek – Celериac

Beyaz Çikolata – Kekik – Zeytinyağı – Ezine Beyaz Peyniri 
White Chocolate – Thyme – Olive Oil – *Ezine* White Cheese

Balkabağı – Tahin 
Pumpkin – Tahini

Çikolata 
Chocolate

Lokum 
Turkish Delight

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

3900 ₺

ŞARAP EŞLEŞMESİ (6 KADEH)
WINE PAIRING (6 GLASSES)

3500 ₺


 Vejeteryan ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.


Bu menü servis akışı açısından masadaki tüm misafirlerin tercihi durumunda servis edilebilir. This menu can only be served to the whole table for a smooth service. Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance. Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. The prices stated are in Turkish lira and are subject to a 10% service charge.


SOĞUK | FIRST COURSE | 1. Seçki

Çipura – Mandalin
Sea Bream – Tangerine

Palamut – Biber
Bonito – Peppers


Rezene – Divle Obruk Peyniri 
Fennel – *Divle Obruk* Cheese

Ezine Beyaz Peyniri – Ayva – Roka 
Ezine White Cheese – Quince – Rocket Salad

Lahana Sarma – İslî Karamelize Soğan Kreması 
Cabbage Roll – Smoked Caramelized Onion Cream

SICAK | SECOND COURSE | 2. Seçki

Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize Soğan
Oxtail – Lavash – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion

Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Çikolatalı Kurabiye 
Goat Cheese *Mantı* – Caramelized Pear – Chocolate Cookie

Kuzu Etli ve Kestaneli Mantı
Lamb and Chestnut *Mantı*

Ahtapot – Gambilya Fava
Octopus – *Gambilya* Fava Beans

Yabani Mantarlı Ev Yapımı Erişte
Homemade *Erişte* with Wild Mushrooms

Yerli Trüf Mantarlı Kuskus 
Local Truffle Couscous

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. The prices stated are in Turkish lira and are subject to a 10% service charge.

ANA YEMEK | MAIN COURSE | 3. Seçki

PRIX FIX
À LA CARTE

Terbiyeli Nohutlu Levrek
Sea Bass – Tangy Chickpea Stew

Aslan Balığı – Pırasa – Patates
Lionfish – Leek – Potato

Dana Yanak – Kereviz
Beef Cheek – Celeriac

Kuzu – Keşkek – İso
Lamb – Keşkek – İso

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE

Yerel Üretim Peynirler 
Local Cheese Varieties

Yemeğe ek olarak tatlı öncesi önerimizdir.
It is our recommendation before dessert.

KİŞİ BAŞI
PER PERSON

600 ₺

TATLILAR | DESSERTS | 4. Seçki

Fındığın 3 Hali 
3 Forms of Hazelnuts

Beyaz Çikolata – Kekik – Zeytinyağı – Ezine Beyaz Peyniri 
White Chocolate – Thyme – Olive Oil – Ezine White Cheese

Balkabağı – Tahin 
Pumpkin – Tahini

4 SEÇMELİ MENÜ
4 CHOICE MENU

3350 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. The prices stated are in Turkish lira and are subject to a 10% service charge.








MENU*

*12.30 - 18.00 arası servis edilir.
*It is served between 12.30 - 18.00.

SOĞUK | FIRST COURSE

Çipura – Mandalin Sea Bream – Tangerine	950 ₺
Palamut – Biber Bonito – Peppers	950 ₺
Rezene – Divle Obruk Peyniri  Fennel – <i>Divle Obruk</i> Cheese	850 ₺
Ezine Beyaz Peyniri – Ayva – Roka  <i>Ezine</i> White Cheese – Quince – Rocket Salad	850 ₺
Lahana Sarma – İslı Karamelize Soğan Kreması  Cabbage Roll – Smoked Caramelized Onion Cream	850 ₺

SICAK | SECOND COURSE

Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize Soğan Oxtail – Lavash – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion	900 ₺
Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Çikolatalı Kurabiye  Goat Cheese <i>Mantı</i> – Caramelized Pear – Chocolate Cookie	950 ₺
Kuzu Etli ve Kestaneli Mantı Lamb and Chestnut <i>Mantı</i>	1000 ₺
Ahtapot – Gambilya Fava Octopus – <i>Gambilya</i> Fava Beans	1200 ₺
Yabani Mantarlı Ev Yapımı Erişte Homemade <i>Erişte</i> with Wild Mushrooms	975 ₺
Yerli Trüf Mantarlı Kuskus  Local Truffle Couscous	1100 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. The prices stated are in Turkish lira and are subject to a 10% service charge.

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Terbiyeli Nohutlu Levrek Sea Bass – Tangy Chickpea Stew	1300 ₺
Aslan Balığı – Pırasa – Patates Lionfish – Leek – Potato	1250 ₺
Dana Yanak – Kereviz Beef Cheek – Celeric	1300 ₺
Kuzu – Keşkek – İsoot Lamb – Keşkek – İsoot	1350 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE

Yerel Üretim Peynirler  Local Cheese Varieties	1000 ₺
--	--------

TATLILAR | DESSERTS

Fındığın 3 Hali  3 Forms of Hazelnuts	550 ₺
Beyaz Çikolata – Kekik – Zeytinyağı – Ezine Beyaz Peyniri  White Chocolate – Thyme – Olive Oil – Ezine White Cheese	550 ₺
Balkabağı – Tahin  Pumpkin – Tahini	550 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. If you have allergies, please inform the service personnel in advance.

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. The prices stated are in Turkish lira and are subject to a 10% service charge.

OD ismini de ilhamını da
ateş borçlu.
OD owes its name and
inspiration to the fire.

YEMEKLERİMİZİN HER BİRİNE BENZERSİZ TATLAR VEREN
AÇIK ODUN ATEŞİNİN ETRAFINDA TOPLANIN VE
NEREDEN GELDİĞİNİ BİLDİĞİMİZ, ÜSTÜN KALİTELİ
MAHSULLERLE YENİ BİR TAT DENEYİMİNE HAZIR OLUN.

GATHER AROUND THE OPEN WOOD FIRE THAT LENDS
UNIQUE FLAVORS TO OUR RECIPES AND GET READY FOR
A NEW CULINARY EXPERIENCE WITH CAREFULLY
SOURCED AND HIGH QUALITY INGREDIENTS.



OD URLA'YA
YAPACAĐINIZ HER
ZİYARET, DOĐANIN
DÖNÜŐÜMÜNE
TANIKLIK ETMENİZİ
SAĐLAYACAK.

EACH VISIT TO OD
URLA WILL ALLOW
YOU TO WITNESS THE
TRANSFORMATION
OF NATURE.

OD URLA, ETRAFI CAMLARLA ÇEVİRİLİ VE YÜKSEK TAVANLI MİMARİSİYLE SİZİ DENEYİMİN ODAĐI HALİNE GETİRİYOR. TÜM RİTÜELİ TAKİP ETMENİZE İMKAN SAĐLAYAN ŞEFİN MASASINDA OTURABİLECEĞİNİZ GİBİ, MEKANIN ÇEŐİTLİ YERLERİNE KONUMLANMIŐ FARKLI MASALARIMIZDA DA BİZE DAHİL OLABİLİR VEYA ARAZİMİZİN DOKUSUNU OLUŐTURAN ONLARCA ZEYTİN AĐACININ ALTINDA GÜZEL HAVANIN TADINI ÇIKARABİLİRSİNİZ.

OD URLA PLACES YOU AT THE HEART OF THE EXPERIENCE WITH ITS GLASS SURROUNDED AND HIGH CEILINGED ARCHITECTURE. WHETHER YOU CHOOSE TO SIT AT THE CHEF'S TABLE WHERE YOU CAN SEE THE ENTIRE RITUAL OR JOIN US AT DIFFERENT TABLES LOCATED THROUGHOUT THE SPACE. YOU MAY ALSO ENJOY THE BEAUTIFUL WEATHER UNDER THE SHADE OF THE NUMEROUS OLIVE TREES THAT SHAPED OUR TERRITORY.



OD UR
LA