



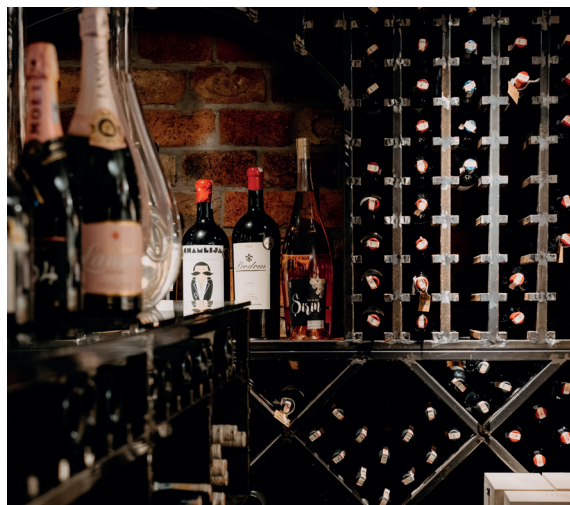
MENU



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, denemeden 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.

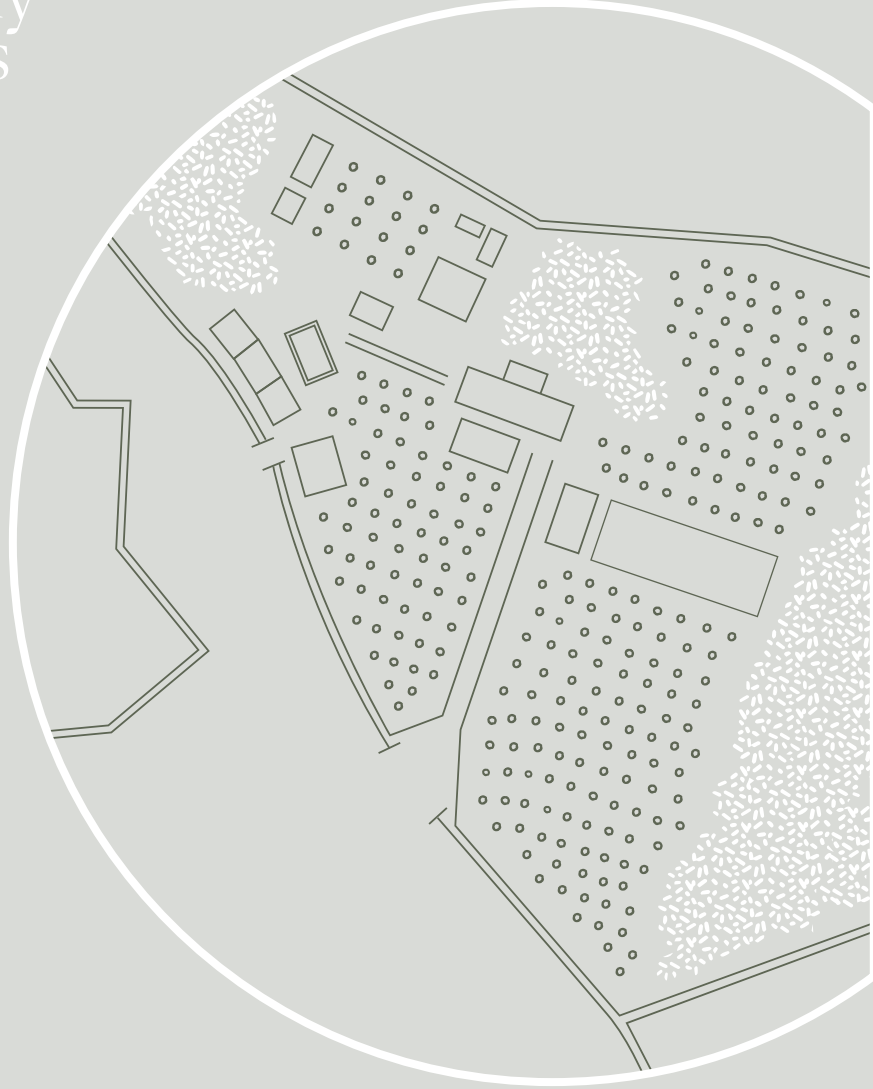
OD | Kav OD | Wine Cellar

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

Ege Balıkları Pate – Kimyonlu Zeytinyağı
Aegean Fish Paté – Cumin Olive Oil


Isırgan Otlı Şevketi Bostan Çorbası
Şevketi Bostan Soup with Nettle

Puf
Puff

Rezene – Enginar 
Fennel – Artichoke


Karides – Kuskus – Tarhana
Shrimp – Couscous – Tarhana

Çipura – Safran – Karnabahar – Beyaz Çikolata
Sea Bream – Saffron – Cauliflower – White Chocolate

Kereviz Kebap 
Celeriac Kebab

Dana Kaburga – Mevsim Mantarları – İrmik – Trüf Mantarı
Beef Ribs – Seasonal Mushrooms – Semolina – Truffle

Çeşme Limon – Çeşme Damla Sakızlı Beze 
Çeşme Lemon – Çeşme Mastic Meringue

%70 Bitter Çikolata – Giresun Fındık 
70% Bitter Chocolate – Giresun Hazelnut

Atölyemizden Çikolata 
Chocolate from our Atelier

Lokum 
Turkish Delight

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

4350 ₺


ŞARAP EŞLEŞMESİ KİŞİYE ÖZEL SERVİS EDİLECEKTİR (6 KADEH)
WINE PAIRING WILL BE SERVED INDIVIDUALLY (6 GLASSES)

3650 ₺


 Vejetaryen 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.

FIRST COURSE | 1. Seçki

Pancar – Divle Obruk Peyniri 
Beetroot – *Divle Obruk Cheese*

Günün Balığı – Alabaş – Elma
Catch of the Day – Kohlrabi – Apple

Lahana Böreği 
Cabbage *Börek*

Rezene – Enginar 
Fennel – Artichoke

Havuç – Kimyon – Narenciye 
Carrot – Cumin – Citrus


SECOND COURSE | 2. Seçki

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

Karides – Kuskus – Tarhana
Shrimp – Couscous – *Tarhana*

Ahtapot – Patates
Octopus – Potato

Dana Yanak Mantı – Şevketi Bostan Sos – Dana Dil – Ayva
Beef Cheek *Mantı* – *Şevketi Bostan* Sauce – Beef Tongue – Quince

Kereviz Kebap 
Celery Kebab

 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.

MAIN COURSE | 3. Seçki

PRIX FIX
À LA CARTE

Çipura – Safran – Karnabahar – Beyaz Çikolata
Sea Bream – Saffron – Cauliflower – White Chocolate

Günün Balığı – Enginar – Kuzukulağı
Catch of the Day – Artichoke – Sorrel

Dana Kaburga – Mevsim Mantarları – İrmik – Trüf Mantarı
Beef Ribs – Seasonal Mushrooms – Semolina – Truffle

Kuzu – Vişneli Sos – Firik – Ege Otları
Lamb – Sour Cherry Sauce – Freekeh – Aegean Herbs

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESES


Yerel Üretim Peynirler 
Local Cheese Varieties


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

KİŞİ BAŞI
PER PERSON

725 ₺

DESSERTS | 4. Seçki

%70 Bitter Çikolata – Giresun Fındık 
70% Bitter Chocolate – *Giresun* Hazelnut

Bozdağ Karaaşı Kestanesi – Tuzlu Karamel 
Bozdağ Karaaşı Chestnut – Salted Caramel

Çeşme Limon – Çeşme Damla Sakızlı Beze 
Çeşme Lemon – *Çeşme* Mastic Meringue

4 SEÇMELİ MENÜ
4 CHOICE MENU

3750 ₺

 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.

FIRST COURSE | 1. Seçki

Pancar – Divle Obruk Peyniri  Beetroot – <i>Divle Obruk Cheese</i>	950 ₺
Günün Balığı – Alabaş – Elma Catch of the Day – Kohlrabi – Apple	1150 ₺
Lahana Böreği  Cabbage <i>Börek</i>	950 ₺
Rezene – Enginar  Fennel – Artichoke	950 ₺
Havuç – Kimyon – Narenciye  Carrot – Cumin – Citrus	950 ₺

SECOND COURSE | 2. Seçki

Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize Soğan Oxtail – Lavash – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion	1100 ₺
Karides – Kuskus – Tarhana Shrimp – Couscous – <i>Tarhana</i>	1300 ₺
Ahtapot – Patates Octopus – Potato	1300 ₺
Dana Yanak Mantı – Şevketi Bostan Sos – Dana Dil – Ayva Beef Cheek <i>Mantı</i> – <i>Şevketi Bostan</i> Sauce – Beef Tongue – Quince	1250 ₺
Kereviz Kebap  Celeriac Kebab	950 ₺

 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

Çipura – Safran – Karnabahar – Beyaz Çikolata Sea Bream – Saffron – Cauliflower – White Chocolate	1700 ₺
Günün Balığı – Enginar – Kuzukulağı Catch of the Day – Artichoke – Sorrel	1700 ₺
Dana Kaburga – Mevsim Mantarları – İrmik – Trüf Mantarı Beef Ribs – Seasonal Mushrooms – Semolina – Truffle	1800 ₺
Kuzu – Vişneli Sos – Firik – Ege Otları Lamb – Sour Cherry Sauce – Freekeh – Aegean Herbs	1800 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESES

Yerel Üretim Peynirler  Local Cheese Varieties	1100 ₺
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

TATLILAR | DESSERTS

%70 Bitter Çikolata – Giresun Fındık  70% Bitter Chocolate – <i>Giresun</i> Hazelnut	700 ₺
Bozdağ Karaaşı Kestanesi – Tuzlu Karamel  <i>Bozdağ Karaaşı</i> Chestnut – Salted Caramel	650 ₺
Çeşme Limon – Çeşme Damla Sakızlı Beze  <i>Çeşme</i> Lemon – <i>Çeşme</i> Mastic Meringue	650 ₺

 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