



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 your 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.

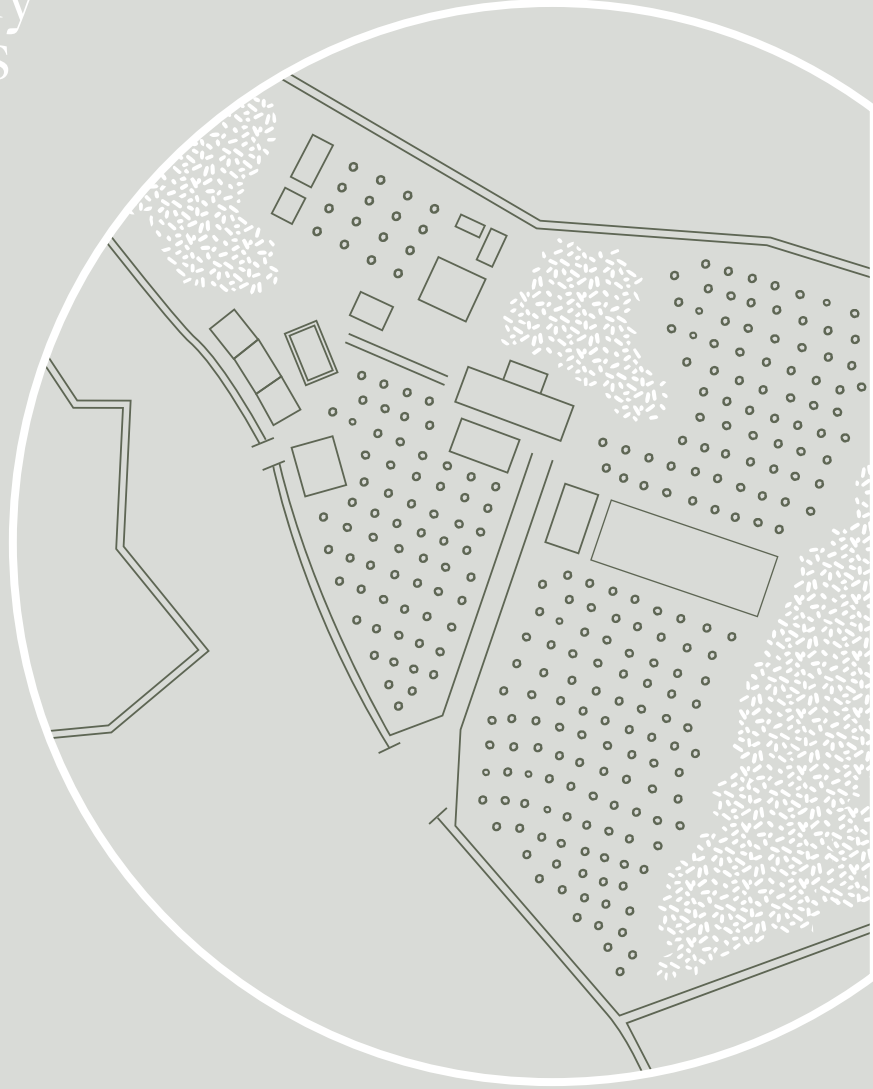
OD | Kav OD | Wine Cellar

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 | Bahe

OD Bahe'nin dilini, uluslararası ne sahip Fransız Bitki Uzmanı Pascal Garbe ile oluşturduk. Topraa 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; bahçemizde ufak bir gezintiye de çıkabilirsiniz.



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

Acur Tartolet 
White Cucumber Tartlet

Ahtapot – Pilav
Octopus – Rice

Balık – Yaprak
Fish – Leaf

İncir – Semizotu – Od Çiftliğinden Peynir 
Fig – Purslane – Fresh cheese from Od's Farm


Kabak – Narenciye 
Zucchini – Citrus

Çipura – Elma
Sea Bream – Apple

Odun Izgarasından Levrek – Çeşme Damla Sakızı – Kum Midyesi
Wood Fire Grilled Sea Bass – Çeşme Mastic – Clams

Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna
Open Wood Fire Cooked Squid – Kuskus Pasta with Summer Tomatoes

Dana Yanak – Havuç – Kimyon
Beef Cheek – Carrot – Cumin

Kayısı – Bal – Badem 
Apricot – Honey – Almond

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

2 Gün Kuru Dinlendirilmiş Levrek Tartar – Od Bostan'dan Yeşil ve Kırmızı Biber
2 Days Dry Aged Sea Bass Tartare – Green and Red Peppers from Od's Garden

Od Bostan'dan Kabak – Narenciye – Bahçemizden Taze Baharatlar 
Zucchini from Od's farm – Citrus – Daily Harvest Fresh Herbs from
Od Urla's Garden


İncir – Od Çiftliğinden Peynir – Semizotu 
Fig – Fresh Cheese from Od's Farm – Purslane

Koruk Suyunda Pişmiş Bamya – Humus 
Okras Braised in Verjuice from Our Vineyard – Humus

Od Bostan'dan Bahçe Domatesleri – Odun Fırınından Közlenmiş 
Biber – Ezine Beyaz Peynir
Tomatoes from Od's Farm – Wood Fire Roasted Peppers – Ezine Cheese

SICAK | SECOND COURSE | 2. Seçki

12 Saat Odun Fırınında Pişmiş Dana Kuyruk – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize
Soğan – Lavaş
12 Hours Cooked Oxtail From Wood Oven – Beef Jus with Fig Molasses –
Caramelized Onion – Lavash

Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Yeşil Elma – Çikolatalı Kurabiye Kırıtı 
Goat Cheese 'Mantı' – Caramelized Pear Sauce – Green Apple – Chocolate Crumble

Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna
Open Wood Fire Cooked Squid – Kuskus Pasta with Summer Tomatoes

Karides Mantı – Dana Dil – İzmir Tulumu
Karides 'Mantı' – Beef Tongue – İzmir Tulum Cheese

Ahtapot – Od Bostan'dan Biberler
Octopus – Peppers from Od's Garden

 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


Çipura – Kapari – Domates
Sea Bream – Capers – Tomatoes

Aslan Balığı – Badem – Çeşme Limonu
Lion Fish – Almonds – Çeşme Lemon

Dana Yanak – Havuç – Kimyon
Beef Cheek – Carrot – Cumin

Kuzu – Antep Fıstığı – Firik Bulgur
Lamb – Pistachio – Firik Barley

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

Çilek – Fesleğen 
Strawberry – Basil

Tahin – Çikolata 
Tahini – Chocolate

Kayısı – Bal – Badem 
Apricot – Honey – Almond

4 SEÇMELİ MENÜ
4 CHOICE MENU

3250 ₺

 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

2 Gün Kuru Dinlendirilmiş Levrek Tartar – Od Bostan'dan Yeşil ve Kırmızı Biber 2 Days Dry Aged Sea Bass Tartare – Green and Red Peppers from Od's Garden	900 ₺
Od Bostan'dan Kabak – Narenciye – Bahçemizden Taze Baharatlar  Zucchini from Od's farm – Citrus – Daily Harvest Fresh Herbs from Od Urla's Garden	800 ₺
İncir – Od Çiftliğinden Peynir – Semizotu  Fig – Fresh Cheese from Od's Farm – Purslane	800 ₺
Koruk Suyunda Pişmiş Bamya – Humus  Okras Braised in Verjuice from Our Vineyard – Humus	900 ₺
Od Bostan'dan Bahçe Domatesleri – Odun Fırınından Közlenmiş  Biber – Ezine Beyaz Peynir Tomatoes from Od's Farm – Wood Fire Roasted Peppers – Ezine Cheese	850 ₺

SICAK | SECOND COURSE

12 Saat Odun Fırınında Pişmiş Dana Kuyruk – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize Soğan – Lavaş 12 Hours Cooked Oxtail From Wood Oven – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion – Lavash	850 ₺
Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Yeşil Elma – Çikolatalı Kurabiye Kırıtı  Goat Cheese 'Mantı' – Caramelized Pear Sauce – Green Apple – Chocolate Crumble	900 ₺
Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna Open Wood Fire Cooked Squid – Kuskus Pasta with Summer Tomatoes	950 ₺
Karides Mantı – Dana Dil – İzmir Tulumu Karides 'Mantı' – Beef Tongue – İzmir Tulum Cheese	950 ₺
Ahtapot – Od Bostan'dan Biberler Octopus – Peppers from Od's Garden	1150 ₺

 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 – Kapari – Domates Sea Bream – Capers – Tomatoes	1250 ₺
Aslan Balığı – Badem – Çeşme Limonu Lion Fish – Almonds – Çeşme Lemon	1200 ₺
Dana Yanak – Havuç – Kimyon Beef Cheek – Carrot – Cumin	1300 ₺
Kuzu – Antep Fıstığı – Firik Bulgur Lamb – Pistachio – Firik Barley	1350 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE

Yerel Üretim Peynirler  Local Cheese Varieties	950 ₺
--	-------

TATLILAR | DESSERTS

Çilek – Fesleğen  Strawberry – Basil	450 ₺
Tahin – Çikolata  Tahini – Chocolate	450 ₺
Kayısı – Bal – Badem  Apricot – Honey – Almond	450 ₺

 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.

