



OD UR  
LA

---

M E N U

---

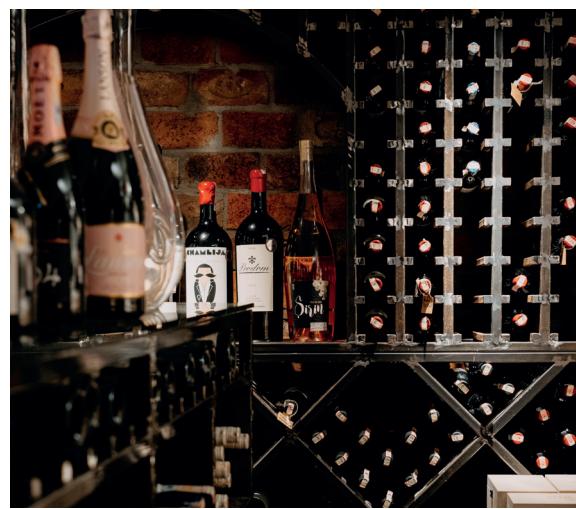
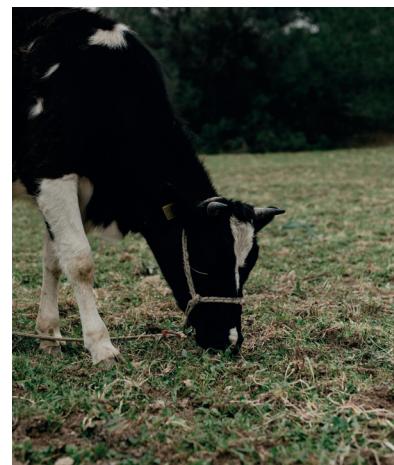
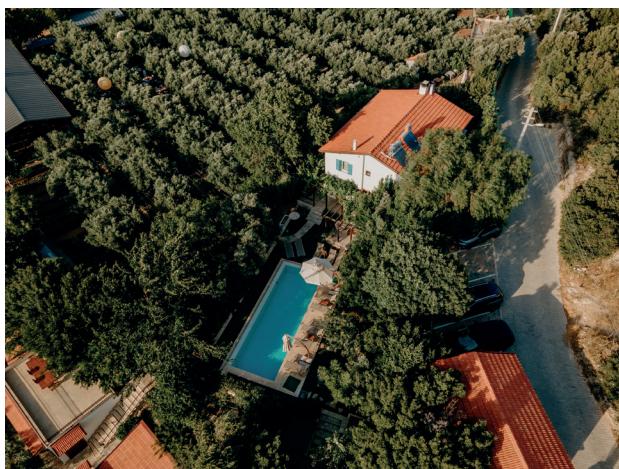




Bugün bize kalmış en büyük miras coğrafyamız. Bu gezegenin neresinde olursak olalım, köklerimizi hatırlıyoruz. Doğduğumuz yerler, büyüğümüz şehirler, gittiğimiz yollar; bizi biz yapan şeyler oluyor. Bize bırakılan bu mirasın hikayesi ise gelecek nesillere, şimdinin toprağı ve suyundan ürettiğimiz hikayelerle 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 menüsünde "Şefin Yolculuğu" 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 yaşamasını 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 kahvaltılarıyla 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 | Bahçe

### OD | Garden

Etrafiniza 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 yağımız 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  
yetiştiiriliyor.

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.

## 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 | 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.

## OD | Kav

### OD | Wine Cellar

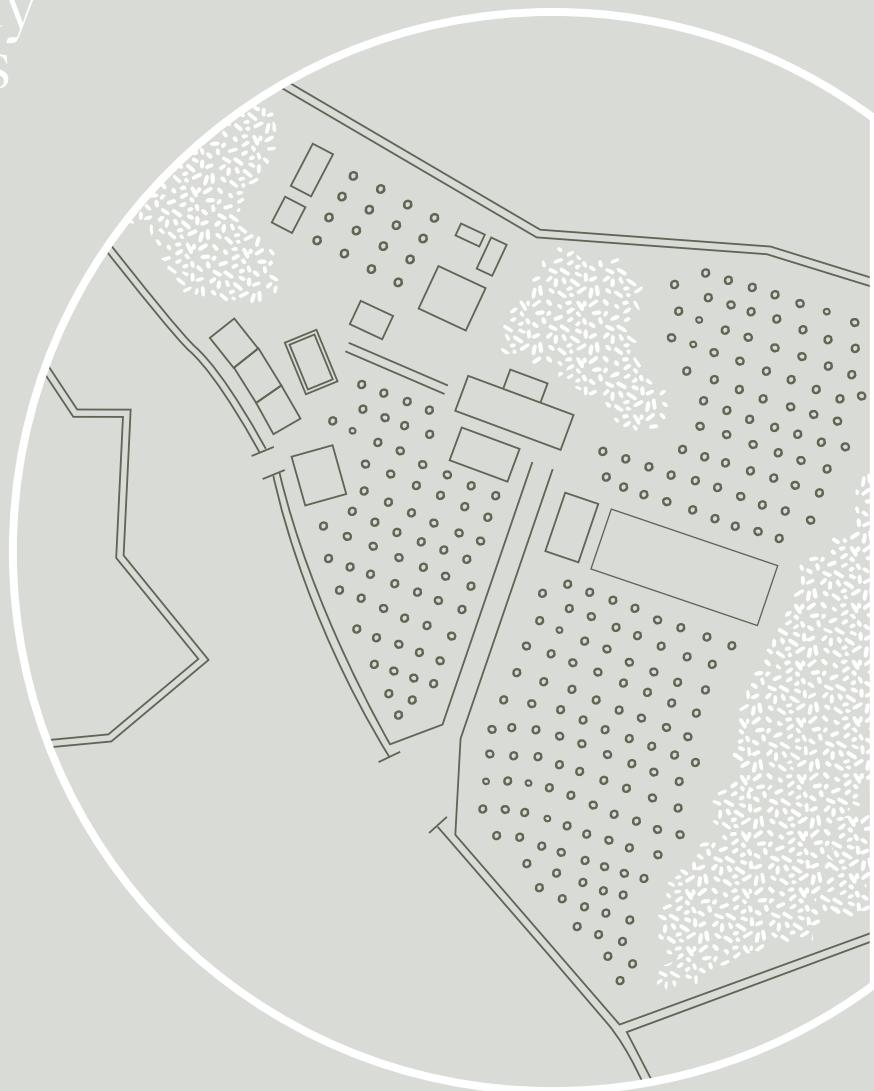
Türkiye'nin önemli şarap bölgelerinin  
yani sıra onlarca farklı ülkeden,  
yüzlerce şarabı barındıran kavımız,  
alanında özenle hareket eden  
sommelierlerimiz ile ziyarete açık.

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 EVRENİ 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 üne sahip Fransız Bitki Uzmanı Pascal Garbe ile oluşturduk. Toprağa ekilen her bir tohumu tek tek seçtik. Bahçe bakımı bir zanaat olduğu için alanında uzman bahçevanları çalışmayı öncelik edindik. Şimdi bu bahçeden tariflerimize konuk olan 300'ün üzerinde bitki, aromatik ot ve baharat var. Her birini mevsiminde, farklı eşleşmeler ile menülerimizde 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

---

Taze Fasulye ve İzmir Tulum Peynirli Tartolet   
Local Green Beans and İzmir Tulum Cheese Tartlet

Urla Sakız Enginarlı Pilav   
Urla Sakız Artichoke Rice

Muhammara Gofret   
Muhammara Wafer

Çipura – Elma  
Sea Bream – Apple

Urla Özbek Bölgesi'nden Mavi Kuyruk Karides – Narenciye Sos  
Blue Tail Shrimp From Urla Özbek Region – Citrus Sauce

Açık Ateşten İldır Orta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna  
Wood Fired Squid from İldır – Kuskus Pasta with Summer Tomatoes

Balık Kelle – Kabak Çiçeği  
Fish Head – Zucchini Flower

Köz Biber – Patlıcan – Bayıldı   
Roasted Pepper – Aubergine - ‘Bayıldı’

Dana Yanak – Firik Bulgurundan Keşkek – Dana Dil  
Beef Cheek - ‘Keşkek’, Aegean Style Creamy Barley – Beef Tongue

Çilek – Fesleğen   
Strawberry – Basil

Çikolata   
Chocolate

Lokum   
Turkish Delight

---

TEK KİŞİLİK 3900 ₺  
PER PERSON

---

ŞARAP EŞLEŞMESİ (6 KADEH) 3250 ₺  
WINE PAIRING (6 GLASSES)

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

Bu menü servis 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 Dirlendirilmiş Levrek Tartar - OD Bostan'dan Yeşil ve Kırmızı Biber – Antep Fıstığı

2 Days Dry Aged Seabass Tartare - Green and Red Peppers from OD Vegetable Garden – Pistachios

Urla Özbek Bölgesi'nden Mavi Kuyruk Karides – Narenciye Sos  
Blue Tail Shrimp from Urla Özbek Region – Citrus Sauce

Nektarin – Çifliğimizden Taze Peynir – Bahçe Yeşillikleri   
Nectarine – Fresh Cheese From OD Farm – Greens from OD Garden

Köz Biber – Patlıcan – Bayıldı   
Roasted Pepper – Aubergine - ‘Bayıldı’

Odun Fırından Bamya – Humus   
Wood Fired Okra – Humus

---

**SICAK | SECOND COURSE | 2. Seçki**

---

12 Saat Odun Fırınında Pişmiş Dana Kuyruk – İncir Pekmezli Dana Sos – Karamelize Soğan – Lavaş

12 Hour Cooked Beef Tail from Wood Oven - Beef Sauce with Fig Molasses - Caramelized Onion - Lavash

Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Yeşil Elma- Çikolatalı Kurabiye Kürü   
Goat Cheese ‘Mantı’ – Caramelized Pear Sauce – Green Apple – Chocolate Crumble

Ödemiş Bozdağ 1150 Metre Rakımda Kendi Çiftliğimizden Patates – Odun Ateşinde Çeşme Yarım Adası Ahtapotu – Harran Ovası'ndan Fermante Nar Ekşisi  
Potatoes from Odemiş Bozdağ Farm at 1150 Meters Altitude – Wood Fired Octopus from Çeşme – Fermented Pomegranate Sauce from Harran

Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna  
Wood Fired Squid from Ildır – Kuskus Pasta with Summer Tomatoes

Kum Midyesi – Küflü Peynir Sos  
Vongole – Local Blue Cheese

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan seçenekler 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.

Lagos – Pastırmalı Patates - Limon Sos  
 Grouper – Potatoes with ‘Pastırma’ – Lemon Sauce

Balık Kelle – Kabak Çiçeği  
 Fish head – Zucchini Flower

Odun Izgarasından Kuzu Sırt – Od Bostan'dan Patlıcan – Sumaklı Yoğurt  
 Wood Fired Lamb Loin – Aubergine From Od Vegetable Garden –  
 Yoghurt with Sumac

Dana Yanak - Firik Bulgurundan Keşkek – Dana Dil  
 Beef Cheek -‘Keşkek’ , Aegean Style Creamy Barley – Beef Tongue

Köy Tavuğu – Koçbaşı Nohut  
 Free Range Chicken – Local ‘Koçbaşı’ Chickpeas

**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 500 ₺

**TATLILAR | DESSERTS | 4. Seçki**

Çilek – Fesleğen   
 Strawberry – Basil

Tahin – Çikolata   
 Tahini – Chocolate

Kayısı – Bal – Badem   
 Apricot – Honey – Almond

4 SEÇMELİ MENÜ  
 4 CHOICE MENU 3100 ₺

ŞARAP EŞLEŞMESİ (4 KADEH)  
 WINE PAIRING (4 GLASSES) 2000 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan seçenekler 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 UR  
LA

---

M E N U \*

---

\*12.30 – 18.00 arası servis edilir.  
\*It is served between 12.30 – 18.00.

---

## SOĞUK | FIRST COURSE

---

2 Gün Kuru Dirlendirilmiş Levrek Tartar – OD Bostan'dan Yeşil ve Kırmızı Biber – Antep Fıstığı 2 Days Dry Aged Seabass Tartare – Green and Red Peppers from OD Vegetable Garden – Pistachios	900 ₺
Urla Özbek Bölgesi'nden Mavi Kuyruk Karides – Narenciye Sos Blue Tail Shrimp From Urla Özbek Region – Citrus Sauce	1150 ₺
Nektarin – Çifliğimizden Taze Peynir – Bahçe Yeşillikler Nectarine – Fresh Cheese From OD Farm – Greens from OD Garden	800 ₺
Köz Biber – Patlıcan – Bayıldı Roasted Pepper – Aubergine – ‘Bayıldı’	800 ₺
Odun Fırından Bamya – Humus Wood Oven Cooked Okra – Humus	900 ₺

---

## SICAK | SECOND COURSE

---

12 Saat Odun Fırınında Pişmiş Dana Kuyruk – İncir Pekmezli Dana Sos – Karamelize Soğan – Lavaş 12 Hour Cooked Beef Tail From Wood Oven – Beef Sauce with Fig Molasses – Caramelized Onion – Lavash	800 ₺
Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Yeşil Elma – Çikolatalı Kurabiye Kitiri Goat Cheese ‘Mantı’ – Caramelized Pear Sauce – Green Apple – Chocolate Crumble	825 ₺
Ödemiş Bozdağ 1150 Metre Rakımda Kendi Çiftliğimizden Patates – Odun Ateşinde Çeşme Yarım Adası Ahtapotu – Harran Ovası'ndan Fermante Nar Ekşisi Potatoes From Odemiş Bozdağ Farm at 1150 Meters Altitude – Wood Fired Octopus from Çeşme – Fermented Pomegranate Sauce from Harran	1050 ₺
Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna Wood Fired Squid from Ildır – Kuskus Pasta with Summer Tomatoes	890 ₺
Kum Midyesi – Küflü Peynir Sos Vongole – Local Blue Cheese	900 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan seçenekler 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**

---

Lagos – Pastırmalı Patates – Limon Sos	1300 ₺
Grouper – Potatoes with ‘Pastırma’ – Lemon Sauce	
Balık Kelle – Kabak Çiçeği	1200 ₺
Fish Head – Zucchini Flower	
Odun Izgarasından Kuzu Sırt – OD Bostan'dan Patlıcan – Sumaklı Yoğurt	1300 ₺
Wood Fired Lamb Loin – Aubergine From OD Vegetable Garden – Yoghurt with Sumac	
Dana Yanak - Firik Bulgurundan Keşkek – Dana Dil	1250 ₺
Beef Cheek – ‘Keşkek’, Aegean Style Creamy Barley – Beef Tongue	
Köy Tavuğu – Koçbaşı Nohut	1150 ₺
Free Range Chicken – Local ‘Koçbaşı’ Chickpeas	

---

**BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE**

---

Yerel Üretim Peynirler 	850 ₺
Local Cheese Varieties	

---

**TATLILAR | DESSERTS**

---

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

 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  
ateşe 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  
YAPACAĞINIZ HER  
ZİYARET, DOĞANIN  
DÖNÜŞÜMÜNE  
TANIKLIK ETMENİZİ  
SAĞLAYACAK.

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

---

OD URLA, ETRAFI CAMLARLA ÇEVRLİ VE YÜKSEK TAVANLI MİMARİSİYLE SİZİ  
DENEYİMİN ODAĞI HALINE GETİRİYOR. TÜM RİTÜELİ TAKİP ETMENİZE İMKAN  
SAĞLAYAN ŞEFİN MASASINDA OTURABİLECEĞİNİZ GİBİ, MEKANIN ÇEŞİTLİ  
YERLERİNE KONUMLANMIŞ FARKLI MASALARIMIZDA DA BİZE DAHİL OLABİLİR  
VEYA ARAZİMİZİN DOKUSUNU OLUŞTURAN ONLARCA ZEYTİN AĞACININ  
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