

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Çiğ Çipura – Od Bostan'dan Salatalık Sos Raw Sea Bream – Cucumber Sauce from Our Garden	525 ₺
Pancar – Keçi Peyniri – Rezene Turşusu  Beetroot – Goat Cheese – Pickled Fennel	470 ₺
Taze Manda Sütünden Peynir – El Yapımı Mumlu Kefal Yumurtası Fresh Buffalo Cheese – Bottarga	525 ₺
Orkinos Tartar – Yeşil Biber Sos Tuna Tartar – Green Pepper Sauce	535 ₺
Dana Dil – Nar Beef Tongue – Pomegranate	490 ₺

ÖNCEDEN | PRIMARY

Odun Fırınından Dana Kuyruklu Lavaş – Aydın İncirli Sos Oxtail Lavash – Beef Jus with Aydın Fig Molasses	550 ₺
Deniz Kestanesi - Taze Ev Eriştesi Fresh Sea Urchin - Fresh Pasta	565 ₺
Keçi Peynirli Manti – Karamelize Armut – Yeşil Elma  Goat Cheese Ravioli – Caramelized Pear Sauce – Green Apple	510 ₺
Urla Özbek Bölgesinden Mavi Kuyruk Karides Dolgulu Manti – Kerevit Blue Tail Shrimp from Urla Özbek Ravioli – Crayfish	675 ₺
Ödemiş Bozdağ 1175 Metre Rakımda Kendi Çiftliğimizden Patates – Odun Ateşinde Çeşme Yarım Adası Ahtapotu – Harran Ovası'ndan Fermante Nar Ekşisi Potatoes From Our OD Urla's Ödemiş Bozdağ Farm at 1175 Meters Altitude – Octopus From Çeşme Cooked Open Fire – Fermented Pomegranate Reduction from Harran	735 ₺
Açık Odun Ateşinde Pişmiş Ildır Bölgesinden Olta Kalamarı – Nohut Open Wood Fire Cooked Squid from Ildır Region – Chickpeas	675 ₺

SONRADAN | SECONDARY

**ALAKART
A LA CARTE**

Lagos – Kara Midye – Rezene Grouper – Black Mussle – Fennel	765 ₺
Dana Yanak – Kereviz Beef Cheek – Celeriac	745 ₺
Kuzu Gerdan – Fasulye Lamb Neck – Beans	755 ₺
Odun Izgarasından Kuzu Sirt – Karnabahar Lamb Loin – Cauliflower	765 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE

Yerel Üretim Peynirler Local Cheese Varieties	600 ₺
--	-------

TATLILAR | DESSERTS

Ballı Yoğurt  Honey - Yoghurt	240 ₺
Balkabağı – Tahin Helvası  Pumpkin – Tahini Halva	240 ₺
Ayva – Türk Kahvesi  Quince – Turkish Coffee	240 ₺

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