
ŞEFİN YOLCULUĞU

THE JOURNEY OF THE CHEF


Şefin Tuzlu İkramları
Amuse Bouche


OD Fırınından Ekmek – Bahçeden Erken Hasat Zeytinyağı
Sourdough Bread – Olive Oil from OD Urla's Olive Grove

Çiğ Çipura – Od Bostan'dan Salatalık Sos
Raw Sea Bream – Cucumber Sauce from Our Garden

Açık Odun Ateşinde Pişmiş Ildır Bölgesinden Olta Kalamarı – Nohut
Open Wood Fire Cooked Squid from Ildır Region – Chickpeas


Levrek – Kara Midye – Rezene
Sea Bass – Black Mussels – Fennel


Dereotu Sorbe 
Dill Sorbet

Pancar – Keçi Peyniri – Rezene Turşusu 
Beetroot – Goat Cheese – Pickled Fennel

Odun Fırınından Soğan – Soğan Mantı – Soğan Sos
Roasted Onion from Wood Fire Oven – Onion Ravioli – Onion Sauce

Dana Yanak – Kereviz
Beef Cheek – Celeric

Balkabağı – Tahin Helvası 
Pumpkin – Tahini Halva

Şefin Tatlı İkramları 
Petit Fours

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

2450 ₺

 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.