

## 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 Ildır Orta Kalamarı – Yaz Domatesleri Soslu Kuskus Makarna  
Wood Fired Squid from Ildır – *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  
PER PERSON

3900 ₺

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

3250 ₺

 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.