
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.