

ŞEFİN YOLCULUĞU

THE JOURNEY OF THE CHEF

Ahtapot Tartolet
Octopus Tartlet

İçli Köfte
İçli Köfte

Mücver Kroket 
Zucchini Fritter Croquette

Urla Özbek Köyü'nden Mavi Kuyruk Karides – Çeşme Limonu
Blue Tail Shrimp from Urla Özbek Village – Çeşme Lemon

Kara Midye – Odun Fırınında Pişmiş Alabaş – Arapsaçı
Black Mussels – Wood-Oven Roasted Kohlrabi – Wild Fennel

Odun Ateşinde Kalamar – Urla Sakız Enginarı – Taze Bezelye
Wood-Fired Squid – *Urla Sakız* Artichoke – Fresh Peas

Kuskus – Küflü Mağara Peyniri – Armut – Kakao 
Kuskus – Cave-Aged Blue Cheese – Pear – Cocoa

Bostan'dan Kereviz Sapı – Yeşil Elma Sorbe 
Celery from the Garden – Green Apple Sorbet

Dana Yanak – Patlıcan Beğendi
Beef Cheek – Eggplant *Beğendi*

Frambuaz – Yoğurt – Beyaz Çikolata 
Raspberry – Yoghurt – White Chocolate

Fındık – Karamel Gofret 
Hazelnut – Caramel Wafer

Portakal – Çikolata 
Orange – Chocolate

Jelibon 
Gummy Candy

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

4900 ₺

ŞARAP EŞLEŞMESİ KİŞİYE ÖZEL SERVİS EDİLECEKTİR (6 KADEH)
WINE PAIRING WILL BE SERVED INDIVIDUALLY (6 GLASSES)

4200 ₺

 Vejetaryen 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.