

ŞEFİN YOLCULUĞU

THE JOURNEY OF THE CHEF

Marine Levrek
Marinated Sea Bass

Muhammara Kıtırı 
Muhammara Crisp

Tahin – Susam 
Tahini – Sesame

OD Çiftlik'ten Ayran Aşı 
OD Farm Ayran Aşı Soup

OD Bostan'dan Yaz Domatesleri – Armola Peyniri – Fesleğen – Karakılçık Kıtırı 
OD Garden Summer Tomatoes – Armola Cheese – Basil – Karakılçık Wheat Crisp

Günün Balığı Dilimleri – Salatalık – Yeşil Elma – Lakto Fermente Turşu Suyu
Catch of the Day Sashimi – Cucumber – Green Apple – Lacto-Fermented Brine

Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Köz Kırmızı Biber
Open-Fire Grilled Line-Caught Ildır Calamari – Charred Red Pepper

Izgara Günün Balığı – Midyeli Yaz Pilavı
Grilled Catch of the Day – Summer Mussel Rice Pilaf

Sorbe 
Sorbet

Dana – Ispanak – Mevsim Mantarları Mantı
Beef – Spinach – Seasonal Mushroom Manti

Beyaz Çikolata – Yoğurt – Orman Meyveleri 
White Chocolate – Yoghurt – Berries

El Yapımı Meyveli Jelibon 
Handmade Fruit Gummy

Giresun Fındıklı Çikolata 
Giresun Hazelnut Chocolate

Leblebi 
Leblebi

TEK KİŞİLİK - PER PERSON

6250 ₺

ŞARAP EŞLEŞMELERİ KİŞİYE ÖZEL 6 KADEH SERVİS EDİLECEKTİR - WINE PAIRINGS 6 GLASSES PER PERSON

İMZA ŞARAP EŞLEŞMESİ - SIGNATURE WINE PAIRING

5250 ₺

SOMMELIER ŞARAP EŞLEŞMESİ - SOMMELIER'S WINE PAIRING

7500 ₺

 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 cinsindendir. The prices stated are in Turkish lira.