



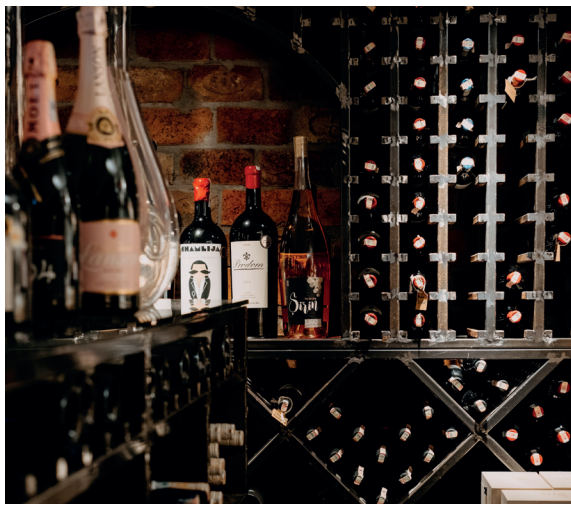
M E N U



Bugün bize kalmış en büyük miras coğrafyamız. Bu gezegenin neresinde olursak olalım, köklerimizi hatırlıyoruz. Doğduğumuz yerler, büyüdüğümüz şehirler, gittiğimiz yollar; bizi biz yapan şeyler oluyor. Bize bırakılan bu mirasın hikayesi ise gelecek nesillere, şimdinin toprağı ve suyundan ürettiğimiz hikayelerle aktarılıyor. Az sonra göreceğiniz menüde sizler için özel bir seçki oluşturduk. Ege Bölgesi'nin suyu ve toprağı ile beslenerek yetişmiş, özenle seçilmiş ve bir araya getirilmiş ürünlerden oluşan reçeteler yarattık. Bir şef olarak ilham aldıklarım, hayatım boyunca edindiklerim üzerine de yarattığımız bu tadım menüsüne "Şefin Yolculuğı" adını koyduk. Bu menüdeki her bir reçete yalnızca mevsiminde tüketilen, etik şartlarda üretilen ve en iyi üreticilerden temin edilmiş mahsullere sahip. Sıfır atık ilkesiyle hareket ettiğimiz mutfağımızdan çıkan her bir tat ise daha sürdürülebilir bir gelecek için attığımız adımlardan biri. Tercih edeceğiniz yemeklerin, size unutulmaz bir deneyim yaşatmasını arzuluyoruz. Ancak her şeyden öte; bu coğrafyanın izlerini sofralara taşımayı ilke edinmenin, gelecek nesiller için paha biçilemez bir hediye olmasını hedefliyoruz. Özenle hazırladıklarımızı, keyifle tatmanız dileğiyle...

The greatest legacy left to us today is our geography. Regardless of our location on this planet, we remain connected to our roots. The places we were born, the cities we grew up, the paths we have taken - they become parts of our identity. The narrative of this heritage is passed down to future generations through the stories we create inspired by the land and the water of the present. Within the upcoming menu we have meticulously crafted a distinctive selection for you. We've created recipes using ingredients nurtured by the Aegean which were thoughtfully selected and brought together. As a chef drawing inspiration from my experiences and knowledge throughout my lifetime, I've named this tasting menu "The Journey of The Chef". Each and every recipe in this menu comprises seasonal ethically produced ingredients sourced from the best local producers. Every recipe that comes out of our kitchen prioritizes zero waste principle, is another step we take towards a sustainable future. We hope that the food of your preference will offer you an unforgettable experience. However, above all else, we aim to make it a legacy for future generations with the principle of following the traces of our geography. Feel free to enjoy our carefully curated experience.

M. Osman Sesener



OD | Misafirhane

OD | Guesthouse

Urla'nın benzersiz doğasında geçireceğiniz huzur dolu zamanlar için; az sayıda odası, havuzu, keyifli bahçesi ve yalnızca ziyaretçilere özel kahvaltısıyla misafirhanemiz burada!

Our guesthouse awaits with its limited number of rooms, swimming pool, delightful garden and exclusive breakfast for peaceful moments in the unique nature of Urla.

OD | Test Kitchen

En iyiye ulaşmak, denemeden olmuyor. OD ekibinin deneme ve eğitim mutfağı hemen yanınızda.

Reaching the best requires experimentation. Right next to you is the OD team's test and training kitchen where we continuously work for improvement.

ODURLA

Ege Bölgesi'ni her detayıyla menülerine taşıyan, en iyi ve en kaliteli mahsulleri barındıran bir deneyim restoranı - **Şimdi buradasınız.**

Welcome to a culinary experience restaurant that embraces every aspect of the Aegean. You're now in a place that showcases the finest and the highest quality of products.

OD | Bahçe

OD | Garden

Etrafınıza bakın. Her şey bu güzel yeşil alanda yetişiyor. OD Bahçe, Fransız Bitki Uzmanı Pascal Garbe tarafından düzenlenmiş 300'ün üzerinde bitkiye, onlarca aromatik ot ve baharata ev sahipliği yapıyor. Buradaki zeytin ağaçlarından elde edilen zeytin yağlarımız ise tüm yemeklerimize eşlik ediyor.

Take a look around you. Everything grows in this beautiful green area. OD Garden is home to over 300 plants carefully curated by French Botanical Expert Pascal Garbe including dozens of aromatic herbs and spices. Our recipes are accompanied by the olive oils extracted from the olive trees in this garden.

OD | Bostan

OD | Vegetable Garden

Arazinin girişi bostanımızla başlıyor. Reçetelerimize dahil olan tüm meyve ve sebzeler burada, kendi seralarımızda bahçıvan ekibimiz tarafından sabırla ve en doğru tekniklerle yetiştiriliyor.

The journey begins with our vegetable garden at the entrance of our property. All the fruits and vegetables are grown here in our own greenhouses by our dedicated gardening team.

OD | Kav

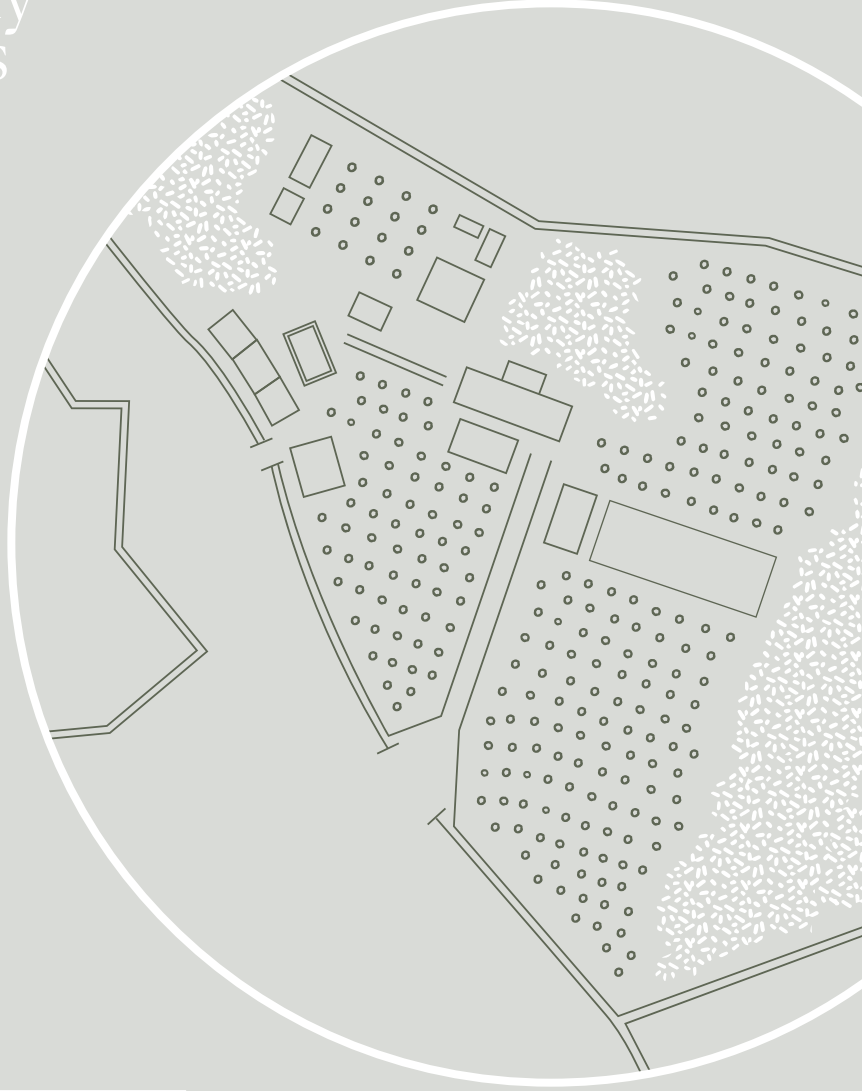
OD | Wine Cellar

Türkiye'nin önemli şarap bölgelerinin yanı sıra onlarca farklı ülkeden, yüzlerce şarabı barındıran kavımız, alanında özenle hareket eden sommelierlerimiz ile ziyarete açık.

Our wine cellar hosts hundreds of wines from dozens of different countries including Turkey's prominent wine regions. Our experienced sommeliers are ready to guide you through the world of wines. Feel free to visit our cellar.

Detaylara olan tutkumuzla,
her defasında sizin
için yeni deneyimler
yaratıyoruz.

Driven by our passion for
details, we continuously
create new experiences
for you.



ZİYARETİNİZ ESNASINDA GÖRECEĞİNİZ HER ŞEY,
BİR RESTORANDAN ÇOK DAHA FAZLASI OLMAK ÜZERE
ÇIKTIĞIMIZ BU YOLUN HARİTASI. SİZİ, İNCELİKLE
YARATTIĞIMIZ BU EVRENE DAVET EDİYORUZ.

EVERYTHING YOU ENCOUNTER DURING YOUR VISIT
IS A MAP OF THE JOURNEY WE EMBARKED UPON AIMING
TO BE MUCH MORE THAN JUST A RESTAURANT. WE INVITE
YOU TO EXPERIENCE THIS CAREFULLY CRAFTED UNIVERSE.



OD | Kav

Uluslararası şarap listeleriyle en iyileri bir araya getiren Wine Spectator'ın seçkisine de dahil olan OD Urla'nın kavi, unutulmayacak eşleşmeler için sizi bekliyor. Onlarca farklı ülke ve yüzlerce farklı etiketi bir araya getiren cömert şarap seçkimiz, Türkiye'nin önemli şarap bölgelerinin özenle seçilmiş ürünlerine de sahip. Alanında incelik hareket eden sommelierlerimizden şaraplarımıza dair detaylı bilgi alabilir, ziyaretiniz esnasında kavımızı onların rehberliğinde gezebilirsiniz.

OD | Wine Cellar

OD Urla's wine cellar which is featured in Wine Spectator's prestigious selection of the finest wines around the world awaits you for unforgettable pairings. Our generous wine selection brings together dozens of different countries and hundreds of different labels including carefully selected products from Turkey's important wine regions. You may consult our sommeliers for more about our wines and explore our wine cellar with their guidance during your visit.

OD | Bahçe

OD Bahçe'nin dilini, uluslararası ne sahip Fransız Bitki Uzmanı Pascal Garbe ile oluşturduk. Toprađa ekilen her bir tohumu tek tek seçtik. Bahçe bakımı bir zanaat olduğu için alanında uzman bahivanlarla çalışmayı öncelik edindik. şimdi bu bahçeden tariflerimize konuk olan 300'n üzerinde bitki, aromatik ot ve baharat var. Her birini mevsiminde, farklı eşleşmeler ile menlerimizde keşfedebileceğiniz gibi; bahemizde ufak bir gezintiyeye de ıkabilirsiniz.



OD | Garden

We've crafted the language of OD Garden with internationally renowned French Botanic Expert Pascal Garbe. Each seed planted in the garden was carefully selected. As garden maintenance is considered an art, we prioritize working with expert gardeners in the field. Now our recipes feature over 300 different plants, herbs and spices that grace our garden. You can explore each of them in their seasons with various delightful combinations on our menus. Feel free to take a walk through our garden and immerse yourself in this beauty.





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 Manti
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.

PRIX FIXE
À LA CARTE

FIRST COURSE | 1. Seçki

OD Çiftlik'ten Peynir – Nektarin – Semizotu 
OD Farm Cheese – Nectarine – Purslane

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

Deniz Levreği Tartar – Çeşme Kavunu – Rezene Sirkesi
Sea Bass Tartare – Çeşme Melon – Fennel Vinegar

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

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

SECOND COURSE | 2. Seçki

Türk Peynirleri Mantı – Tarhanalı OD Bostan Domatesleri Sos – Açık Ateşten Kınalı
Bamya – Karaburun Hurma Zeytin – Gevrek 
Turkish Cheese *Mantı* – OD Garden Tomato Sauce with *Tarhana* – Open-Fire
Grilled *Kınalı* Okra – Karaburun *Hurma* Olive – *Gevrek*

El Yapımı Erişte – Giresun Fındık – Mevsim Mantarları – Bergama Tulum Peyniri 
Handmade *Erişte* Pasta – Giresun Hazelnuts – Seasonal Mushrooms –
Bergama *Tulum* Cheese

Açık Ateşten Midyeli Yaz Pilavı
Open-Fire Grilled Mussel Summer Rice Pilaf

Ahtapot – Patates – Nar Ekşisi
Octopus – Potato – Pomegranate Molasses

Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize Soğan
Oxtail – Lavash – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion

 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.

MAIN COURSE | 3. Seçki

PRIX FIXE
À LA CARTE

Çipura – Kabak Çiçeği – Safran Sos
Sea Bream – Zucchini Blossom – Saffron Sauce

Günün Balığı – Rezene – Bezelye – Çeşme Damla Sakızlı Midye Sos
Catch of the Day – Fennel – Peas – Çeşme Mastic Mussel Sauce

Kuzu – Patlıcan – Yanık Yoğurt – Darülfülül Sos
Lamb – Eggplant – Burnt Yoghurt – Long Pepper Sauce

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

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESES

Yerel Üretim Peynirler 
Local Cheese Varieties

KİŞİ BAŞI PER PERSON

1250 ₺

Yemeğe ek olarak tatlı öncesi önerimizdir. It is our recommendation before dessert.

DESSERTS | 4. Seçki

Bitter Çikolata – Ekşi Maya Ekmeği – OD Bahçe Erken Hasat Zeytinyağı 
Dark Chocolate – Sourdough Bread – OD Garden Early Harvest Olive Oil

Antep Fıstığı – Çıtır Yufka – Kaymak 
Antep Pistachio – Crispy Phyllo Dough – *Kaymak*

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

DONDURMA SEÇKİSİ | ICE CREAM SELECTION

Tatlı yerine veya tatlınızın yanında ayrıca tercih edebilirsiniz. May be ordered instead of or alongside your dessert.of dessert.

Çikolata 
Chocolate

Duble Vanilya 
Double Vanilla

Salep – Kazandibi 
Salep – *Kazandibi*

Baklava 
Baklava

Şeftali 
Peach

Orman Meyveleri 
Berries

Kuzu Kulağı 
Sorrel

Limon Sorbe 
Lemon Sorbet

El Yapımı Dondurma & Sorbeler (3 Seçki)
Handmade Ice Creams & Sorbets (3 Choices)

KİŞİ BAŞI PER PERSON

950 ₺

4 SEÇMELİ MENÜ - 4 CHOICE MENU

5350 ₺

ŞARAP EŞLEŞMELERİ KİŞİYE ÖZEL 4 KADEH SERVİS EDİLECEKTİR - WINE PAIRINGS 4 GLASSES PER PERSON

İMZA ŞARAP EŞLEŞMESİ - SIGNATURE WINE PAIRING

3850 ₺

SOMMELIER ŞARAP EŞLEŞMESİ - SOMMELIER'S WINE PAIRING

5750 ₺





M E N U *

*13.00 – 18.00 arası servis edilir.
*It is served between 13.00 – 18.00.

FIRST COURSE | 1. Seçki

OD Çiftlik'ten Peynir – Nektarin – Semizotu 	1450 ₺
OD Farm Cheese – Nectarine – Purslane	
Günün Balığı Dilimleri – Salatalık – Yeşil Elma – Lakto Fermente Turşu Suyu	1650 ₺
Catch of the Day Sashimi – Cucumber – Green Apple – Lacto-Fermented Brine	
Deniz Levreği Tartar – Çeşme Kavunu – Rezene Sirkesi	1650 ₺
Sea Bass Tartare – Çeşme Melon – Fennel Vinegar	
OD Bostan'dan Yaz Domatesleri – Armola Peyniri – Fesleğen – Karakılçık Kıtırı 	1450 ₺
OD Garden Summer Tomatoes – <i>Armola</i> Cheese – Basil – <i>Karakılçık</i> Wheat Crisp	
Açık Ateşten Ildır Olta Kalamarı – Köz Kırmızı Biber	1650 ₺
Open-Fire Grilled Line-Caught Ildır Calamari – Charred Red Pepper	

SECOND COURSE | 2. Seçki

Türk Peynirleri Mantı – Tarhanalı OD Bostan Domatesleri Sos – Açık Ateşten Kınalı Bamya – Karaburun Hurma Zeytin – Gevrek 	1550 ₺
Turkish Cheese <i>Mantı</i> – OD Garden Tomato Sauce with <i>Tarhana</i> – Open-Fire Grilled <i>Kınalı</i> Okra – Karaburun <i>Hurma</i> Olive – <i>Gevrek</i>	
El Yapımı Erişte – Giresun Fındık – Mevsim Mantarları – Bergama Tulum Peyniri 	1600 ₺
Handmade <i>Erişte</i> Pasta – Giresun Hazelnuts – Seasonal Mushrooms – Bergama <i>Tulum</i> Cheese	
Açık Ateşten Midyeli Yaz Pilavı	1600 ₺
Open-Fire Grilled Mussel Summer Rice Pilaf	
Ahtapot – Patates – Nar Ekşisi	1700 ₺
Octopus – Potato – Pomegranate Molasses	
Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Jus – Karamelize Soğan	1600 ₺
Oxtail – Lavash – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion	

 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.

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Çipura – Kabak Çiçeği – Safran Sos Sea Bream – Zucchini Blossom – Saffron Sauce	2350 ₺
Günün Balığı – Rezene – Bezelye – Çeşme Damla Sakızlı Midye Sos Catch of the Day – Fennel – Peas – Çeşme Mastic Mussel Sauce	2350 ₺
Kuzu – Patlıcan – Yanık Yoğurt – Darülfülül Sos Lamb – Eggplant – Burnt Yoghurt – Long Pepper Sauce	2350 ₺
Dana – Mevsim Mantarları Mantı – Ispanak Beef – Seasonal Mushroom <i>Mantı</i> – Spinach	2350 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESES

Yerel Üretim Peynirler  Local Cheese Varieties	1500 ₺
--	--------

TATLILAR | DESSERTS

Bitter Çikolata – Ekşi Maya Ekmeği – OD Bahçe Erken Hasat Zeytinyağı  Dark Chocolate – Sourdough Bread – OD Garden Early Harvest Olive Oil	975 ₺
Antep Fıstığı – Çıtır Yufka – Kaymak  Antep Pistachio – Crispy Phyllo Dough – <i>Kaymak</i>	1100 ₺
Beyaz Çikolata – Yoğurt – Orman Meyveleri  White Chocolate – Yoghurt – Berries	950 ₺

DONDURMA SEÇKİSİ | ICE CREAM SELECTION

Çikolata  Chocolate	Duble Vanilya  Double Vanilla	Salep – Kazandibi  Salep – <i>Kazandibi</i>	Baklava  Baklava
Şeftali  Peach	Orman Meyveleri  Berries	Kuzu Kulağı  Sorrel	Limon Sorbe  Lemon Sorbet

El Yapımı Dondurma & Sorbeler (3 Seçki)
Handmade Ice Creams & Sorbets (3 Choices)

KİŞİ BAŞI PER PERSON 950 ₺

OD ismini de ilhamını da
ateşe borçlu.
OD owes its name and
inspiration to the fire.

YEMEKLERİMİZİN HER BİRİNE BENZERSİZ TATLAR VEREN
AÇIK ODUN ATEŞİNİN ETRAFINDA TOPLANIN VE
NEREDEN GELDİĞİNİ BİLDİĞİMİZ, ÜSTÜN KALİTELİ
MAHSULLERLE YENİ BİR TAT DENEYİMİNE HAZIR OLUN.

GATHER AROUND THE OPEN WOOD FIRE THAT LENDS
UNIQUE FLAVORS TO OUR RECIPES AND GET READY FOR
A NEW CULINARY EXPERIENCE WITH CAREFULLY
SOURCED AND HIGH QUALITY INGREDIENTS.



OD URLA'YA
YAPACAĞINIZ HER
ZİYARET, DOĞANIN
DÖNÜŞÜMÜNE
TANIKLIK ETMENİZİ
SAĞLAYACAK.

EACH VISIT TO OD
URLA WILL ALLOW
YOU TO WITNESS THE
TRANSFORMATION
OF NATURE.

OD URLA, ETRAFI CAMLARLA ÇEVİRİLİ VE YÜKSEK TAVANLI MİMARİSİYLE SİZİ DENEYİMİN ODAĞI HALINE GETİRİYOR. TÜM RİTÜELİ TAKİP ETMENİZE İMKAN SAĞLAYAN ŞEFİN MASASINDA OTURABİLECEĞİNİZ GİBİ, MEKANIN ÇEŞİTLİ YERLERİNE KONUMLANMIŞ FARKLI MASALARIMIZDA DA BİZE DAHİL OLABİLİR VEYA ARAZİMİZİN DOKUSUNU OLUŞTURAN ONLARCA ZEYTİN AĞACININ ALTINDA GÜZEL HAVANIN TADINI ÇIKARABİLİRSİNİZ.

OD URLA PLACES YOU AT THE HEART OF THE EXPERIENCE WITH ITS GLASS SURROUNDED AND HIGH CEILINGED ARCHITECTURE. WHETHER YOU CHOOSE TO SIT AT THE CHEF'S TABLE WHERE YOU CAN SEE THE ENTIRE RITUAL OR JOIN US AT DIFFERENT TABLES LOCATED THROUGHOUT THE SPACE. YOU MAY ALSO ENJOY THE BEAUTIFUL WEATHER UNDER THE SHADE OF THE NUMEROUS OLIVE TREES THAT SHAPED OUR TERRITORY.

