



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 Sezen



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

Etrafinıza 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

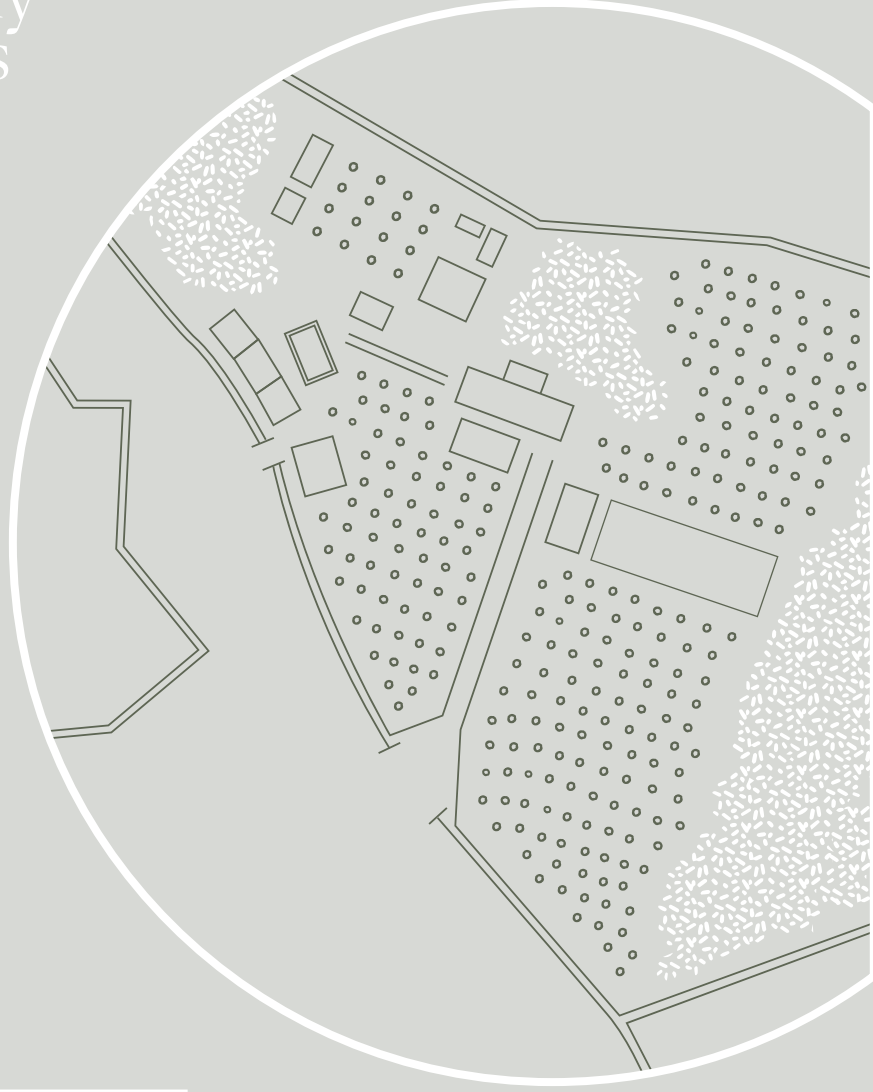
OD | Wine Cellar

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 kavyı, 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 incelikle 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 | Bahe

OD Bahe'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; bahçemizde ufak bir gezintiye de çıkabilirsiniz.



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

Ahtapot Kelle Tartolet
Octopus Head Tartlet

Kereviz Çorba 
Celeriac Soup

Balkabağı Kroket 
Pumpkin Croquette

Levrek Tartar – Seferihisar Mandalina Sos
Sea Bass Tartare – *Seferihisar* Mandarin Sauce

Ildır Olta Kalamarı – Çeşme Limonlu Fava – Roka
Line-Caught Squid from Ildır – *Çeşme* Lemon Fava – Rocket

Açık Ateşte Pişmiş Çipura – Balıklı Kabak Mucver
Open-Fire Grilled Sea Bream – Fish Zucchini *Mucver*

Armut Sorbe 
Pear Sorbet

Dağ Mantarlı Mantı – Köz Lahana – Ayvalı Türk Kahvesi Sos 
Wild Mushrooms *Mantı* – Charred Cabbage – Turkish Coffee Sauce with Quince

Kuzu – Patates – Tarçınli Et Suyu
Lamb – Potato – Cinnamon Lamb Jus

Yanık Beyaz Çikolata – Türk Kahveli Dondurma 
White Chocolate Brûlée – Turkish Coffee Ice Cream

Çikolata – Tahin 
Chocolate – Tahini

Orman Meyveleri – Mereng 
Berries – Meringue

Elma – Tarçın Tartolet 
Apple – Cinnamon Tartlet

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

4950 ₺

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

4300 ₺

 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.

FIRST COURSE | 1. Seçki

Levrek Tartar – Seferihisar Mandalina Sos
Sea Bass Tartare – *Seferihisar* Mandarin Sauce

Ildır Olta Kalamarı – Çeşme Limonlu Fava – Roka
Line-Caught Squid from Ildır – Çeşme Lemon Fava – Rocket

Urla Özbek Köyü'nden Mavi Kuyruk Karides – Odun Fırında Pişmiş Rezene
Blue-Tailed Shrimp from Urla Özbek Village – Wood-Fire Roasted Fennel

Kereviz Kebab 
Celeriac Kebab

SECOND COURSE | 2. Seçki

Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Kakao 
Goat Cheese *Mantı* – Caramelized Pear – Cocoa

Dağ Mantarlı Mantı – Köz Lahana – Ayvalı Türk Kahvesi Sos 
Wild Mushrooms *Mantı* – Charred Cabbage – Turkish Coffee Sauce with Quince

Açık Ateşte Pişmiş Ahtapot – Çıtır Pırasa – İslı Patates Kreması
Open-Fire Grilled Octopus – Crispy Leek – Smoked Potato Cream

Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Sos – 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.

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.

MAIN COURSE | 3. Seçki

PRIX FIX
À LA CARTE

Kuzu – Patates – Tarçınlı Et Suyu – Trüf Mantarı
Lamb – Potato – Cinnamon Lamb Jus – Truffle

Dana Yanak – Karnabahar – Vanilya
Beef Cheek – Cauliflower – Vanilla

Günün Balığı – Terbiyeli Şevketi Bostan – Kuru Fasulye – Bahçeden Yeşillik
Catch of the Day – Sour-Braised Blessed Thistle – White Beans – Garden Greens

Açık Ateşte Pişmiş Çipura – Balıklı Kabak Mücver
Open-Fire Grilled Sea Bream – Fish Zucchini Mücver

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESES

Yerel Üretim Peynirler 
Local Cheese Varieties

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

KİŞİ BAŞI
PER PERSON

900 ₺

DESSERTS | 4. Seçki

Yanık Beyaz Çikolata – Türk Kahveli Dondurma 
White Chocolate Brûlée – Turkish Coffee Ice Cream

Vanilyalı Poşe Armut – Tuzlu Karamel – Karabiberli Mereng 
Vanilla Poached Pear – Salted Caramel – Black Pepper Meringue

Çikolata – Kestane 
Chocolate – Chestnut

4 SEÇMELİ MENÜ
4 CHOICE MENU

4400 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

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.





M E N U *

*13.00 – 18.00 arası servis edilir.

*It is served between 13.00 – 18.00.

FIRST COURSE | 1. Seçki

Levrek Tartar – Seferihisar Mandalina Sos Sea Bass Tartare – <i>Seferihisar</i> Mandarin Sauce	1450 ₺
Ildır Olta Kalamarı – Çeşme Limonlu Fava – Roka Line-Caught Squid from Ildır – Çeşme Lemon Fava – Rocket	1550 ₺
Urla Özbek Köyü'nden Mavi Kuyruk Karides – Odun Fırında Pişmiş Rezene Blue-Tailed Shrimp from Urla Özbek Village – Wood-Fire Roasted Fennel	1600 ₺
Kereviz Kebab  Celeriac Kebab	1350 ₺

SECOND COURSE | 2. Seçki

Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Kakao  Goat Cheese <i>Mantı</i> – Caramelized Pear – Cocoa	1350 ₺
Dağ Mantarlı Mantı – Köz Lahana – Ayvalı Türk Kahvesi Sos  Wild Mushrooms <i>Mantı</i> – Charred Cabbage – Turkish Coffee Sauce with Quince	1400 ₺
Açık Ateşte Pişmiş Ahtapot – Çıtır Pırasa – İslı Patates Kreması Open-Fire Grilled Octopus – Crispy Leek – Smoked Potato Cream	1600 ₺
Dana Kuyruk – Lavaş – İncir Pekmezli Dana Sos – Karamelize Soğan Oxtail – Lavash – Beef Jus with Fig Molasses – Caramelized Onion	1450 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

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.

ANA YEMEK | MAIN COURSE

Kuzu – Patates – Tarçınlı Et Suyu – Trüf Mantarı Lamb – Potato – Cinnamon Lamb Jus – Truffle	1950 ₺
Dana Yanak – Karnabahar – Vanilya Beef Cheek – Cauliflower – Vanilla	1950 ₺
Günün Balığı – Terbiyeli Şevketi Bostan – Kuru Fasulye – Bahçeden Yeşillik Catch of the Day – Sour-Braised Blessed Thistle – White Beans – Garden Greens	1950 ₺
Açık Ateşte Pişmiş Çipura – Balıklı Kabak Mücver Open-Fire Grilled Sea Bream – Fish Zucchini <i>Mücver</i>	1950 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESES

Yerel Üretim Peynirler  Local Cheese Varieties	1350 ₺
--	--------

TATLILAR | DESSERTS

Yanık Beyaz Çikolata – Türk Kahveli Dondurma  White Chocolate Brûlée – Turkish Coffee Ice Cream	825 ₺
Vanilyalı Poşe Armut – Tuzlu Karamel – Karabiberli Mereng  Vanilla Poached Pear – Salted Caramel – Black Pepper Meringue	825 ₺
Çikolata – Kestane  Chocolate – Chestnut	825 ₺

 Vejetaryen ürünleri belirtmektedir. Vegan opsiyonlar için şef ekibimize danışabilirsiniz. / You may consult our team of chefs for vegan options.

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.

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.

