


SOĞUK | FIRST COURSE | 1. Seçki

2 Gün Kuru Dinlendirme Yaptığımız Levrek Tartar – Od Bostan'dan Yeşil ve Kırmızı Biber – Antep Fıstığı
2 Days Dry Aged Seabass Tartare – Green and Red Peppers from Our Garden – Pistachios


Urla Özbek Bölgesi'nden Mavi Kuyruk Karides – Narenciye Sos
Blue Tail Shrimp From Urla Özbek Region – Citrus Sauce

Ildır Olta Kalamarı – Hardal Otu Sos – Denizli Yanık Yoğurt
Ildır Squid – Mustard Herb Sauce – Smoke Yogurt From Denizli Region

Urla Sakız Enginarı - Enginar Sapı Turşusu - Baklava Yufkası Kıtırı - Taze Bezelye Kreması 
Urla Sakız Artichoke - Artichoke Stem Pickle - Crispy Baklava Dough- Fresh Pea Cream

SICAK | SECOND COURSE | 2. Seçki

12 Saat Odun Fırınında Pişmiş Dana Kuyruk Lavaş – İncir Pekmezli Dana Sos – Karamelize Soğan – Lavaş
12 Hour Wood Oven Cooked Beef Tail Lavash – Fig Molasses Sauce – Caramelized Onion

Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Yeşil Elma – Çikolatalı Kurabiye Kıtırı 
Goat Cheese Ravioli – Caramelized Pear Sauce – Green Apple – Chocolate Crumble

Ödemiş Bozdağ 1150 Metre Rakımda Kendi Çiftliğimizden Patates – Odun Ateşinde Çeşme Yarım Adası Ahtapotu – Harran Ovası'ndan Fermante Nar Ekşisi
Potatoes From Our OD Urla's Ödemiş Bozdağ Farm at 1150 Meters Altitude – Octopus From Çeşme Cooked Open Fire – Fermented Pomegranate Reduction from Harran

Kereviz – Yerli Trüf Mantarı – Taze Makarna 
Celeriac – Local Truffle Mushroom – Fresh Pasta

Patates Makarnası – Fermante Sucuk – Tulum Peyniri
Gnocchi – Fermented *Sucuk* – Tulum Cheese

 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 | 3. Seçki

PRIX FIX
À LA CARTE

Dana Kaburga – Kuzu Göbeği Mantarı – Lahana
Beef Ribs – Morelle Mushroom – Cabbage

Günün Balığı – Kum Midyesi – Zerdeçal – Kuşkonmaz
Catch of the Day – Vongole – Turmeric – Asparagus


Odun Izgarasından Kuzu Sirt – Rezene
Wood Fire Cooked Lamb Loin – Fennel


Lagos – Urla Sakız Enginarı
Grouper – Urla Sakız Artichoke

Közde Kereviz – Kereviz Kreması – Damla Sakızlı Tarhana 
Roasted Celery – Celery Cream – Mastic Gum Tarhana


TATLILAR | DESSERTS | 4. Seçki

Baklava Yufkası – Antep Fıstık Pralin – Baklava Dondurma 
Crispy Baklava Dough – Pistachio Praline – Baklava Ice Cream

Çilek – Fesleğen 
Strawberry – Basil

Tahin – Pekmez 
Tahini – Molasses

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE

Yerel Üretim Peynirler 
Local Cheese Varieties

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

KİŞİ BAŞI
PER PERSON

450 ₺

4 SEÇMELİ MENÜ
4 CHOICE MENU

2900 ₺

ŞARAP EŞLEŞMESİ (4 KADEH)
WINE PAIRING (4 GLASS)

1900 ₺

 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.



MENU*

*12.30 - 18.00 arası servis edilir.
*It is served between 12.30 - 18.00.

ÖNCE DEN | FIRST COURSE

2 Gün Kuru Dinlendirme Yaptığımız Levrek Tartar – Od Bostan'dan Yeşil ve Kırmızı Biber – Antep Fıstığı 2 Days Dry Aged Seabass - Green and Red Peppers from Our Garden - Pistachios	750 ₺
Urla Özbek Bölgesi'nden Mavi Kuyruk Karides – Narenciye Sos Blue Tail Shrimp From Urla Özbek Region – Citrus Sauce	950 ₺
Ildır Olta Kalamarı – Hardal Otu Sos – Denizli Yanık Yoğurt Ildır Squid – Mustard Herb Sauce – Smoked Yogurt From Denizli Region	800 ₺
Urla Sakız Enginarı – Enginar Sapı Turşusu – Baklava Yufkası Kıtırı – Taze Bezelye Kreması  Urla Sakız Artichoke – Artichoke Stem Pickle – Crispy Baklava Dough – Fresh Pea Cream	700 ₺

SONRADAN | SECOND COURSE

12 Saat Odun Fırınında Pişmiş Dana Kuyruk Lavaş – İncir Pekmezli Dana Sos – Karamelize Soğan 12 Hour Wood Oven Cooked Beef Tail Lavash – Fig Molasses Sauce – Caramelized Onion	725 ₺
Keçi Peynirli Mantı – Karamelize Armut – Yeşil Elma – Çikolatalı Kurabiye Kıtırı  Goat Cheese Ravioli – Caramelized Pear Sauce – Green Apple – Chocolate Crumble	700 ₺
Ödemiş Bozdağ 1150 Metre Rakımda Kendi Çiftliğimizden Patates – Odun Ateşinde Çeşme Yarım Adası Ahtapotu – Harran Ovası'ndan Fermante Nar Ekşisi Potatoes From Our OD Urla's Ödemiş Bozdağ Farm at 1150 Meters Altitude – Octopus From Çeşme Cooked Open Fire – Fermented Pomegranate Reduction from Harran	975 ₺
Kereviz – Yerli Trüf Mantarı – Taze Makarna  Celeriac – Local Truffle Mushroom – Fresh Pasta	675 ₺
Patates Makarnası – Fermante Sucuk – Tulum Peyniri Gnocchi – Fermented <i>Sucuk</i> – Tulum Cheese	725 ₺

 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

Dana Kaburga – Kuzu Göbeği Mantarı – Lahana Beef Ribs – Morelle Mushroom – Cabbage	1150 ₺
Günün Balığı – Kum Midyesi – Zerdeçal – Kuşkonmaz Catch of the Day – Vongole – Turmeric – Asparagus	1050 ₺
Odun Izgarasından Kuzu Sirt – Rezene Wood Fire Cooked Lamb Loin – Fennel	1050 ₺
Lagos – Urla Sakız Enginarı Grouper – Urla Sakız Artichoke	1100 ₺
Közde Kereviz – Kereviz Kreması – Damla Sakızlı Tarhana  Roasted Celery – Celery Cream – Mastic Gum Tarhana	800 ₺

TATLILAR | DESSERTS

Baklava Yufkası – Antep Fıstık Pralin – Baklava Dondurma  Crispy Baklava – Pistachio Praline – Baklava Ice Cream	350 ₺
Çilek – Fesleğen  Strawberry – Basil	350 ₺
Tahin – Pekmez  Tahini – Molasses	350 ₺
OD Urla El Yapımı Çikolata Seçkisi  OD Urla Hand Made Chocolate	480 ₺

BUTİK PEYNİRLER | BOUTIQUE CHEESE

Yerel Üretim Peynirler  Local Cheese Varieties	850 ₺
--	-------

 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.