


ŞEFİN YOLCULUĞU


THE JOURNEY OF THE CHEF "0 KM"

Ezine Peynirli Tartolet 
Ezine Cheese Tartlet

Balıklı Çıtır Yaprak
Fish with Crispy Green Leaf

Muammara Gofret 
Muammara Wafer

Çipura – Elma
Sea Bream – Apple


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


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

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

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

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

Çilek – Fesleğen 
Strawberry – Basil

Çikolata 
Chocolate

Lokum 
Turkish Delight

TEK KİŞİLİK
PER PERSON

3750 ₺

ŞARAP EŞLEŞMESİ (6 KADEH)
WINE PAIRING (6 GLASS)

3000 ₺

 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.