

ŞEFİN YOLCULUĞU THE JOURNEY OF THE CHEF

Marine Çipura
Marinated Sea Bream

Isırgan Otu Çorbası
Nettle Soup

Pancar – Armola Peyniri 
Beetroot – *Armola* Cheese

Füme Balık – Kapari
Smoked Fish – Capers

Levrek Tartar – Radika – Tere
Sea Bass Tartare – *Radika* – Cress

Kuşkonmaz – Köy Yumurtası – Pastırma
Asparagus – Free-Range Eggs – *Pastırma*

Çipura – Kereviz – Bornova Misket Sos
Sea Bream – Celeriac – *Bornova Misket* Sauce

Karides – Tarhana – Arpa Şehriye
Shrimp – *Tarhana* – Orzo

Maydanoz Sorbe 
Parsley Sorbet

Dana Kaburga – Kuzugöbeği Mantarı – Firik Bulguru – Trüf Mantarı
Beef Short Rib – Morel Mushrooms – Freekeh – Truffle

Çikolata – Orman Meyveleri 
Chocolate – Berries

Türk Kahveli Yanık Sütlaç 
Torched Turkish Coffee Rice Pudding

Karadut Jöle 
Black Mulberry Jelly

Leblebi 
Leblebi

Yer Fıstığı 
Peanuts

TEK KİŞİLİK PER PERSON	5950 ₺
YERLİ ŞARAP EŞLEŞMESİ - KİŞİYE ÖZEL SERVİS EDİLECEKTİR (6 KADEH) LOCAL WINE PAIRING - WILL BE SERVED INDIVIDUALLY (6 GLASSES)	4500 ₺
SOMMELIER ŞARAP EŞLEŞMESİ - KİŞİYE ÖZEL SERVİS EDİLECEKTİR (6 KADEH) SOMMELIER WINE PAIRING - WILL BE SERVED INDIVIDUALLY (6 GLASSES)	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 cinsindedir. The prices stated are in Turkish lira.