

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 Mücver
Open-Fire Grilled Sea Bream – Fish Zucchini *Mücver*

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 – Tarçınlı 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.