

T1.1777



Şefin Tadım Menüsü

Chef 's Tasting Menu

Simit & Peynir, ekşi mayalı simit topları, manda sütünden krem peynir
Simit & Cheese, *sourdough simit balls, buffalo milk cream cheese*

İsli Alabalık & Kızarmış Balık Derisi, bayır turplu sos, demirhindi & kişniş püresi, isli yoğurt
Smoked Trout & Fried Fish Skin, *horseradish sauce, tamarind & coriander purée, smoked yogurt*

Çiğ Köfte, nane yağı tozu, tere filizi, bulgur cipsi
Çiğ Köfte, *mint oil powder, cress sprouts, bulgur chips*

Dilli Kaşarlı, şalgam suyu
Smoked Beef Tongue with Kashar Cheese, *fermented turnip juice*

Ege Kalamarı, firik lapası, çörten jeli
Aegean Calamari, *fire roasted unripe wheat, dehydrated yogurt jelly*

Reyhan Granita, zencefil köpüğü
Purple Basil Granita, *ginger foam*

İskenderun Karidesi, narenciyeli bisk köpüğü, isot, pırasa
İskenderun Shrimp, *citrus bisque foam, isot, leek*

Bodrum Mandalinası, karamelize çikolata
Bodrum Mandarin, *caramelized chocolate*

Hasse, baharatlı leblebi tozu
Hasse, *spiced roasted chickpea powder*

Tek Kişilik 3900₺
Per Person

Şarap Eşleşmesi 3250₺
Wine Pairing

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %12 ek servis ücreti hesaba dahil edilecektir.
The prices stated are in Turkish Lira and an additional 12% service charge will be included.

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.

Gıda alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
If you have allergies, please inform the service personnel in advance.



Alakart Menü

A La Carte Menu

İkilik For Two

Soğuk Cold	Kiraz Ağacı ile Tütsülenmiş Kuzu Tartar, rezene filizi Cherry wood smoked lamb tartare, <i>fennel sprouts</i>	900₺
	Marul Yığını, otlı yoğurt sos, dukkah Romaine Lettuce, <i>herbed yogurt sauce, dukkah</i>	600₺
	Beyin Söğüş, füme paprikalı maydanoz sos Poached Brains, <i>smoked paprika parsley sauce</i>	750₺
	Alabalık Marine, soğan jeli Marinated Trout, <i>onion jelly</i>	850₺
Sıcak Hot	Ot Kavurma, isli yoğurt Stir fried greens, <i>smoked yogurt</i>	650₺
	Pastırmalı Yumurta, Bergama tulumu köpüğü Pastrami Egg, <i>"Bergama tulum" cheese foam</i>	700₺
	Kuzu Yürek, sarımsaklı biber cipsi Lamb Heart, <i>garlic pepper chips</i>	700₺
	İstavrit Masala, soka kreması Horse Mackerel Masala, <i>fermented cream</i>	720₺

Ana Yemek Main Course

Dana Yanak, zencefilli yoğurt sos Beef Cheek, <i>ginger yogurt sauce</i>	1050₺
Ciğer Sarma, maydanoz sos, soğan zerzevat Minced liver wrapped in lamb's fat, <i>parsley sauce, sumac onion salad</i>	950₺
İskenderun Karidesi, narenciyeli bisk köpüğü, isot, pırasa İskenderun Shrimp, <i>citrus bisque foam, isot, leek</i>	1200₺
Ege Kalamarı, firik lapası, çörten jeli Aegean Calamari, <i>fire roasted unripe wheat, dehydrated yogurt jelly</i>	1100₺

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %12 ek servis ücreti hesaba dahil edilecektir.
The prices stated are in Turkish Lira and an additional 12% service charge will be included.

Gıda alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
If you have allergies, please inform the service personnel in advance.



Alakart Menü

A La Carte Menu

Peynir & Tatlılar

Bodrum Mandalinası, karamelize çikolata Bodrum Mandarin, <i>caramelized chocolate</i>	550₺
Antep Fıstıklı Güllü Baklava, manda kaymağı Rose and Pistachio Baklava, <i>buffalo clotted cream</i>	550₺
Yerel Üretim Peynirler, soğan reçeli Local Cheese Varieties, <i>onion jam</i>	950₺

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %12 ek servis ücreti hesaba dahil edilecektir.
The prices stated are in Turkish Lira and an additional 12% service charge will be included.

Gıda alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
If you have allergies, please inform the service personnel in advance.