



à la carte

başlangıçlar / starters

yeşil elma salatası, can erik, roka, ceviz, tatlı chili 680 ₺
green apple salad, plum, walnuts, rocket, sweet chili

çiğ köfte tartar, kimyon, chili, patates kroket 760 ₺
”çiğ köfte tartare”, cumin, chili, potato croquette

izmir keçi tulumu, pazı, yufka, macahel kestane balı, afyon kuru et 780 ₺
goat cheese, chard, yufka, macahel chestnut honey, afyon dried beef

asma yaprağında karides, kişniş, yogurt, pazı 780 ₺
prawn and vine leaves tempura, coriander, yoghurt, chard

enginar, fava, çilek, taze nane 780 ₺
artichoke, fava beans, strawberry, fresh mint

kuzu uykuluk, ceviz, muhammara 780 ₺
lamb sweetbread, walnuts, muhammara

zeytinyağlı kuru vişneli pancar, fındık, ezine peyniri 730 ₺
olive oil braised beetroot, dried sour cherries, hazelnuts, ezine cheese

ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu “ıslama” dana kaburga, kimyon, yoğurt 1.550 ₺
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, cumin, yoghurt

odun fırınından günün kuzusu, ayı mantarı, istiridye mantarı, deniz börülcesi 1.570 ₺
oven roasted lamb cut of the day, porcini, oyster mushroom, marsh samphire

kağıtta deniz levreği (200gr), rakı, ezine peyniri, afyon patates, deniz börülcesi 1.780 ₺
wild caught grouper en papillote, rakı, ezine cheese, brussel sprouts

alerjiniz varsa lütfen belirtin / kindly let us know of any allergies

%10 servis ücreti hesabınıza eklenecektir / 10% discretionary service charge will be added

fiyatlarımıza tüm vergiler dahildir / all taxes are included our prices

fiyatlarımız 17.07.2024 tarihinden itibaren geçerlidir / our prices are valid from 17.07.2024