



à la carte

başlangıçlar / starters

yeşil elma salatası, brokoli, roka, tatlı chili 195
green apple salad, broccoli, rocket, sweet chili

çiğ köfte tartar, patates kroket 245
”çiğ köfte tartare”, sumac, isot chili

izmir keçi tulumu, macahel kestane balı, pazı, kastamonu pastırma 245
goat cheese, kastamonu cured beef, macahel chestnut honey, chard

fava, enginar, sultani bezelye, taze nane 245
fava beans, artichoke, snow peas, fresh mint

öcce, tarhun, acılı vişne sorbe 230
öcce, fresh herb fritters, tarragon, spicy sour cherry sorbet

asma yaprağında karides, kişniş, yoğurt, pazı 265
prawn and vine leaves tempura, coriander, yoghurt, chard

kitel, antep kuru patlıcan, kestane mantarı, yoğurt 260
bulghur fritter, antep dried aubergine, chestnut mushrooms, yoghurt

kuzu kokoreç, muhammara, ceviz, çıtır bulgur 285
lamb kokorec, muhammara, crunchy bulgur

ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu “ıslama” dana kaburga, kimyon, yoğurt 540
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, cumin, yoghurt

odun fırınından günün kuzusu, ayı mantarı, ıspanak, demirhindi 580
oven roasted lamb cut of the day, porcini, spinach, tamarind

kâğıtta deniz levreği, rakı, ezine peyniri, afyon patates, broccoli 640
wild caught seabass en papillote, rakı, ezine cheese, afyon potatoes, sea beet

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

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