



## à la carte

### başlangıçlar / starters

yeşil elma salatası, sultani bezelye, roka, ceviz, tatlı chili 550  
green apple salad, snow peas, walnuts, rocket, sweet chili

çiğ köfte tartar, kimyon, chili, patates kroket 580  
”çiğ köfte tartare”, cumin, chili, potato croquette

izmir keçi tulumu, pazı, yufka, macahel kestane balı, afyon kuru et 580  
goat cheese, chard, yufka, macahel chestnut honey, afyon dried beef

asma yaprağında karides, kişniş, yogurt, pazı 620  
prawn and vine leaves tempura, coriander, yoghurt, chard

enginar, fava, kuşkonmaz, taze nane 620  
artichoke, fava beans, asparagus, fresh mint

kuzu uykuluk, ceviz, muhammara 620  
lamb sweetbread, walnuts, muhammara

zeytinyağlı kuru vişneli pancar, fındık, ezine peyniri 560  
olive oil braised beetroot, dried sour cherries, hazelnuts, ezine cheese

### ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu “islama” dana kaburga, kimyon, yogurt 1.180  
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, cumin, yoghurt

odun fırınından günün kuzusu, ayı mantarı, istiridye mantarı, deniz börülcesi 1.200  
oven roasted lamb cut of the day, porcini, oyster mushroom, marsh samphire

kağıtta lagos(200gr), rakı, ezine peyniri, brüksel lahanası 1.350  
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