



à la carte

başlangıçlar / starters

brokoli, yeşil elma, roka, tatlı chili 420
broccoli, green apples, rocket, sweet chili

incir, taze ceviz, afyon kuru et, kargı tulumu 430
figs, fresh walnuts, afyon dried beef, kargı tulum cheese

çiğ köfte tartar, patates kroket 430
”çiğ köfte tartare”, sumac, isot chili

izmir keçi tulumu, yufka, badem, macahel kestane balı, kekik 440
goat cheese, yufka, almond, macahel chestnut honey, thyme

asma yaprağında karides, kişniş, yogurt, pazı, chili 480
prawn and vine leaves tempura, coriander, yoghurt, chard, chili

kitel, antep kuru patlıcan, kestane mantarı, yoğurt 440
bulghur fritter, antep dried aubergine, chestnut mushrooms, yoghurt

kuzu kokoreç, humus, ceviz, çtır bulgur 480
lamb kokoreç, hummus, walnut, crunchy bulghur

zeytinyağlı kuru vişneli pancar, fındık, ezine peyniri 420
olive oil braised beetroot, dried sour cherries, hazelnuts, ezine cheese

ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu “ıslama” dana kaburga, kimyon, yoğurt 890
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, cumin, yoghurt

odun fırınından günün kuzusu, ayı mantarı, istiridye mantarı, buğday, tarhun 920
oven roasted lamb cut of the day, porcini, oyster mushroom, wheat, tarragon

ızgara lüfer, havuç ezmesi, zencefil, antep fıstığı, chili 990
grilled bluefish, carrot spread, ginger, pistachios, chili

alerjiniz varsa lütfen belirtin / kindly let us know of any allergies
%10 servis ücreti hesabınıza eklenecektir / 10% discretionary service charge will be added