



## à la carte

### başlangıçlar / starters

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

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, çıtır bulgur 480  
lamb kokoreç, hummus, 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 1.150  
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