



à la carte

başlangıçlar / starters

yeşil elma salatası, brokoli, roka, ceviz, tatlı chili 680 ₺
green apple salad, broccoli, arugula, walnuts, sweet chili

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

tuzda palamut, greylfurf, roka, lime 680 ₺
raw cured bonito, grapefruit, arugula, lime

izmir keçi tulumu, pazı, yufka, macahel kestane balı, kastamonu pastırma 780 ₺
goat cheese, chard, yufka, macahel chestnut honey, kastamonu pastırma

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

asma yaprağı tempura, kestane mantarı, nohut, kişniş, kavun, (acı cin biber) 680 ₺
vine leaves tempura, chickpeas, chestnut mushrooms, coriander, melon, (hot chili)

ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu "islama" dana kaburga, yoğurt 1.550 ₺
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, cumin, yoghurt

odun fırınından günün kuzusu, ayı mantarı, istiridyeye mantarı, tarhun 1.570 ₺
oven roasted lamb cut of the day, porcini, oyster mushrooms, tarragon

kâğıtta deniz levreği, rakı, ezine peyniri, ispanak, afyon patates 1.780 ₺
wild caught seabass en papillote, rakı, ezine cheese, spinach, afyon potatoes

ızgara ahtapot, aioli, bottarga, zahter, kişniş, tabule 1.580 ₺
grilled octopus, aioli, bottarga, za'atar, coriander, tabouleh

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