



## à la carte

### başlangıçlar / starters

yeşil elma salatası, sultani bezelye, roka, ceviz, tatlı chili 280  
green apple salad, snow peas, rocket, walnut, sweet chili

çiğ köfte tartar, patates kroket 340  
”çiğ köfte tartare”, sumac, isot chili

izmir keçi tulumu, macahel kestane balı, pazı, kastamonu pastırma 350  
goat cheese, kastamonu cured beef, macahel chestnut honey, chard

fava, enginar, kuşkonmaz, taze nane 340  
fava beans, artichoke, snow peas, fresh mint

öcce, tarhun, ezine peyniri, acılı vişne sorbe 310  
öcce, fresh herb fritters, tarragon, ezine cheese, spicy sour cherry sorbet

asma yaprağında karides, kişniş, yoğurt, pazı 390  
prawn and vine leaves tempura, coriander, yoghurt, chard

kitel, antep kuru patlıcan, kestane mantarı, yoğurt 340  
bulghur fritter, antep dried aubergine, chestnut mushrooms, yoghurt

kuzu kokoreç, muhammara, ceviz, çıtır bulgur 380  
lamb kokorec, muhammara, walnut, crunchy bulgur

### ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu “ıslama” dana kaburga, kimyon, yoğurt 720  
oven roasted beef ribs, flavoured with isot pepper, cumin, yoghurt

odun fırınından günün kuzusu, ayı mantarı, deniz börülcesi, demirhindi 740  
oven roasted lamb cut of the day, porcini, marsh samphire, tamarind

deniz levreği, enginar, sultani bezelye, manavgat kuzugöbeği 820  
wild caught seabass, artichoke, snow peas, manavgat morels