



à la carte

başlangıçlar / starters

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

isli domates, karpuz, kişniş, sumak, acılı vişne sorbe 420
öcce, fresh herb fritters, tarragon, ezine cheese, spicy sour cherry sorbet

izmir keçi tulumu, yufka, badem, kekikli bal 440
goat cheese, yufka, almond, thyme honey

lakerda, aioli, pancar kıtırı, bottarga 480
cured bonito, aioli, crunchy beetroot, bottarga

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

kuzu kokoreç, muhammara, ceviz, çıtır bulgur 480
lamb kokoreç, muhammara, 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, tarhana 920
oven roasted lamb cut of the day, porcini, tarhana

kağıtta lagos, rakı, ezine peyniri, patates, fesleğen 990
grouper en papillote, rakı, ezine cheese, potatoes, basil