



## başlangıçlar / starters

sultani bezelye, yeşil elma, roka, tatlı chili 118  
*snow pea, green apples, rocket, sweet chili*

zeytinyağlı kuru vişneli pancar, badem, kaymak 125  
*olive oil braised beetroot, dried sour cherries, almonds, clotted cream*

çiğ köfte tartar, patates kroket 155  
*"çiğ köfte tartare", sumac, isot chili*

izmir keçi tulumu, macahel kestane balı, sote pazı, kastamonu pastırma 140  
*goat cheese, kastamonu cured beef, macahel chestnut honey, sautéed chard*

enginar, fava, kuşkonmaz, taze nane 145  
*artichoke, fava beans, asparagus, fresh mint*

öcçe, tarhun, fesleğen, vişne sorbe 120  
*öcçe, fresh herb fritters, tarragon, sour cherry sorbet*

asma yaprağında karides, pazı, kuymak, chili 145  
*prawn and wine leaves tempura, chard, yoghurt, chili*

## ana yemekler / mains

odun fırınından, isot ve kimyonlu "ıslama" dana kaburga, kimyon, yoğurt 340  
*oven roasted beef ribs, flavoured with isot chilies, cumin, yoghurt*

odun fırınından kuzu gerdan, ayı mantarı, ıspanak, şehriye 368  
*oven roasted lamb neck, porcini, spinach, orzo*

kâğıtta deniz levreği, rakı, ezine peyniri, brokoli, afyon patates 380  
*wild caught seabass en papillote, rakı, ezine cheese, broccoli, afyon potatoes*