



à la carte

başlangıçlar / starters

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

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

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

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

asma yaprağında karides, kişniş, yoğurt, pazı, chili 780 ₺
prawn and vine leaves tempura, coriander, yoghurt, chard, chili

ana yemekler / mains

fırından, isotlu “ıslama” dana kaburga, yoğurt 1.650 ₺
oven roasted beef ribs, flavored with isot pepper, yoghurt

günün kuzusu, istiridye mantarı, tarhun, tarhana 1.950 ₺
oven roasted lamb cut of the day, oyster mushrooms, tarragon, tarhana

dana uykuluk, humus, biberiye, mevsim yeşillikleri 1.750 ₺
veal sweetbread, hummus, rosemary, greens

kâğıtta deniz levreği, rakı, ezine peyniri, deniz börülcesi, afyon patates 1.780 ₺
wild-caught sea bass en papillote, rakı, ezine cheese, samphire, afyon potatoes

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