

## Soğuk Başlangıçlar / Starters

- Kaju Humus Cashew Hummus** ① ₺600  
Soğuk İslenmiş Cherry Domatesler ve Ev Yapımı Limon Turşusu ile / Cold Smoked Cherry Tomatoes, Homemade Preserved Lemons
- Sakız Kabak Carpaccio Zucchini Carpaccio** ② ₺600  
Taze Kişniş, Taze Otlu Aioli ve İsot / Cilantro and İsot Pepper
- Peynirler ve Bottarga Cheese and Bottarga** ₺800  
İzmir Tulum, Büş, Parmesan ve Bottarga / Selection of İzmir Tulum, Bushe de Chevre, Parmesan Cheeses and Bottarga
- Taş Fırından Taze Fasulye ve İslenmiş Yoğurt** ③ ₺600  
Wood Oven Baked Green Beans and Smoked Yogurt
- Tuna Sashimi** ₺600  
Ponzu, Nori ve Bahçeden Narenciyeler / Ponzu, Nori and Citrus From Our Garden
- Ev Yapımı Tarama Taramasalata** ₺600  
Limon Yağı ve Taş Fırından Balon Ekmek ile / Caviar Tarama with Lemon Oil and Fresh Baked Wood Oven Bread
- Hindiba ve Siyah Trüf Chicory & Black Truffle** ④ ₺600  
Mango ve Parmigiano Reggiano ile / Mango Slices and Parmigiano Reggiano
- Bonfile Tartar ve Siyah Havyar Steak Tartare and Black Caviar** ₺800  
Çıtır Tereyağlı Patates ile / Crispy Butter Poached Potatoes
- Yeşil Elmalı Kuru Cacık** ⑤ ₺500  
Tzatziki and Green Apples (iki kişilik, serves two)

## Ara Sıcaklar / Warm Appetizers

- Çıtır Mavi Yengeç Crispy Blue Crab** ₺1.400  
Çıtır Yumuşak Kabuklu Mavi Yengeç, Antep Boz Fıstık, Közlenmiş Padron Biberi ve Somon Havyarı / Crispy Soft Shell Blue Crab, Pistachios From Antep, Charred Padron Pepper, Salmon Roe
- Çıtır Midyeler Fried Mussels** ₺700  
Tarator Sos / Tarator Sauce
- Külde Baby Kalamar Grilled Baby Calamari** ₺1.000  
Deniz Börülcesi, Fırınlanmış Bebek Patatesler / Sea Asparagus, Oven Baked Baby Potatoes
- Izgara Yedikule Marul Grilled Baby Lettuce** ⑥ ₺700  
Ev Yapımı Sriracha, Kavrulmuş Badem ve Parmesan / Josper Grilled Lettuce, Homemade Sriracha, Toasted Almonds and Parmesan
- Kokoreç** ₺1.000  
Atom Kuzu Kokoreç, Kişnişli Yoğurt Sos ve Taş Fırından Taze Lavaş Ekmeği / Kokoreç Stuffed With Sweetbreads, Cilantro Yogurt Sauce and Fresh Flat Bread
- Ançuezli Pizzetta Anchovy Pizzetta** ₺700  
Taş Fırından Ançuezli Pizzetta, Taze Domatesler ve Sarımsak / Anchovy Pizzetta From the Wood Oven, Fresh Tomatoes and Garlic
- Anne Patatesi Home Fries** ⑦ ₺600  
Hafif Acılı Mayonez ile (iki kişilik) / Spicy Aioli (Serves 2)

## Salatalar / Salads

### Roka Marul Salatası Arugula & Lettuce Salad ④ ₺600

İnce Kiyım Roka Marul Salata Cherry Domatesler ve Kırmızı Soğan ile / Finely chopped Arugula and Lettuce with Cherry Tomatoes and Red Onions

### Üzüm ve Soğan Salatası Grape & Onion Salad ④ ₺550

Odun Ateşinde Pişmiş Kırmızı Üzüm ve Soğan Salatası, Maş Fasulyesi ve Roka ile / Charred Red Grape and Red Onions with Mung Beans and Arugula

### Semizotu Salatası Purslane Salad ④ ₺550

Fırınlanmış Pancar, Keçi Peyniri, Büş Peyniri ve Balsamik Sirke ile Purslane with Beets and Goat Cheese, Buche de Chevre, Balsamic Vinegar

### Domates Salatası Tomato Salad ④ ₺550

Renkli Fethiye Domatesleri, Lor peyniri ve Kırmızı Soğan ile / Fethiye Heirloom Tomatoes with Ricotta and Red Onions

### Izgara Fasulye Salatası Grilled Bean Salad ④ ₺550

Fethiye Limonu ve Bahçeden Taze Otlar / Grilled Beans with Lemons and Fresh Herbs From Our Garden

### Akdeniz Salatası Mediterranean Salad ④ ₺700

Domates, Kırmızı Soğan, Renkli Biberler ve Ezine Peyniri (İki Kişilik) / Tomato, Red Onion, Bell Peppers and Ezine Cheese(2 servings)  
+ 200TL Dört Kişilik / 4 servings

İLAVELER / TO ADD : KIRILMIŞ PARMESAN / CHIPPED PARMIGIANO +250TL | KARIDES SOĞUŞ / COLD SHRIMP +300TL | COLD TUNA +400TL

## Makarna / Pasta

### Deniz Mahsullü Spaghetti ₺1.500

#### Spaghetti Ai Frutti di Mare

Bebek Kalamar, Midye, Jumbo Karides, Levrek, Bottarga ile / Seafood Spaghetti with Calamari, Mussel, Prawns, Seabass and Bottarga  
+ 1000TL İki kişilik / Serving for two

### Spaghetti Al Limone ④ ₺1.000

Chardonnay ve Limonlu Spaghetti, Antep Boz Fıstık / Spaghetti al Limone, Chardonnay and Lemon Spaghetti, Pistachios From Antep

### Lobster Spaghetti ₺6.400

1 kg Istakoz, Bebek Kalamar, Midye, Jumbo Karides, Levrek, Bottarga ile (2 Kişilik) / a Kilo of Fresh Lobster, Calamari, Mussel, Prawn, Seabass and Bottarga (Serves Two)

## Ana Yemek / Main Course

**Izgara Tuna Steak Tuna Steak** ₺1.400

*Karabiberli Demi Glace Sos ve Patates Kızartması / Tuna Steak Au Poivre with Black Pepper Demi Glace Sauce and French Fries*

**Izgara Jumbo Karidesler Grilled Prawns** ₺1.700

*Odun Ateşinden Jumbo Karidesler, Yeşil Köri Ezmesi ve Taze Bun Ekmeği ile / Wood Fire Grilled Prawns, Green Curry Sauce, Fresh Baked Bun*

**Çıtır Kemiksiz Levrek Crispy Boneless Seabass** ₺1.300

*Bezelye, Tobiko ve Rezene Salatası Crispy Boneless Seabass with Fresh Pea, Tobiko and Fennel Salad*

**Kuzu Tandır Wood Oven Roasted Lamb** ₺1.700

*6 Saat Taş Fırında Pişmiş Kuzu Tandır, Firik Bulguru Risotto, Beğendi / 6-Hour Roasted Leg of Lamb, Freekeh Risotto, Charred Eggplants*

**Kuzu Kol Tandır Roasted Lamb Leg** ₺6.400

*6 Saat Taş Fırında Pişmiş Kuzu Tandır, Firik Bulguru Risotto, Beğendi (4 Kişilik) / 6-Hour Roasted Leg of Lamb, Freekeh Risotto, Charred Eggplants (Serves 4)*

**Şiş Köfte Shish Köfte** ₺1.300

*Antalya Piyazı ve Sumaklı Soğan ile / Shish Köfte, Antalya Tahini Bean Salad and Red Onions with Sumac*

**Dana Şaşlık Şiş Shaslik Kebap** ₺1.500

*Sumaklı Soğan, Közlenmiş Biber ve Taş Fırından Sıcak Lavaş / Soy Marinated Beef Skewers, Charred Pepper and Fresh Flat Bread*

**Izgara Bonfile Beef Tenderloin** ₺1.700

*Günün Yeşilleri ve Patates Kızartması ile / Grilled Beef Tenderloin, Charred Daily Greens, French Fries*

**Izgara Antrikot Grilled Ribeye** ₺1.700

*Günün Yeşilleri ve Patates Kızartması ile / Grilled Ribeye, Charred Daily Greens, French Fries*

**Dana Yanaklı Gnocchi Gnocchi with Ox Cheek** ₺1.500

*6 Saat Odun Ateşinde Pişmiş Dana Yanak ve Ev Yapımı Gnocchi / 6 Hour Baked Ox Cheek, Homemade Gnocchi*

**Fırınlanmış Marine Pancar Beetroot Twist** 🍷 ₺1.200

*Beurre Blanc Sos / Beetroots Marinated in Its Own Juice, Beurre Blanc Sauce*

**Mantar Schnitzel Mushroom Schnitzel** 🍷 ₺1.200

*İstiridye Mantarı Schnitzel, Közlenmiş Kopya Biber ve Mantar Suyu Shot / Oyster Mushroom Schnitzel, Charred Red Pepper Sauce and a Shot of Forest Broth*

## Tatlı / Dessert

---

**Badem Unlu Taş Fırın Keki Almond Cake** ④ ₺450

Muhallebi ve Kara Dut Sosu ile

/ Almond Cake Baked in Fire, Vanilla Custard, Black Mulberry Sauce

+ 300TL Hennessy VSOP Flambé\*

\*Karadut sosumuzun aromasını kuvvetlendirin / Burst the flavors of Mulberry sauce

**Tuzlu Karamel Salted Caramel** ④ ₺450

Chocolate Chip Cookie, Limon Jölesi / Salted Caramel, Chocolate Chip Cookie and Lemon Gel

**Creme Brulee** ④ ₺450

**Çikolatalı Fondant Chocolate Fondant** ④ ₺450

Sızma Zeytinyağı, Çilek ve Deniz Tuzu / Chocolate Fondant, Extra Virgin Olive Oil, Sea Salt and Strawberries

**Meyve Tabacağı Fresh Fruit Platter** ④ ₺600