

Soğuk Başlangıçlar / Starters

Bostandan Zeytinyağlı   ₺800

Vegetables from Garden

Mevsim Sebzeleri, İç Bakla, Kabak, Nane ve Fesleğen
Selection of Seasonal Vegetables, Broad Beans,
Zucchini, Fresh Mint and Basil

Kabak Ceviche Zucchini Ceviche    ₺850

Sakız ve Girit Kabağı, Portakal, Arap Saçı, Badem, Taze Nane ve Kışniş
Fresh Zucchini, Orange, Fennel Leafs, Almonds, Fresh Mint and
Coriander

Kale Biberli Atom    ₺700

Strained Yogurt with Spicy Oil and Pepper from Kale Region (iki kişilik,
serves two)

Acur Cacığı   ₺700

Tzatziki from Armenian Cucumber (iki kişilik, serves two)

Ahtapot Octopus  ₺1.400

Fethiye Domates, Mor Soğan, Fesleğen ve Kırık Zeytin
/ Fethiye Tomatoes, Purple Onion, Basil and Village Olives

Mavi Kuyruk Karides ve Şeftali  ₺1.200

Blue Tail Shrimp And Peaches

Taze Yeşillikler, Mor Soğan, Kapyra Biber, Kışniş ve Avokado Mousse
/ Fresh Greens, Purple Onion, Capia Pepper, Coriander and Avocado Mousse

Akya Crudo Leerfish Crudo  ₺1.250

Dry Age Akya, Deniz Fasulyesi, Salatalık, Kırmızı Soğan, Kinoa, Acı Biber
ve Taze Kışniş Dry Aged Leerfish, Agretti, Cucumber, Red Onions, Kinoa,
Chilli Pepper and Fresh Coriander

Tuna Crudo Tuna Crudo  ₺1.250

Dry Age Tuna, Yaban Semizotu, Domates Turşusu ve Trüf Vinaigrette
Dry Aged Tuna, Wild Purslane, Tomatoes Pickle and Truffle Vinaigrette

Peynirler & Üzümler Cheese & Grapes ₺1.250

Trakya Eski Kaşar, Fethiye ve Yağlı Tulum, Topak ve Kızarmış Taze
Peynir seçkisiyle taze Üzümler Selection of Local and Turkish Cheese
with fresh Grapes

Salatalar / Salads

Yeşil Yeşil Salata Arugula&Lettuce Salad   ₺900

İnce Kıyım Roka Marul Salata / Finely chopped Arugula and Lettuce

Domates Salatası Tomato Salad   ₺950

Renkli Fethiye Domatesleri, Acur, Tuzlu Vişne, Karamelize Fındık ve
Fesleğen ile / Fethiye Heirloom Tomatoes with Armenian Cucumber,
Salted Sour Cherries, Caramelized Hazelnuts, and Fresh Basil

Akdeniz Salatası Mediterranean Salad  ₺950

Akdeniz Yeşillikleri, Domates, Avokado Mousse, Hardal Vinaigrette (iki
Kişilik) / Mediterranean Greens with Tomatoes, Avocado Mousse, and
Mustard Vinaigrette (2 servings)

+ 400TL Dört Kişilik / 4 servings

Ara Sıcaklar / Warm Appetizers

Ağustos Patlıcanı Eggplant of August ⑤ ₺900

Domates soslu Ağustos Patlıcanı, Mozzarella, Parmesan Peyniri, Soğan ve Elma Turşusu ile August Eggplants with Tomato Sauce, Mozzarella, Parmesan Cheese, Pickled Onion, and Pickled Apple

Kızarmış Pilav & Ançuez Fried Rice & Anchovy ₺900

Kızarmış Domatesli Pilav, Ev Yapımı İzmir Ançuez, Biberiye, Toz Pastırma, Panko, Confit Sarımsak ve Domates Aioli Fried Rice with Tomatoes, Homemade Anchovy, Rosemary, Ground Dry Meat, Confit Garlic and Tomatoes Aioli

Mantar Kroket Mushroom Croquette ⑤ ₺950

Kestane Mantarı, Porçini, Shitake Mantarı, Kuzu Göbeği, Çtır Soğan, İncir ve Trüflü Aioli Chestnut Mushrooms, Porcini, Shiitake Mushrooms, Morels, Crispy Onion, Figs and Truffle Aioli

Ada Patates Kızartması Island Crisp Fries ② ⑤ ₺800

Çtır Patates üzeri Padron ve Chilli Biberi, Limon Zest, Kapari, Fethiye Tulum Peyniri (iki kişilik) / Crispy Potatoes with Padron & Chili Peppers, Lemon Zest, Capers, and Aged Fethiye Tulum Cheese (Serves 2)

Köyceğiz Ballı Çtır Karides Crispy Prawns with ⑤ ₺900

Koycegiz Honey

Kızarmış Çimçim Karides, Sriracha Sos ve Sarımsaklı Fermente Bal / Crispy Baby Prawns with Sriracha Sauce and Fermented Garlic Honey

Izgara Bebek Kalamar Grilled Baby Calamari ₺900

Deniz Fasulyesi, Limon Turşusu ve Chimichurri Sos/ Agretti, Lemon Pickle and Chimichurri Sauce

Karides Gambas Gambas al Ajillo ⑤ ⑥ ₺1500

Zencefil, Chili Biber ve Sarımsaklı Mavi Kuyruk Karides/ Prawns with Ginger, Chili Pepper, and Garlic

Makarna / Pasta

GLÜTENSİZ MAKARNA İLE PİŞİREBİLİRİZ / GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

Deniz Mahsullü Linguini ₺2.250

Linguini Ai Frutti di Mare

Sübye, Vongole, Midye, Karides, Bebek Kalamar, Kuşkonmaz ve Bezelye ile/ Cuttlefish, Clams, Mussels, Prawns, Baby Calamari, Asparagus, and Sweet Peas

+ 1150TL İki kişilik / Serving for two

Gnocchi ⑤ ₺1.750

Keçi Peyniri, Kuşkonmaz, Bezelye, Fesleğen, Antep Fıstığı ve Pesto Sos Goat Cheese, Asparagus, Peas, Basil, Pistachios, and Pesto Sauce

Pasta Marinara ⑤ ₺1.750

Yavaş pişirilmiş domates sosu, confit sarımsak, taze fesleğen ve ince rendelenmiş Parmesan peyniri ile/ Velvety tomato sauce infused with confit garlic and basil, finished with aged Parmesan

+ 500TL Ev Yapımı Taze Ançuez / Fresh Home-Made Anchovy

Calamarata alla Vodka ₺1.950

Vodka ile zenginleştirilmiş domates sosu, bottarga rendesi, kıtır panko ve Parmesan peyniri ile/ Tomato sauce enriched with vodka, topped with shaved bottarga, crunchy panko, and aged Parmesan

Ana Yemek / Main Course

Izgara Dry Age Levrek Grilled Dry Age   **£2.400**
Seabass

Ege otları, Badem Kreması / Aegean Greens and Almond Cream Sauce

Balık Buğulama Catch of the Day Stew  **£4.800**

Günün Balığı, Midye Consome, Crispy Chardonnay Şarap, Patates, Bezelye (2 Kişilik) Muscle Consome, Crispy Chardonnay Wine, Potatoes, Sweet Peas (Serves 2)

Izgara Ahtapot Grilled Octopus  **£1.950**

Börülce Pilaki, Sucuk Kırıtı ve Çıtır Panko ile / Grilled Octopus, Black-Eyed Pea Pilaki, Crispy Sucuk and Crunchy Panko

Izgara Karides Grilled Prawns  **£1.700**

Mavi kuyruk karides, confit sarımsak, domates ve beyaz şarap sosu
Blue tail prawns with confit garlic and tomatoes in a white wine sauce

Moules Mariniere  **£1.750**

Beyaz şarap sosunda pişmiş midyeler, confit sarımsak ve taze maydanoz eşliğinde / Mussels in a white wine sauce with confit garlic and fresh parsley

Antrikot Şaşlık Shaslik Kebap  **£1.950**

Girit kabağı, naneli sebzeler ve karamelize soğan relish ile; ilikli pidenin üzerinde / Cretan zucchini, sweet pepper & onion medley, mint, and onion relish atop bone marrow flatbread

Izgara Bonfile Beef Tenderloin  **£2.450**

Patates Kızartması, Asyalı Chimmichurri Sos ve Tereyağı / Fries, Asian Chimmichurri Sauce and Butter

Yanık Tereyağlı Şiş Köfte  **£1.750**

Shish Köfte with Burned Butter

Tahinli Piyaz, Sumaklı Soğan ve Yanık Tereyağı
/ Antalya Tahini Bean Salad, Red Onions with Sumac and Burned Butter

Kuzu Tandır Wood Oven Roasted Lamb **£2.450**

6 Saat Taş Fırında Pişmiş Kuzu Tandır, Bulgur risotto, tütülenmiş kayısı püresi, kuzu jus ve ızgara taze soğan eşliğinde / 6-Hour Roasted Leg of Lamb, Bulgur risotto, smoked apricot purée, lamb jus, and grilled spring onions

+ 5.050TL 4 Kişilik / Serves 4

Badem Kremalı Izgara Ege Otları   **£1.750**

Grilled Aegean Greens with Almond Cream Sauce