

Soğuk Başlangıçlar / Starters

- Kaju Humus Cashew Hummus** (V) (GF) ₺700
Soğuk İslenmiş Cherry Domatesler ve Ev Yapımı Limon Turşusu ile / Cold Smoked Cherry Tomatoes, Homemade Preserved Lemons
- Sakız Kabak Carpaccio Zucchini Carpaccio** (V) (GF) ₺700
Taze Kişniş, Taze Otlu Aioli ve İso / Cilantro and Iso 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** (V) ₺700
Wood Oven Baked Green Beans and Smoked Yogurt
- Tuna Sashimi** (GF) ₺700
Ponzu, Nori ve Bahçeden Narenciyeler / Ponzu, Nori and Citrus From Our Garden
- Aky Ceviche Leerfish Ceviche** (GF) ₺800
Pinot Noir ve Aky Ceviche, Fırınlanmış Kırmızı Soğan ve Kırmızı Üzümler, Kişniş ve Begonvil Leerfish Ceviche in Pinot Noir, Oven Roasted Red Onions and Grapes, Cilantro, Bougainvillea
- Ev Yapımı Tarama Taramasalata** ₺700
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** (V) (GF) ₺800
Mango ve Parmigiano Reggiano ile / Mango Slices and Parmigiano Reggiano
- Bonfile Tartar ve Siyah Havyar Steak Tartare** (GF) ₺900
and Black Caviar
Çtır Tereyağı Patates ile / Crispy Butter Poached Potatoes
- Yeşil Elmalı Kuru Cacık** (V) (GF) ₺600
Tzatziki and Green Apples (iki kişilik, serves two)

Ara Sıcaklar / Warm Appetizers

- Açık Ateşten İskenderun Karides** (GF) ₺1.800
Grilled İskenderun Prawns
Mango Salsa, Sızma Memecik Zeytinyağı, Lime
Mango Salsa, Memecik Virgin Olive Oil, Lime
- Çtır Midyeler Fried Mussels** ₺800
Tarator Sos / Tarator Sauce
- Külde Baby Kalamar Grilled Baby Calamari** ₺1.200
Deniz Börülcesi, Fırınlanmış Bebek Patatesler / Sea Asparagus, Oven Baked Baby Potatoes
- Izgara Yedikule Marul Grilled Baby Lettuce** (V) (GF) ₺800
Ev Yapımı Sriracha, Kavrulmuş Badem ve Parmesan / Josper Grilled Lettuce, Homemade Sriracha, Toasted Almonds and Parmesan
- Kokoreç** ₺1.100
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

Patates Kızartması French Fries (V) (GF) ₺600

Hafif Acılı Mayonez ile (iki kişilik) / Spicy Aioli (Serves 2)

Salatalar / Salads**Roka Marul Salatası Arugula&Lettuce Salad** (V) (GF) ₺700

İnce Kıyım 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 (V) (GF) ₺700
Salad

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 (V) (GF) ₺700

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 (V) (GF) ₺700

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

Izgara Fasulye Salatası Grilled Bean Salad (V) (GF) ₺700

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

Akdeniz Salatası Mediterranean Salad (V) (GF) ₺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 | KARİDES SOĞUŞ / COLD SHRIMP +300TL | COLD TUNA +400TL

Makarna / Pasta**Deniz Mahsullü Spaghetti** ₺1.600**Spaghetti Ai Frutti di Mare**

Bebek Kalamar, Midye, Jumbo Karides, Levrek, Bottarga ile/ Seafood Spaghetti with Calamari, Mussel, Prawns, Seabass and Bottarga
+ 1100TL İki kişilik / Serving for two

Spaghetti Al Limone (V) ₺1.100

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

Lobster Spaghetti ₺6.700

1 kg İstakoz, 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  ₺1.600

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

Sotelenmiş Jumbo Karidesler Sautéed Prawns ₺1.700

Sotelenmiş Jumbo Karidesler Yeşil Köri Ezmesi ve Taze Bun Ekmeği ile / Sautéed Prawns, Green Curry Sauce, Fresh Baked Bun

Izgara Akya Grilled Leerfish  ₺1.700

Izgara Akya ve Ajo Blanco, Akya Fileto, Izgara Yedikule, Badem, Sarımsak ve Sotelenmiş Üzüm Grilled Leerfish and Ajo Blanco, Leerfish Fillet, Grilled Baby Lettuce, Almonds and Garlic, Sautéed Grapes

Çıtır Kemiksiz Levrek  ₺1.500

Crispy Boneless Seabass

Bezelye, Tobiko ve Rezene Salatası
Fresh Pea, Tobiko and Fennel Salad

Kuzu Tandır Wood Oven Roasted Lamb ₺1.800

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 ₺6.700

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 ₺1.500

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

Dana Şaşlık Şiş Shaslik Kebap ₺1.600

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

Izgara Bonfile Beef Tenderloin  ₺1.900

Günün Yeşilleri ve Fırında Baby Patates ile / Grilled Beef Tenderloin, Charred Daily Greens, and oven baked baby potatoes

Izgara Antrikot Grilled Ribeye  ₺1.900

Günün Yeşilleri ve Fırında Baby Patates ile / Grilled Ribeye, Charred Daily Greens, and oven baked baby potatoes

Sebzeli Gnocchi   ₺1.400

Gnocchi with Seasonal Veggies

Bamya, Bezelye, Parmesan, Ev Yapımı Gnocchi ve Taze Otlar
Okra, Fresh Peas and Herbs, Homemade Gnocchi

Mantar Schnitzel Mushroom Schnitzel  ₺1.400

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

Günün Balığı Catch of the Day

Market Price

Izgara balık, ızgara sebze ve fırında bebek patatesler ile Grilled Fish with grilled vegetables and oven baked baby potatoes

Tatlı / Dessert

Badem Unlu Taş Fırın Keki Almond Cake (V) (GF) ₺750

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 (V) ₺750

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

Creme Brulee (V) (GF) ₺750

Çikolatalı Fondant Chocolate Fondant (V) ₺750

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

Meyve Tabağı Fresh Fruit Platter (V) (GF) ₺600