Soğuk Başlangıçlar / Starters

Bostandan Zeytinyağlı GF V ₺800
Vegetables from Garden
Mevsim Sebzeleri, Kuşkonmaz, İç Bakla, Kabak, Nane ve Fesleğen
Selection of Seasonal Vegetables, Asparagus, Broad Beans, Zucchini, Fresh Mint and Basil

Kabak Ceviche Zucchini Ceviche GF V ₺850
Sakız ve Girit Kabağı, Portakal, Arap Saçı, Badem, Taze Nane ve Kişniş
Fresh Zucchini, Orange, Fennel Leafs, Almonds, Fresh Mint and Coriander

Kale Biberli Atom GF V ₺700
Strained Yogurt with Spicy Oil and Pepper from Kale Region (iki kişilik, serves two)

Acur Cacığı GF V ₺700
Tzatziki from Armenian Cucumber (iki kişilik, serves two)

Ahtapot Octopus GF ₺1.400
Fethiye Domates, Mor Soğan, Fesleğen ve Kırık Zeytin / Fethiye Tomatoes, Purple Onion, Basil and Village Olives

Mavi Kuyruk Karides ve Şeftali GF ₺1.200
Blue Tail Shrimp And Peaches
Taze Yeşillikler, Mor Soğan, Kapya Biber, Kişniş ve Avokado Mousse / Fresh Greens, Purple Onion, Capia Pepper, Coriander and Avocado Mousee

Akya Crudo Leerfish Crudo GF ₺1.250
Dry Age Akya, Deniz Fasulyesi, Salatalık, Kırmızı Soğan, Kinoa, Acı Biber ve Taze Kişniş Dry Aged Leerfish, Agretti, Cucumber, Red Onions, Kinoa, Chilli Pepper and Fresh Coriander

Tuna Crudo Tuna Crudo GF ₺1.250
Dry Age Tuna, Yaban Semizotu, Domates Turşusu ve Trüf Vinaigrette
Dry Aged Tuna, Wild Purslane, Tomatoes Pickle and Truffle Vinaigrette

Ara Sıcaklar / Warm Appetizers

Kızarmış Pilav & Ançuez Fried Rice & Anchovy GF ₺900
Kızarmış Domatesli Pilav, Ev Yapımı İzmir Ançuez, Biberiye, Toz Pastırma, Confit Sarımsak ve Domates Aioli Fried Rice with Tomatoes, Homemade Anchovy, Rosemary, Ground Dry Meat, Confit Garlic and Tomatoes Aioli

Ada Patates Kızartması Island French Fries GF V ₺800
Çıtır 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)

Keçi Peynirli Köz Patlıcan Roasted Eggplants V ₺900
with Goat Cheese
Keçi Tulum Peyniri, Miso Karamel, Sumak, Kaju, Çıtır Soğan ve Confit Sarımsak Goat Tulum Cheese, Miso Caramel, Sumac, Kaju, Crispy Onions and Confit Garlic

Köyceğiz Ballı Çıtır Karides Crispy Prawns with ₺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

Salatalar / Salads

Yeşil Yeşil Salata Arugula&Lettuce Salad GF V ₺900
İnce Kıyım Roka Marul Salata / Finely chopped Arugula and Lettuce

Domates Salatası Tomato Salad GF V ₺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 GF ₺950
Akdeniz Yeşillikleri, Kuşkonmaz, Domates, Avokado Mousse, Hardal Vinaigrette (İki Kişilik) / Mediterranean Greens with Asparagus, Tomatoes, Avocado Mousse, and Mustard Vinaigrette (2 servings)
+ 400TL Dört Kişilik / 4 servings

Deniz Mahsülleri ve Balık Tezgahı Market Price
Dry Age and Catch of the Day
Dry Age & Günlük Seçimler — Şefin Yönlendirmesiyle
Dry-Age dolabımızdaki Akya, Tuna, Levrek ile günlük taze balıklar ve kabuklular (Karides, Vongole, Istakoz, Karavida), şeflerimizin yönlendirmesiyle seçilir ve dilediğiniz şekilde hazırlanır.
Dry Aged & Daily Selections
Select from dry-aged Amberjack, Tuna, Seabass, fresh daily fish, and shellfish (Prawns, Clams, Lobster, Langoustine).
Our chefs will guide and prepare them to your preference.

Makarna / Pasta

GLÜTENSIZ MAKARNA ILE PİŞİREBİLİRİZ / GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

Deniz Mahsullü Spaghetti ₺2.250
Spaghetti 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 V ₺1.750
Keçi Peyniri, Kuşkonmaz, Bezelye, Fesleğen, Antep Fıstığı ve Pesto Sos
Goat Cheese, Asparagus, Peas, Basil, Pistachios, and Pesto Sauce

Pasta Marinara V ₺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
+ 2.500TL 350gr Istakoz Izgara / Grilled Lobster

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 Seabass ₺2.400
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 Pees (Serves 2)

Izgara Ahtapot Grilled Octopus ₺1.950
İsli paprika ile aromalandırılmış midye, domuz bacon, kızarmış Padron biber ve çıtır panko ile / Smoked paprika-infused mussels with crispy pork bacon, fried Padron peppers, and toasted 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 Köfte Köfte with Burned Butter ₺1.750
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, tütsülenmiş 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

Tatlı / Dessert

Süt Helvası Milk Helva ₺650
Kavrulmuş fındık, süt reçeli ve crumble / Toasted hazelnuts with dulce de leche and a buttery crumble

Sofie ₺650
Crumble, Portakal Köpüğü, Limonlu Dondurma / Crumble, Orange Foam, Lemon Icecream

Yoğurt Köpüklü Poşe Armut ₺650
Poached Pears with Yogurt Foam
Yoğurt Köpüğü, Viskili Ananas, Lime, Tuzlu Karamel
Yogurt foam with whisky-infused pineapple, zesty lime, and a touch of salted caramel

Meyve Tabağı Fresh Fruit Platter ₺500
Karpuz, Kavun veya Karışık Meyve Watermelon, melon or mixed fruits

KDV dahildir, hesabınıza %15 Servis Ücreti Eklenecektir / VAT is included. 15% Service Fee will be added to your bill