



Bağların arasında, rüzgârın hafifçe estiği bu mekân, şarabın ve toprağın kutlandığı bir yer olmuştu hep. Ama mevsimler ve rekolteler değişirken, sahiplerinin vizyonu da değişti. Restoranın evrimleşme zamanı gelmişti.

Yeni konsept basit ama derin bir fikirden doğdu: restoran, bölgenin cömertliğini kutlayacaktı. Her yemek, tıpkı bağın her şişesinin asmaların hikayesini anlatması gibi, toprağın hikayesini anlatacaktı.

Mutfaktaki açık ateş bu dönüşümün kalbi oldu.

Şefler burada, malzemelerin doğal lezzetlerini ön plana çıkaran tekniklerle yemekler hazırlıyor, şarap ile yemek eşleştirmek bir sanat hâline geliyor.

Yemekler sadece şaraplara eşlik etmiyor; aynı hikâyeyi paylaşan birer ortak oluyor.

Yeni menü sadece bir yemek listesi değil, toprak ile masa, bağ ile tabak, geçmiş ile gelecek arasındaki uyumdan bahsediyor...

*

Among the vineyards, where the breeze gently whispered, this place had always been a celebration of wine and the earth. But as seasons and vintages changed, so did the vision of its owners. It was time for the restaurant to evolve.

The new concept was born from a simple yet profound idea: the restaurant would celebrate the generosity of the region. Every dish, like every bottle from the vineyard telling the story of the vines, would narrate the tale of the land.

The open fire in the kitchen became the heart of this transformation.

Here, chefs craft dishes using techniques that highlight the natural flavors of the ingredients, turning wine and food pairing into an art form. The dishes don't just accompany the wines; they become partners, sharing the same story.

The new menu is more than just a list of dishes; it speaks of harmony between soil and table, vineyard and plate, past and future...

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter. Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira and 10% service charge will be applied.



GİRİŞ | INTRO

- Açık Ateşten Ege Otları**, Brokoli Kreması, Mandalina Vinegret, Boza, Fındık Craquelin 🌿 600
Aegean Herbs from Open Fire, Broccoli Cream, Mandarin Vinegret, Bouza, Nut Craquelin 🌿
- Odun Fırınında İşlenmiş Yedikule**, Ceviz Aioli, Kuş Üzümlü Avokado Kreması, Ekşi Maya Ekmek Kırıtı 🌿 700
Smoked Yedikule Lettuce from Wood Fire Oven, Walnut Aioli, Blackcurrant Avocado Cream, Sourdough Bread Crisp 🌿
- İskorpit Tartar**, Cennet Hurması Kreması, Mandalina, Şevketibostan, Salatalık, Kabak Çekirdeği 850
Scorpionfish Tartare, Persimmon Cream, Mandarin, Şevketibostan, Cucumber, Pumpkin Seed
- Taş Fırında Köz Pancar**, Turp, Yer Elması, Keçi Peyniri, Antep Fıstığı, Portakal, Frambuazlı Pancar Kreması 🌿 800
Roasted Beetroot, Radish, Sunchoke From Stone Oven, Goat Cheese, Pistachio, Orange, Beetroot Raspberry Cream 🌿
- Burrata**, Zeytinyağlı Urla Sakız Enginar ve Şevketibostan, Enginar Emülsiyon, Antep Fıstığı 🌿 950
Burrata, Urla Sakız Artichoke and Sevketibostan with Olive Oil, Artichoke Emulsion, Pistachio 🌿

SICAK | SECOND COURSE

- Izgara Ekşi Maya Ekmek**, Peynir Mus, Zeytin Tapenade, Taş Baskı Zeytinyağı 🌿 400
Grilled Sourdough Bread, Cheese Mousse, Olive Tapenade, Stone Print Olive Oil 🌿
- Spagetti**, Lime Karides Tartar, Vanilyalı Bisque 850
Spaghetti, Lime Shrimp Tartare, Vanilla Bisque
- Pöç Agnolotti**, Tereyağlı Kestane Kreması, Glaze Pöç Sos 800
Oxtail Agnolotti, Chestnut Butter Cream Glaze Oxtail Sauce
- Midyeli Kuskus Risotto**, Vongole, Karamel Soğan, Kuş Üzümü, Dereotu 800
Mussels Couscous Risotto, Vongole, Caramelized Onion, Blackcurrant, Sea Beans, Dill

AÇIK ATEŞTEN ANA YEMEK | MAIN COURSE FROM OPEN FIRE

- Taş Fırından Barbun Balığı**, Zerdeçalı Pırasa Kreması, Zeytinyağında Pırasa Confit, Pırasa Cipsi 1300
Red Mullet Fish, Leek Cream with Turmeric, Confit Leek on Olive Oil, Tempura Leek Chips
- Ahtapot**, Taş Fırından Şeker Patates, Chimichurri Rojo, Köz Kapyra 1300
Octopus, Potatoes From Stone Oven, Chimichurri Rojo, Roasted Capia
- Yakitori Şaşlık**, Balkabağı Sinkonta Terin, Jus Sos 1250
Yakitori Shashlik, Pumpkin Sinkonta Terin, Jus Sauce
- Kuzu Sırtı**, Ayvalı Patates Kreması, Soğan Dolması, Kuzu Demi Glace Sos 1250
Lamb Loin, Potato Cream with Quince, Stuffed Onion, Lamb Demi Glace Sauce
- Ağır Pişmiş Dana Kaburga**, Fırınlanmış Karnabahar, Çakır Syrah, Jus Sos 1400
Slow Cooked Beef Ribs, Roasted Cauliflower, Çakır Syrah, Jus Sauce

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira
and 10% service charge will be applied.



ODUN ATEŞİ | WOOD FIRE

Balon Ekmeginde Kokoreç , Nar Ekşili, Sumaklı Ot Salatası Kokoreç on Baloon Bread, Pomegranate Syrup and Sumac Herb Salad	850
Margarita Pizza , Mozarella, Parmesan, Fesleğen Pesto 🌿 Margherita Pizza, Mozarella, Parmesan, Basil Pesto 🌿	700
Bahçe Otları Pizza, Burrata , İsli Ege Otları, Arapsaçı Pesto, Taş Baskı Zeytinyağı 🌿 Garden Herbs Pizza, Burrata, Smoked Aegean Herbs, Arapsaçı Pesto, Stone Print Olive Oil 🌿	850
Kekikli Kıрма Zeytinli Pizza , Enginar, Keçi Peyniri Kreması, Marine Kurutulmuş Domates, Sarımsak Confit, Soka 🌿 Thyme, Crushed Olive Pizza, Artichoke, Goat Cheese Cream, Marinated Dry Tomatoe, Garlic Confit, Soka 🌿	800
Denver Steak Mevsim Mantarlı Pizza , Mornay Sos, Parmesan, Confit Kırmızı Soğan Denver Steak, Season's Mushroom Pizza, Mornay Sauce, Parmesan, Confit Red Onion	900
İtalyan Sucuklu Pizza , Mozarella, Atom Köz Biber, Domates Sos Italian Sausage Pizza, Mozarella, Atom Roasted Pepper, Tomato Sauce	850

TATLI | DESSERTS

Bitter Supangle , Bademli Sponge Kek, Fındık Pralin 🌿 Bitter Chocolate Pudding, Sponge Cake with Almond, Nut Praline 🌿	450
Tarçınlı Panna Cotta , Tuzlu Karamel Elma Tatin, Bisquitte 🌿 Cinnamon Panna Cotta, Salted Caramel Apple Tatin, Bisquitte 🌿	400

PEYNİR - ET | CHEESE - MEAT

Şarap Peynirleri , Olgun Ve Yarı Olgun Peynir Seçmeleri, Parmesan, Füme İsli Peynir, Limon Mostarda, Ayva Membrillo, Kırmızı Şarapta Dinlenmiş Kuru Kayısı 🌿 Wine Cheese, Mature and Semi Mature Cheese Selection, Parmesan, Fume Smoked Cheese, Lemon Mostarda, Quince Membrillo, Dried Apricot Matured in Red Wine 🌿	1350 / 900
Füme Et & Peynir Tabacağı Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Füme Antrikot, Füme Kol, Peynir Seçmeleri, Çiroz, Ayva Membrillo, Limon Mostarda Smoked Meat & Cheese Platter, Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Smoked Steak, Smoked Beef Arm, Cheese Selection, Mackerel, Quince Membrillo, Lemon Mostarda	1600
Ekstra Grisini Extra Grissini	100

SOĞUK İÇECEKLER - KAHVE | SOFT DRINKS - COFFEE

Türk Kahvesi Turkish Coffee	100	Uludağ Premium Su 75 cl Water 75 cl	100
Espresso	110	Uludağ Soda 33 cl / 75 cl Sparkling	100 / 150
Double Espresso	120	San Pellegrino 33 cl / 75 cl	150 / 300
Americano	130	Coca Cola / Ice Tea	110
Çay Tea	95	Portakal Suyu Orange Juice	200

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira and 10% service charge will be applied.



ŞARAPLARIMIZ | OUR WINES

* ödüllü şarapları ifade eder | * shows wines with awards

ŞARAP TADIMI | WINE TASTING

Tadım Salonu | Tasting Room 14:00 – 16:00 – 17:30

6'lı Şarap Tadımı | 6 Glass Wine Tasting (kişi başı / per person) 700

BEYAZ | WHITE

YARIMADALI Bornova Misketi 2023 *	395 / 1500
SOMNIUM Chardonnay 2023	395 / 1500
VRIULA Sauvignon Blanc 2023 *	395 / 1500
SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2023	1750

ROZE | ROSE

SEVİNÇ Pinot Noir Rose 2022 375 / 1500

KIRMIZI | RED

RED BLEND I Merlot & Syrah 2022 *	375 / 1500
RED BLEND II Syrah & Boğazkere & Cabernet Sauvignon & Kalecik Karası 2022 *	375 / 1500
RED BLEND III Cabernet Sauvignon & Boğazkere 2022	375 / 1500
İZ Boğazkere 2022	450 / 1950
ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2021 *	450 / 1750
ADVENTUM Syrah 2021 *	1950
ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Syrah 2020	1750

PREMIUM KIRMIZI | PREMIUM RED

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2021 *	500 / 2150
SOMNIUM PREMIUM Merlot 2021 *	2950
SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2019 *	3500
SOMNIUM PREMIUM Merlot 2020	3500
SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2018 *	4500
SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2018 *	4500
SOMNIUM PREMIUM Merlot 2018	7500

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %10 ek servis ücretine tabidir. | The prices shown are in Turkish lira
and 10% service charge will be applied.