

-

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Urla Sakız Enginar (v) 900
Aioli, Enginar Emülsiyon Sos, Vişne, Deniz Börülcesi, Dereotu (A-C-H)
Urla 'Sakız' Artichoke (v)
Aioli, Artichoke Emulsion Sauce, Cherry, Sea Beans, Dill (A-C-H)

Pancar Carpaccio (v) 750
Keçi Peyniri Kreması, Portakal, Mürdüm Eriği, Narenciye Sos, File Badem (G-H)
Beetroot Carpaccio (v)
Goat Cheese Mousse, Orange, Damson Plum, Citrus Vinaigrette, Sliced Almonds (G-H)

Somon Gravlaks & Avokado 1250
Kuzu Kulağı, Dereotu, Soğan Turşusu, Aioli, Nar (D-C)
Salmon Gravlaks
Sorrel, Dill, Pickled Onion, Aioli, Pomegranate (D-C)

Burrata (v) 1500
Domates, Kırmızı Soğan, Zeytin, Pesto Sos (G-H-A)
Burrata (v)
Tomatoes, Red Onions, Olives, Pesto Sauce (G-H-A)

Arancini (v) 950
İstiridye Mantarı, Kestane Mantarı, Mozzarella, Napoliten Sos (A-G)
Arancini (v)
Oyster Mushrooms, Chestnut Mushrooms, Mozzarella, Neapolitan Sauce (A-G)

Brie (v) 1250
Fırınlanmış Brie Peyniri, Kıtır Baget Ekmeği, Bal, Trüf Yağı, Fresh Trüf (A-G)
Brie (v)
Baked Brie Cheese, Crispy Baguette, Honey, Truffle Oil, Fresh Truffles (A-G)

Carpaccio 1500
Dana Carpaccio, Kırmızı Çıtır Soğan, Yaprak Parmesan, Trüf, Hardal Vinegret Sos (G-O)
Carpaccio
Beef Carpaccio, Crispy Red Onions, Parmesan Cheese, Truffles, Mustard Vinaigrette Sauce (G-O)

SALATA | SALAD

Yedikule Salatası (v) 880
Çıtır Yedikule Marul, Sezar Sos, Parmesan Zest, Portakal Yağı (A-C-D-G-M-O)
Yedikule Lettuce Salad (v)
Crispy Yedikule Lettuce, Caesar Sauce, Parmesan Zest, Orange Oil (A-C-D-G-M-O)

Parmesan & Roka Salatası (v) 880
Nar, Ceviz Krokan, Çeri Domates, Hardal Vinegret (C-G-H)
Parmesan & Rocket Salad (v)
Pomegranete, Walnut, Cherry Tomato, Mustard Vinaigrette (C-G-H)

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.
(v): vejetaryen – vegetarian

PEYNİR & FÜME ET | CHEESE & SMOKED MEAT

Şarap Peynirleri (v) 2500 - 1750
Emmantel, Gouda, Füme İsli Peynir, Gravyer, Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini (A-B-G-H)
Wine Cheese Platter (v)
Emmantel, Gouda, Fume Smoked Cheese, Gruyere, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini (A-B-G-H)

Füme Et Tabağı 3000
Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Kuzu Cotto Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini (H-E)
Smoked Meat Platter
Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Lamb Cotto, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini (H-E)

ODUN ATEŞİNDEN PİZZA | WOOD FIRED PIZZA

Urla Kekikli Kırma Zeytinli Pizza (v) 1350
Mornay Sos, Mozzarella, Keçi Büş Kreması, Balkabağı (A-G)
Urla Cracked Olives and Thyme Pizza (v)
Mornay Sauce, Mozzarella, Goat Cheese Cream, Pumpkin (A-G)

Fungi (v) 1350
Tartufo Sos, Mozarella, İstiridye Mantarı, Kültür Mantarı (A-G)
Funghi (v)
Tartufo Sauce, Mozzarella, Oyster Mushroom, White Mushroom (A-G)

Pesto Stracciatelle Pizza (v) 1450
Stracciatelle Peyniri, Pesto Sos, Sarımsaklı Yağ, Parmesan (A-G)
Pesto Stracciatelle Pizza (v)
Stracciatelle Cheese, Pesto Sauce, Garlic Oil, Parmesan (A-G)

Burrata (v) 1650
Manda Burrata, Domates Sosu, Kapari Çiçeği, Pesto Sos, Roka (A-G)
Burrata (v)
Burrata, Tomato Sauce, Caper Flowers, Pesto Sauce, Aragula (A-G)

Fermente Sucuk Pizza 1400
Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Fesleğen (A-G)
Fermented Sausage Pizza
Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Basil (A-G)

Füme Kaburgalı 1600
Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Füme Kaburga, Parmesan, Roka (A-G)
Smoked Rib
Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Smoked Ribs, Parmigiano, Rocket (A-G)

Bistecca 1500
Bonfile, Mozarella, Karamelize Soğan, Jalepeno, Balsamic Glaze Sos, Roka, Parmesan (A-G-O)
Bistecca
Beef Tenderloin, Mozzarella, Caramalized Onion, Jalepeno, Balsamic Glaze Sauce, Rocket, Parmesan (A-G-O)

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.
(v): vejetaryen – vegetarian

MAKARNA & RISOTTO | PASTA & RISOTTO

Linguine Di Mare 1600
Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar, Beyaz Şarap Sosu (B-D-R-O)
Linguine Di Mare
Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari, White Wine Sauce (B-D-R-O)

Pesto Tagliatelle (v) 1300
El Açma Tagliatelle, Pesto Sos, Stracciatella Peyniri (A-C-G-H-O)
Pesto Tagliatelle (v)
Handmade Tagliatelle, Pesto Sauce, Stracciatella Cheese (A-C-G-H-O)

Ördek Etli Pappardelle 1400
Ağır Ateşte Pişmiş Tiftik Ördek, El Açma Ispanaklı Pappardelle, Limon Sos, Parmesan (A-B-C-G)
Pappardelle with Slow Cooked Loin Duck
Slow-Cooked Loin Duck, Hand-Tossed Spinach Pappardelle, Lemon Sauce, Parmesan (A-B-C-G)

Risotto Di Mare 1600
Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar, Maydanoz, Napoliten Sos (A-B-D-R)
Risotto Di Mare
Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari, Neapolitan Sauce, Parsley (A-B-D-R)

Porçini Risotto (v) 1500
Porçini Mantarı (G-F-Y)
Porcini Risotto (v)
Porcini Mushroom (G-F-Y)

Lazanya 1500
Ragu Sos, Napoliten Sos, Mornay Sos, Fesleğen (A-C-G-H-L-O)
Lasagna
Ragu Sauce, Neapolitan Sauce, Mornay Sauce, Basil (A-C-G-H-L-O)

ET & BALIK | MEAT & FISH

Bonfile 2400
Kereviz Püresi, Patates Fondan, Demi Glace, Mevsim Sebzeleri (L-O)
Beef Tenderloin
Celery purée, Potato Fondant, Demi-Glace, Season Vegetables (L-O)

Salmone Alla Grilla 1850
Somon, Izgara Yedikule Marul, Vongole, Beyaz Şarap Sos, Patates Fondan (D-G)
Salmone Alla Grilla
Salmon, Grilled Yedikule Lettuce, Vongole, White Wine Sauce, Potato Fondant (D-G)

Kuzu Sırt 2500
Siyah Pirinç, Köz Kapya Kreması, Baby Patates Crust (G)
Lamb Loin
Black Rice, Roasted Capia Pepper Cream, Baby Potato Crust (G),

Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga 2300
Fırından Beybi Patates, Kuşkonmaz, Kırmızı Şarap Sosu (G-O)
Slow-Cooked Beef Ribs
Oven Cooked Baby Potatoes, Asparagus, Red Wine Sauce (G-O)

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.
(v): vejetaryen – vegetarian

TATLI | DESSERT

Çikolatalı Sufle (v) Vanilya Dondurma (A-C-G-E) **Chocolate Souffle** Vanilla Ice Cream (A-C-G-E)	750
Tiramisu (v) Mascarpone (A-C-G-O) **Tiramisu (v)** Mascarpone (A-C-G-O)	700
Panna Cotta (v) Ekşi Ayran, Vanilya, Orman Meyveleri Sos (G-S) **Panna Cotta (v)** Tangy Ayran, Vanilla, Forest Berries Sauce (G-S)	700

VİSKİ | WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	800

ŞAMPANYA | CHAMPAGNE

Möet & Chandon Ice Imperial Demi-Sec	12.000

SOĞUK İÇECEKLER – KAHVE | SOF T DRINKS - COFFEE

Türk Kahvesi | Turkish Coffee	160	Uludağ Premium Su 75 cl | Water 75 cl	160
Espresso	170	Uludağ Soda 33 cl / 75 cl | Sparkling	160 / 250
Double Espresso	220	San Pellegrino 33 cl / 75 cl	300 / 650
Americano	220	Coca Cola / Ice Tea	160
		Portakal Suyu | Orange Juice	250

Menüde alerjenler A-R arası harf kodları ile belirtilmiş olup, kodların açılımları aşağıda belirtilmektedir:
Allergens are indicated on the menu using letter codes from A to R. The corresponding descriptions of these codes are provided below:

A - Glüten içeren tahıllar (buğday, arpa, çavdar, yulaf vb.)	A - Cereals containing gluten (e.g. wheat, barley, rye, oats)
B - Kabuklular ve ürünleri	B - Crustaceans and products thereof
C - Yumurta ve ürünleri	C - Eggs and products thereof
D - Balık ve ürünleri	D - Fish and products thereof
E - Yer fıstığı ve ürünleri	E - Peanuts and products thereof
F - Soya fasulyesi ve ürünleri	F - Soybeans and products thereof
G - Süt ve süt ürünleri (laktoz dahil)	G - Milk and dairy products (including lactose)
H - Sert kabuklu meyveler (badem, fındık, ceviz vb.)	H - Tree nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts) and products thereof
L - Kereviz ve ürünleri	L - Celery and products thereof
M - Hardal ve ürünleri	M - Mustard and products thereof
N - Susam tohumu ve ürünleri	N - Sesame seeds and products thereof
O - Kükürt dioksit ve sülfitler	O - Sulphur dioxide and sulphites
P - Acı bakla (Lupin) ve ürünleri	P - Lupin and products thereof
R - Yumuşakçalar ve ürünleri	R - Molluscs and products thereof

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.
(v): vejetaryen – vegetarian

ŞARAPLAR | WINES
***ödüllü şarapları ifade eder | *shows wines with awards**

ŞARAP TADIMI | WINE TASTING

Tadım Salonu | Tasting Room (13:00 – 18:00) **Anlatımlı 6'lı Şarap Tadımı |** Guided 6 Glass Wine Tasting (kişi başı / per person)	990

BEYAZ | WHITE

YARIMADALI Bornova Misketi 2025 *	600 / 2500
VRIULA Sauvignon Blanc 2025 *	600 / 2600
SOMNIUM PREMIUM Chardonnay 2024 *	3250

ROZE | ROSE

SEVİNÇ Kalecik Karası 2024 *	550 / 2400
SEVİNÇ Cabernet Sauvignon & Öküzgözü & Kalecik Karası 2025 *	600 / 2500

KIRMIZI | RED

RED BLEND I Merlot & Syrah 2022 *	600 / 2500
RED BLEND II Syrah & Boğazkere & Cabernet Sauvignon & Kalecik Karası 2022 *	600 / 2500
RED BLEND III Cabernet Sauvignon & Boğazkere 2022 *	600 / 2500
İZ Kalecik Karası 2025 **(YENİ – NEW)**	600 / 2500
İZ Boğazkere 2022 *	2750
İZ Urla Karası & Kalecik Karası 2025 **(YENİ – NEW)**	3500
ADVENTUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2021 *	700 / 2750
ADVENTUM Syrah 2021 *	700 / 2750

PREMIUM KIRMIZI | PREMIUM RED

ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2021 *	715 / 2950
SOMNIUM PREMIUM Merlot & Syrah 2023 *	3500
SOMNIUM PREMIUM Merlot 2021 *	4500
SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2019 *	5500
SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2018 *	5500
SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon & Merlot 2018 *	5500

MAHZENDEN | FROM THE CELLAR
*(Mahzende yıllandırılan **sınırlı** ürünler – **limited** wines aged in the cellar)*

SOMNIUM Cabernet Sauvignon 2019	3500
ÇAKIR Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2020 *	3800
SOMNIUM PREMIUM Merlot 2020	4500
SOMNIUM Merlot 2018	4500
SOMNIUM PREMIUM Merlot 2018	8800

Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz. | If you have allergies, please tell your waiter.
Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsindendir. | The prices shown are in Turkish lira.
(v): vejetaryen – vegetarian

-