



## GİRİŞ | INTRO

<b>Açık Ateşten Ege Otları</b> , Brokoli Kreması, Mandalina Vinegret, Boza, Fındık Craquelin (v) <i>Aegean Herbs from Open Fire, Broccoli Cream, Mandarin Vinegret, Bouza, Nut Craquelin (v)</i>	700
<b>Odun Fırınında İşlenmiş Yedikule</b> , Ceviz Aioli, Kuş Üzümlü Avokado Kreması, Ekşi Maya Ekmek Kıtırması (v) <i>Smoked Yedikule Lettuce from Wood Fire Oven, Walnut Aioli, Blackcurrant Avocado Cream, Sourdough Bread Crisp (v)</i>	875
<b>İskorpit Tartar</b> , Kivi, Portakal, Şevketibostan, Salatalık, Kabak Çekirdeği <i>Scorpionfish Tartare, Kiwi, Orange, Şevketibostan, Cucumber, Pumpkin Seed</i>	950
<b>Taş Fırında Köz Pancar</b> , Turp, Yer Elması, Keçi Peyniri, Antep Fıstığı, Portakal, Frambuazlı Pancar Kreması (v) <i>Roasted Beetroot, Radish, Sunchoke From Stone Oven, Goat Cheese, Pistachio, Orange, Beetroot Raspberry Cream (v)</i>	850
<b>Burrata</b> , Zeytinyağlı Urla Sakız Enginar ve Şevketibostan, Enginar Emülsiyon, Antep Fıstığı (v) <i>Burrata, Urla Sakız Artichoke and Şevketibostan with Olive Oil, Artichoke Emulsion, Pistachio (v)</i>	1150

## SICAK | SECOND COURSE

<b>Izgara Ekşi Maya Ekmek</b> , Peynir Mus, Zeytin Tapenade, Taş Baskı Zeytinyağı (v) <i>Grilled Sourdough Bread, Cheese Mousse, Olive Tapenade, Stone Print Olive Oil (v)</i>	500
<b>Körili Brezilya Krokot</b> , Hardallı Mango Kreması, Turp Salatası <i>Brazilian Croquet with Curry, Mango Mustard Cream, Horse Radish Salad</i>	950
<b>Spagetti</b> , Lime Karides Tartar, Vanilyalı Bisque <i>Spaghetti, Lime Shrimp Tartare, Vanilla Bisque</i>	975
<b>Pöç Agnolotti</b> , Tereyağlı Kestane Kreması, Glaze Pöç Sos <i>Oxtail Agnolotti, Chestnut Butter Cream Glaze Oxtail Sauce</i>	875
<b>Enginarlı Kuskus Risotto</b> , Çağla Badem, Araka, Kurutulmuş Domates, Sepet Loru, Dereotu (v) <i>Artichoke Couscous Risotto, Unripe Almond, Pea, Dried Tomato, Sepet Curd Cheese, Dill (v)</i>	875

## AÇIK ATEŞTEN ANA YEMEK | MAIN COURSE FROM OPEN FIRE

<b>Taş Fırından Barbun Balığı</b> , Zerdeçalı Pırasa Kreması, Zeytinyağında Pırasa Confit, Pırasa Cipsi <i>Red Mullet Fish, Leek Cream with Turmeric, Confit Leek on Olive Oil, Tempura Leek Chips</i>	1450
<b>Ahtapot</b> , Taş Fırından Şeker Patates, Chimichurri Rojo, Köz Kapyra <i>Octopus, Potatoes From Stone Oven, Chimichurri Rojo, Roasted Capia</i>	1500
<b>Yakitori Şaşlık</b> , Patates Terin, Jus Sos <i>Yakitori Shashlik, Potato Terin, Jus Sauce</i>	1475
<b>Kuzu Sırtı</b> , Ayvalı Patates Kreması, Soğan Dolması, Kuzu Demi Glace Sos <i>Lamb Loin, Potato Cream with Quince, Stuffed Onion, Lamb Demi Glace Sauce</i>	1475
<b>Ağır Pişmiş Dana Kaburga</b> , Fırınlanmış Karnabahar, Çakır Syrah, Jus Sos <i>Slow Cooked Beef Ribs, Roasted Cauliflower, Çakır Syrah, Jus Sauce</i>	1500

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

<b>Balon Ekmeğinde Kokoreç</b> , Nar Ekşili, Sumaklı Ot Salatası <i>Kokoreç on Baloon Bread, Pomegranate Syrup and Sumac Herb Salad</i>	975
<b>Bahçe Otları Pizza, Burrata</b> , İsli Ege Otları, Arapsaçı Pesto, Taş Baskı Zeytinyağı (v) <i>Garden Herbs Pizza, Burrata, Smoked Aegean Herbs, Arapsaçı Pesto, Stone Print Olive Oil (v)</i>	950
<b>Kekikli Kıрма Zeytinli Pizza</b> , Enginar, Keçi Peyniri Kreması, Marine Kurutulmuş Domates, Sarımsak Confit, Soka (v) <i>Thyme, Crushed Olive Pizza, Artichoke, Goat Cheese Cream, Marinated Dry Tomatoe, Garlic Confit, Soka (v)</i>	850
<b>Denver Steak Mevsim Mantarlı Pizza</b> , Mornay Sos, Parmesan, Confit Kırmızı Soğan <i>Denver Steak Season's Mushroom Pizza, Mornay Sauce, Parmesan, Confit Red Onion</i>	975
<b>Tire Sucuklu Pizza</b> , Mozzarella, Atom Köz Biber, Domates Sos <i>Tire Sausage Pizza, Mozzarella, Atom Roasted Pepper, Tomato Sauce</i>	950

## TATLI | DESSERTS

<b>Bitter Supangle</b> , Bademli Sponge Kek, Fındık Pralin (v) <i>Bitter Chocolate Pudding, Sponge Cake with Almond, Nut Praline (v)</i>	575
<b>Izgara Çilek</b> , Vanilyalı Krema, Güllü Çilek Kompostosu, Çilek Dondurma (v) <i>Grilled Strawberry, Vanilla Cream, Strawberry Rose Compost, Strawberry Ice Cream (v)</i>	575

## PEYNİR - ET | CHEESE - MEAT

<b>Şarap Peynirleri</b> , Olgun ve Yarı Olgun Peynir Seçmeleri, Parmesan, Füme İsli Peynir, Acı Biber Reçeli, Ayva Membrillo, Kırmızı Şarapta Dinlenmiş Kuru Kayısı (v) <i>Wine Cheese Platter, Mature and Semi Mature Cheese Selection, Parmesan, Fume Smoked Cheese, Hot Pepper Jam, Quince Membrillo, Dried Apricot Matured in Red Wine (v)</i>	2000 / 1500
<b>Füme Et Tabağı</b> , Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Füme Antrikot, Füme Kol, Çiroz, Ayva Membrillo, Acı Biber Reçeli <i>Smoked Meat Platter, Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Smoked Steak, Smoked Beef Arm, Mackerel, Quince Membrillo, Hot Pepper Jam</i>	2100
<b>Ekstra Grisini</b> <i>Extra Grissini</i>	100

## SOĞUK İÇECEKLER - KAHVE | SOFT DRINKS - COFFEE

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

(v): vejetaryen - vegetarian

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)

**Anlatımlı 6'lı Şarap Tadımı | Guided 6 Glass Wine Tasting (kişi başı / per person)** 800

### BEYAZ | WHITE

**YARIMADALI** Bornova Misketi 2023 \* 475 / 1800

**SOMNIUM** Chardonnay 2023 475 / 1750

**VRIULA** Sauvignon Blanc 2023 \* 475 / 1800

**SOMNIUM PREMIUM** Chardonnay 2023 \* 1975

### ROZE | ROSE

**SEVİNÇ** Pinot Noir Rose 2022 450 / 1600

### KIRMIZI | RED

**RED BLEND I** Merlot & Syrah 2022 \* 450 / 1700

**RED BLEND II** Syrah & Boğazkere & Cabernet Sauvignon & Kalecik Karası 2022 \* 450 / 1750

**RED BLEND III** Cabernet Sauvignon & Boğazkere 2022 450 / 1750

**İZ** Boğazkere 2022 \* 525 / 2050

**ADVENTUM** Cabernet Sauvignon & Merlot 2021 \* 475 / 1800

**ADVENTUM** Syrah 2021 \* 1975

**ADVENTUM** Cabernet Sauvignon & Syrah 2020 1975

### PREMIUM KIRMIZI | PREMIUM RED

**ÇAKIR** Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Boğazkere 2021 \* 2250

**SOMNIUM PREMIUM** Merlot 2021 \* 3150

**SOMNIUM PREMIUM** Cabernet Sauvignon 2019 \* 3750

**SOMNIUM PREMIUM** Merlot 2020 3750

**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.