



Summer

Yaz



Menu



BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

Arancini (v) Carnarolli Risotto, İstiridye Mantarı, Kestane Mantarı, Mozzarella, Asma Yapağı, Napoliten Sos (A-G)	950
Arancini (v) Carnarolli Risotto, Oyster Mushrooms, Chestnut Mushrooms, Mozzarella, Vine Leaves, Neapolitan Sauce (A-G)	
Brie (v) Fırınlanmış Brie Peyniri, Ktır Baget Ekmeğı, Turna Yemişı, Çeri Domates, Bal, Trüf Yağı, Fresh Trüf (A-G)	1250
Brie (v) Baked Brie Cheese, Crispy Baguette, Cranberries, Cherry Tomatoes, Honey, Truffle Oil, Fresh Truffles (A-G)	
Prosciutto Crudo Prosciutto, Kavun Dilimleri (H-O)	1100
Prosciutto Crudo Prosciutto, Melon Slices (H-O)	
Burrata & Zeytinyağı Urla Sakız Enginar (v) Enginar Emülsiyon, Kaya Kuruğı, İpek Börölce (G-H)	1500
Burrata & Urla Sakız Artichoke (v) Artichoke Emulsion, Rock Parsley, Silk Cowpea (G-H)	
Carpaccio Dana Carpaccio, Roka, Renkli Çeri Domates, Kırmızı Çtır Soğan, Frenk Soğanı, Yaprak Parmesan, Trüf, Hardal Vinegret Sos (G-O)	1500
Carpaccio Beef Carpaccio, Arugula, Colorful Cherry Tomatoes, Crispy Red Onions, Chives, Parmesan Cheese Leaves, Truffles, Mustard Vinaigrette Sauce (G-O)	
Şarap Peynirleri (v) Miralem Aydilge, Gouda, Füme İslı Peynir, Gravyer, Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini (A-B-G-H)	2500 / 1750
Wine Cheese Platter (v) Miralem Aydilge, Gouda, Fume Smoked Cheese, Gruyere, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini (A-B-G-H)	
Füme Et Tabağı Füme Dana Cotto, Karabiberli Rozbif, Kuzu Cotto, Dana Bacon, Acı Biber Reçeli, El Yapımı Grisini (H-E)	2750
Smoked Meat Platter Smoked Beef Cotto, Roastbeef With Black Pepper, Lamb Cotto, Bacon, Chili Pepper Jam, Homemade Grissini (H-E)	

SALATA | SALAD

Çilekli Semizotu Salatası (v) Ricotta Kreması, Çilek, Mango, Hardal Vinegret, Fırınlanmış File Badem (B-G-H)	880
Strawberry and Purslane Salad (v) Ricotta Cream, Strawberry, Mango, Mustard Vinegret, Baked Sliced Almonds (B-G-H)	
Yedikule Salatası (v) Çtır Yedikule Marul, Sezar Sos, Parmesan Zest, Portakal Yağı (A-C-D-G-M-O)	880
Yedikule Lettuce Salad (v) Crispy Yedikule Lettuce, Caesar Sauce, Parmesan Zest, Orange Oil (A-C-D-G-M-O)	
Panzanella Salata (v) Pembe Domates, Salatalık, Kırmızı Çtır Soğan, Çeri Domates, Zeytin, Fesleğen, Reyhan, Beyaz Peynir, Panzanella Sosu, Kruton (A-G)	880
Panzanella Salad (v) Pink Tomatoes, Cucumber, Crispy Red Onion, Cherry Tomatoes, Olives, Basil, White Cheese, Panzanella Dressing, Croutons. (A-G)	

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 Beyaz Şarap Sosu, Maydanoz, Frenk Soğanı, Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar (B-D-R-O) Linguine Di Mare White Wine Sauce, Parsley, Chives, Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari (B-D-R-O)	1500
Pesto Tagliatelle (v) El Açma Tagliatelle Makarna, Pesto Sos, Sarımsaklı Yağ, Stracciatella Peyniri (A-C-G-H-O) Pesto Tagliatelle (v) Tagliatelle Pasta, Pesto Sauce, Garlic Oil, Stracciatella Cheese (A-C-G-H-O)	1300
Risotto Di Mare Carnerolli Risotto, Napoliten Sos, Siyah Midye, Karides, Vongole, Kalamar, Frenk Soğanı, Maydanoz (A-B-D-R) Risotto Di Mare Carnerolli Risotto, Neapolitan Sauce, Black Mussels, Shrimp, Vongole, Calamari, Chives, Parsley (A-B-D-R)	1500
Risotto Al Tartufo (v) Carnarolli Risotto, Kestane Mantarı Püresi, Kuşkonmaz, Trüf Yağı, Trüf Zest (A-C-G) Risotto Al Tartufo (v) Carnarolli Risotto, Mushroom Puree, Asparagus, Truffle Oil, Truffle Zest (A-C-G)	1400
Lazanya 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)	1400

ET & BALIK | MEAT & FISH

Bistecca İnce Bonfile Dilimleri, Roka, Renkli Çeri Domates, Hardal Vinegret Sos, Çıtır Soğan, Kırık Parmesan (G) Bistecca Thinly Sliced Beef Tenderloin, Arugula, Colorful Cherry Tomatoes, Mustard Vinaigrette Sauce, Crispy Onions, Crumbled Parmesan Cheese Cream, Strawberry, Mustard Vinegret (G)	1850
Bonfile Bonfile, Baby Havuç, Baby Kabak, Brokoli, Patates Fondan, Demi Glace, Verde Karışımı (L-O) Beef Tenderloin Beef Tenderloin, Baby Carrots, Baby Zucchini, Broccoli, Potato Fondant, Demi-Glace, Verde Mix (L-O)	2200
Salmone Alla Grilla Somon, Izgara Yedikule Marul, Vongole, Beyaz Şarap Sos, Portakal Yağı, Frenk Soğanı, Patates Fondan (D-G) Salmone Alla Grilla Salmon, Grilled Yedikule Lettuce, Vongole, White Wine Sauce, Orange Oil, Chives, Potato Fondant (D-G)	1700
Kuzu Kol Odun Fırınından Kuzu Kol, Arpa Şehriye Risotto, Mevsim Sebzeleri (A-M-G) Lamb Shoulder Lamb Shoulder from a Wood-Fired Oven, Barley Noodle Risotto, Seasonal Vegetables (A-M-G),	1900
Ağır Ateşte Pişmiş Dana Kaburga Kahverengi Tereyağlı Patates Kreması, Kırmızı Şarap Sosu (G-O) Slow-Cooked Beef Ribs Creamy Potatoes with Brown Butter and Red Wine Sauce (G-O)	2100

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

ODUN ATEŞİNDEN PİZZA | WOOD FIRED PIZZA

Urla Bahçe Sebzeleri (v) Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Enginar, Mantar, Izgara Kabak, Patlıcan, Kapyra Biber (A-G) Urla Garden Veggies (v) Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Artichoke, Mushroom, Grilled Zucchini, Aubergine, Capia Pepper (A-G)	1300
Margarita (v) Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Parmesan, Fesleğen (A-G) Margherita Pizza (v) Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano, Basil (A-G)	950
Fungi (v) Tartufo Sos, Mozarella, İstiridye Mantarı, Kültür Mantarı (A-G) Funghi (v) Tartufo Sauce, Mozzarella, Oyster Mushroom, White Mushroom (A-G)	1250
Burratta (v) San Marzano Domates Sosu, Kapari Çiçeği, Çeri Domates, Trüf Yağı, Manda Burrata (A-G) Burratta (v) San Marzano Tomato Sauce, Caper Flowers, Cherry Tomatoes, Truffle Oil, Burrata (A-G)	1600
Pepperoni İtalyan Sucuk, El Yapımı Domates Sos, Parmesan, Fesleğen (A-G) Pepperoni Italian Pepperoni, Homemade Tomato Sauce, Parmigiano, Basil (A-G)	1400
Füme Kaburgalı Mozzarella, El Yapımı Domates Sos, Füme Kaburga, Parmesan, Roka (A-G) Smoked Rib Mozzarella, Homemade Tomato Sauce, Smoked Ribs, Parmigiano, Rocket (A-G)	1600
Bistecca Bonfile, Mozarella, Balsamic Glaze Sos, Roka, Parmesan (A-G-O) Bistecca Beef Tenderloin, Mozzarella, Balsamic Glaze Sauce, Rocket, Parmesan (A-G-O)	1500

TATLI | DESSERT

Kavrulmuş Bal Bademli Dondurma (v) Tereyağlı Çıtır Tel Kadayıf, Nane (A-G-H) Roasted Honey Almond Ice Cream (v) Crispy Shredded Phyllo Dough with Butter and Mint (A-G-H)	750
Tiramisu (v) Mascarpone (A-C-G-O) Tiramisu (v) Mascarpone (A-C-G-O)	700
Crema Catalana (v) Portakal, Tarçın (C-G-H) Crema Catalana (v) Orange, Cinnamon (C-G-H)	650

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)

900

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

2600

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 *

700 / 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 *

2950

SOMNIUM PREMIUM Merlot & Syrah 2023

3500

SOMNIUM PREMIUM Merlot 2021 *

4250

SOMNIUM PREMIUM Cabernet Sauvignon 2019 *

4500

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 PREMIUM Chardonnay 2019

3500

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

viski | WHISKEY

Johnnie Walker Red Label	800
Black Ram	900

SOĞUK İÇECEKLER – KAHVE | SOFT 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 açıklamaları 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 sülfidler	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