


ÇORBALAR · SOUPS	
GÜNÜN ÇORBASI · SOUP OF THE DAY	500 ₺
Şefin günlük hazırladığı mevsim çorbası / Chef's seasonal homemade soup of the day	
<p><b>SALATALAR · SALADS</b></p> <b>MEVSİM SALATASI · SEASONAL GARDEN SALAD</b>  500 ₺	
Mevsim yeşillikleri, çeri domates, avokado, ceviz, zeytinyağı ve limon sos ile / Seasonal greens with cherry tomatoes, avocado, walnuts, olive oil and lemon dressing	
SEMİZOTU SALATASI · PURSLANE SALAD	600 ₺
Yoğurt, kabak çekirdeği, taze semizotu, balsamic glaze ve çilek ile / Fresh purslane with yogurt, pumpkin seeds, balsamic glaze and strawberry	
PAZAR SALATASI · BEETROOT & ORANGE SALAD	650 ₺
Kırmızı pancar, mevsim meyveleri, Fethiye tulum peyniri, yeşillikler ve ceviz / Roasted beetroot with seasonal fruits, Fethiye tulum cheese, greens and walnuts	
SOMON SALATASI · SALMON SALAD	750 ₺
Izgara somon, mevsim yeşillikleri, turp, çeri domates, kapari, zeytinyağı ve limon ile / Grilled salmon with seasonal greens, radish, cherry tomatoes, capers, olive oil and lemon	
SEZAR SALATA · CAESAR SALAD	500 ₺
Marul, parmesan ve Sezar sosu / Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing	
<p>Protein Ekle · Add Protein</p> <p>◆ 150g Tavuk · 150g Chicken 250 ₺</p> <p>◆ 100g Karides · 100g Shrimp 350 ₺</p>	

SOĞUK PAYLAŞIMLAR · COLD SHARING PLATES		SICAK PAYLAŞIMLAR · HOT SHARING PLATES	
PEYNİR TABAĞI · CHEESE PLATE	900 ₺	BRUSCHETTA · BRUSCHETTA VEGAN	450 ₺
Yerel ve ithal peynir çeşitleri, kuru meyve, ceviz ve ev yapımı reçel / Local and international cheeses with dried fruits, walnuts and homemade jam		Kızarmış ekme <span>k</span> üzerinde domates, sarmsak ve zeytinyağı / Toasted bread topped with tomatoes, garlic and olive oil	
AKDENİZ MEZE TABAĞI · MEDITERRANEAN MEZE PLATE	700 ₺	FIRINLANMIŞ BRİE · BAKED BRIE	850 ₺
Mevsimine göre hazırlanan 3 çeşit Akdeniz mezesi / Selection of three seasonal Mediterranean mezes prepared daily		Çeri domates ve taze otlar ile fırınlanmış brie peyniri / Oven-baked brie cheese served with cherry tomatoes and fresh herbs	
PANCARLI KEÇİ PEYNİRİ · BEETROOT & GOAT CHEESE	600 ₺	PAÇANGA BÖREĞİ · PAÇANGA PASTRY	550 ₺
Pancar, keçi peyniri, limon ve zeytinyağı / Roasted beetroot with goat cheese, lemon and olive oil		Pastırma, kaşar peyniri ve biber ile çıtır börek / Crispy fried pastry filled with pastırma and kaşar cheese	
LEVREK MARİNE · SEA BASS MARINATED	800 ₺	KALAMAR TAVA · FRIED CALAMARI	800 ₺
Taze levrek, limon suyu ve hardal sos ile marine / Fresh sea bass marinated with lemon juice and mustard dressing		Çıtır kızarmış kalamar, özel sosu ve limon ile / Crispy fried calamari served with special sauce and lemon	
ZEYTİNYAĞLI LAKERDA · LAKERDA WITH OLIVE OIL	800 ₺	SEBZELİ KARİDES GÜVEÇ · SHRIMP CASSEROLE	800 ₺
Lakerda, kırmızı soğan ve biber / Salt-cured bonito with red onion and pepper		Sebzeler ile fırında pişmiş karides / Shrimps baked with vegetables	
DANA CARPACCIO · BEEF CARPACCIO	1.200 ₺	AHTAPOT IZGARA · GRILLED OCTOPUS	1.200 ₺
İnce dilim dana eti, roka ve parmesan ile / Thinly sliced raw beef served with parmesan and arugula		Közlenmiş patlıcan yatağında izgara ahtapot / Grilled octopus on a bed of charred eggplant	

ANA YEMEKLER · MAIN COURSES	
<p><b>TATLI &amp; ACI SOSLU TAVUK · SWEET &amp; CHILI CHICKEN 800 ₺</b></p> <p>Susamlı çıtır tavuk, tatlı acı sos ile / Crispy sesame chicken with sweet and chili sauce</p>	
<p><b>LEVREK IZGARA · GRILLED SEA BASS 950 ₺</b></p> <p>Mevsim sebzeleri ile izgara levrek / Grilled sea bass with seasonal vegetables</p>	
<p><b>LEVREK FİLETO · SEA BASS FILLET 1.150 ₺</b></p> <p>Kereviz püresi, beurre blanc sosu ve balzamik limon ile / Sea bass fillet with celeriac purée, beurre blanc sauce and balsamic lemon</p>	
<p><b>SOMON IZGARA · GRILLED SALMON 1.300 ₺</b></p> <p>Buharda pişmiş sebze, limon, tarhun otu ve krema ile / Steamed vegetables with lemon, tarragon and cream</p>	
<p><b>BONFİLE · BEEF TENDERLOIN 1.800 ₺</b></p> <p>Kuşkonmaz, kremalı patates ve demi-glaze sos ile / With asparagus, creamy potatoes and demi-glaze sauce</p>	
<p><b>SEBZE TEMPURA · VEGETABLE TEMPURA 600 ₺</b> </p> <p>Akdeniz yeşillikleri ile çıtır sebze tempura / Crispy vegetable tempura with Mediterranean greens</p>	

YÖRESEL LEZZETLER · LOCAL SPECIALTIES	
BALIK ŞİŞ · FISH SKEWERS	1.200 ₺
Zeytinyağlı sebzeler ile balık şiş / Fish skewers with vegetables in olive oil	
DENİZ ÜRÜNLERİ GÜVEÇ · SEAFOOD CASSEROLE	1.200 ₺
Karides, kalamar, ahtapot ve balık güveç / Seafood casserole with shrimp, calamari, octopus and fish	
ÇÖKERTME KEBABI · ÇÖKERTME KEBAB	1.400 ₺
Kızarmış patates ve yoğurt üzerinde dana eti / Beef with fried potatoes and yogurt	
HÜNKAR BEĞENDİ · HÜNKAR BEĞENDİ	1.350 ₺
Patlıcan beğendi üzerinde dana eti / Beef on smoked eggplant purée	
SEBZELİ MANTAR GÜVEÇ · MUSHROOM & VEGETABLE CASSEROLE VEGAN	600 ₺
Badem sütü, mantar ve sebze güveç / Mushroom and vegetable casserole in almond milk	
ET GÜVEÇ · BEEF CASSEROLE	1.350 ₺
Uzun süre pişirilmiş dana eti güveç / Slow-cooked beef casserole	

İÇECEK SEÇKİSİ   BEVERAGE SELECTION	
Kadehte, şişede ve bardağın içinde: sofranıza eşlik etmek üzere özenle seçilmiş tatlar. / An elegant selection by the glass, by the bottle, and beyond – thoughtfully chosen to accompany your table.	
KÖPÜKLÜ ŞARAP · Sparkling Wine	
Falceri Prosecco	400 ₺
BEYAZ ŞARAP · White Wine	
Barone Montalto Pinot Grigio	400 ₺
Likya Arykanda Sauvignon Blanc	550 ₺
Vinkara Quattro	350 ₺
ROSÉ ŞARAP · Rosé Wine	
Lermenos Alice	350 ₺
Çal Karası / Shiraz / Öküzgözü	
Barone Montalto Blush Pinot Grigio	400 ₺
KIRMIZI ŞARAP · Red Wine	
Barone Montalto Cabernet Sauvignon	400 ₺
Sicilya / Sicily	
Likya Vineyards Pinot Noir	500 ₺
Porto Diverti	500 ₺
Petit Verdot / Cabernet Sauvignon / Merlot / Cab. Franc	

 Balık ve Balık Ürünleri / Fish and Fish Products	 Hardal ve Hardal Ürünleri / Mustard and Mustard Products	 Kükürt Dioksid ve Sülfürler / Sulfur Dioxide and Sulfites
 Susam Tohumu ve Susam Tohumu Ürünleri / Sesame Seeds, Oil and Sesame Products	 Glütensiz Tahıllar ve Buğday Ürünleri / Grains and Products Containing Gluten	 Kabuklular ve Buğday Ürünleri / Shellfish
 Acı Bakla ve Acı Bakla Ürünleri / Lupin Beans and Lupines	 Soya Fasulyesi ve Soya Fasulyesi Ürünleri / Soy and Soybean Products	 Yemeyiciler ve Ürünleri / Nuts
 Yumurta ve Yumurta Ürünleri / Egg and Egg Products	 Karamel ve Karamel Ürünleri / Candy and Candy Products	 Sert Kabuklu Meyveler ve Buğdaya Tıvırsı / Nuts and Derivatives
 Yeşil Fasulye ve Yeşil Fasulye Ürünleri / Peas and Peas Products	 Sıra ve Sıra Ürünleri / Milk and Dairy Products	 Alkol ve Alkol Ürünleri / Alcohol and Alcohol Products
The meanings of the allergens and special meals icons we use on our food labels are as seen in the table. / We kindly ask our guests with any food allergies to contact the restaurant chef for help.		
Yemek etiketlerimizde kullanılan alerjen ve yemek özellikli ikonlarının anlamları tablodaki gibidir. / Herhangi bir gıda alerjeni bulunan misafirlerimizin restoran şefimizden yardım talep etmesini rica ederiz.		

RAKİ · Rakı	
Yeni Rakı 5cl	300 ₺
Yeni Rakı 35cl	2000 ₺
Efe Gold 35cl	2000 ₺
Beylerbeyi Göbek 35cl	2.300 ₺
Efe Yaş Üzüm 5cl	2000 ₺

BİRA · Beer	
Efes Pilsen 33cl	250 ₺
Efes Pilsen 50cl	300 ₺
Bomonti Filtresiz	420 ₺
Becks 33cl	280 ₺
Corona 33cl	310 ₺
Cider 33cl	420 ₺

KOKTEYLLER · Cocktails	
Negroni	650 ₺
Cin, Campari, Tatlı Vermut	
Cin, Campari, Sweet Vermouth	
Gin Basil Smash	650 ₺
Cin, Taze Fesleğen, Limon	
Gin, Fresh Basil, Lemon	

Margarita	650 ₺
Tekila, Triple Sec, Lime	
Tequila, Triple Sec, Lime	

Aperol Spritz	650 ₺
Aperol, Prosecco, Soda, Portakal	
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	

ALKOLSÜZ İÇECEKLER · Non-Alcoholic Beverages	
Virgin Mojito	350 ₺
Taze Nane, Lime, Esmer Şeker, Soda	
Fresh Mint, Lime, Brown Sugar, Soda	

Strawberry Mojito	350 ₺
Çilek, Nane, Lime, Soda	
Strawberry, Mint, Lime, Soda	

Berry Lemonade	350 ₺
Orman Meyveleri, Soda	
Mixed Forest Berries, Soda	

Ev Yapımı Limonata	250 ₺
Freshly Squeezed Lemonade	
Taze sıkılmış, günlük hazırlanır / Freshly Squeezed, Made Daily	

Ev Yapımı Çilekli Limonata	250 ₺
Freshly Squeezed Strawberry Lemonade	
Taze sıkılmış, günlük hazırlanır / Freshly Squeezed, Made Daily	

Soğuk Çay / Iced Tea	250 ₺
Ev yapımı, günlük hazırlanır / Homemade, Made Daily	

Alkolsüz Bira / Alcohol-Free Beer	250 ₺
Alkol içermez, 0.0% / Alcohol-Free, 0.0%	

SOFT DRINKS	
Taze Portakal Suyu / Fresh Orange Juice	300 ₺
Meyve Suyu / Fruit Juice	
Elma, ananas, nar	
Red Bull	200 ₺
Cola	200 ₺
Fanta	200 ₺
Sprite	200 ₺
Ice Tea Limon, şeftali, mango	150 ₺
Uludağ Premium	150 ₺
Tonic	130 ₺
Büyük Su / Big Water	120 ₺
Küçük Su / Small Water	70 ₺
Ayran...	120 ₺

DETOX	
Kırmızı / Red	350 ₺
Pancar, havuç, elma, zencefil, nane, kaya tuzu	
Green	350 ₺
Salatalık, ıspanak, brokoli, elma, kivi, avokado	
Orange	350 ₺
Portakal, havuç, pekmez, chia tohumu, tarçın	