Ala Carte

Blu

LUXURY UNIQUE HOTEL

ÖLÜDENİZ

"Seasonal flavours inspired by nature, our garden, and local artisans."

ÇORBALAR · SOUPS

GÜNÜN ÇORBASI · SOUP OF THE DAY 400 ₺
Şefin günlük hazırladığı mevsim çorbası /
Chef's seasonal homemade soup of the day

SALATALAR · SALADS

MEVSİM SALATASI · SEASONAL GARDEN SALAD 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 650 ₺
Marul, parmesan ve Sezar sosu /
Romaine lettuce, parmesan and Caesar dressing

MAKARNA & RİSOTTO · PASTA & RISOTTO

DENİZ ÜRÜNLERİ MAKARNASI · SEAFOOD PASTA 900 ₺
Karides, kalamar, ahtapot ve krema sos ile
Pasta with shrimp, calamari, octopus and cream sauce

FETTUCCINE ALFREDO · FETTUCCINE ALFREDO 700 ₺
Tavuk, mantar, krema ve parmesan peyniri ile fettuccine
Fettuccine pasta with chicken, mushroms cream and parmesan cheese

EV YAPIMI MAKARNA · HOMEMADE PASTA 800 ₺
Ispanak ve krema ile ev yapımı makarna
Homemade pasta with spinach and cream

LAZANYA · LASAGNE 750 ₺
Dana kıyma, domates sosu, taze fesleğen ve Parmesan ile
Beef mince with tomato sauce, fresh basil and Parmesan

SHE KİTCHEN MANTISI · SHE KITCHEN MANTI 650 ₺
El açması mantı, yoğurt ve tereyağı sos ile
Handmade Turkish dumplings with yogurt and butter sauce

GLUTENSİZ MAKARNA · GLUTEN FREE PASTA 700 ₺
Domates ve mantar ile glutensiz makarna
Gluten-free pasta with tomato and mushrooms

DAĞ MANTARLI RİSOTTO · WILD MUSHROOM RISOTTO 950 ₺
Trüf yağı ve mantar ile risotto
Risotto with truffle oil and wild mushrooms

KARİDESLİ RİSOTTO · SHRIMP RISOTTO 1.100 ₺
Karides, parmesan ve bezelye ile risotto
Risotto with shrimp, parmesan and peas

SOĞUK PAYLAŞIMLAR · COLD SHARING PLATES

PEYNİR TABAĞI · CHEESE PLATE 900 ₺
Yerel ve ithal peynir çeşitleri, kuru meyve, ceviz ve ev yapımı reçel
Local and international cheeses with dried fruits, walnuts and homemade jam

AKDENİZ MEZE TABAĞI · MEDITERRANEAN MEZE PLATE 700 ₺
Mevsimine göre hazırlanan 3 çeşit Akdeniz mezesi
Selection of three seasonal Mediterranean mezes prepared daily

PANCARLI KEÇİ PEYNİRİ · BEETROOT & GOAT CHEESE 600 ₺
Pancar, keçi peyniri, limon ve zeytinyağı
Roasted beetroot with goat cheese, lemon and olive oil

LEVREK MARİNE · SEA BASS MARINATED 800 ₺
Taze levrek, limon suyu ve hardal sos ile marine
Fresh sea bass marinated with lemon juice and mustard dressing

ZEYTİNYAĞLI LAKERDA · LAKERDA WITH OLIVE OIL 800 ₺
Lakerda, kırmızı soğan ve biber
Salt-cured bonito with red onion and pepper

DANA CARPACCIO · BEEF CARPACCIO 1.200 ₺
İnce dilim dana eti, roka ve parmesan ile
Thinly sliced raw beef served with parmesan and arugula

SICAK PAYLAŞIMLAR · HOT SHARING PLATES

BRUSCHETTA · BRUSCHETTA VEGAN 450 ₺
Kızarmış ekmek üzerinde domates, sarımsak ve zeytinyağı
Toasted bread topped with tomatoes, garlic and olive oil

FIRINLANMIŞ BRİE · BAKED BRIE 850 ₺
Çeri domates ve taze otlar ile fırınlanmış brie peyniri
Oven-baked brie cheese served with cherry tomatoes and fresh herbs

PAÇANGA BÖREĞİ · PAÇANGA PASTRY 550 ₺
Pastırma, kaşar peyniri ve biber ile çıtır börek
Crispy fried pastry filled with pastirma and kaşar cheese

KALAMAR TAVA · FRIED CALAMARI 1000 ₺
Çıtır kızarmış kalamar, özel sosu ve limon ile
Crispy fried calamari served with special sauce and lemon

SEBZELİ KARİDES GÜVEÇ · SHRIMP CASSEROLE 1000 ₺
Sebzeler ile fırında pişmiş karides
Shrimps baked with vegetables

AHTAPOT IZGARA · GRILLED OCTOPUS 1.350 ₺
Közlenmiş patlıcan yatağında ızgara ahtapot
Grilled octopus on a bed of charred eggplant

GIRIT KABAĞI TEMPURA
CRETAN ZUCCHINI TEMPURA 650 ₺
Süzme yoğurt yatağında, taze fesleğenli pesto sos ile.
Served on strained yogurt with fresh basil pesto.

ANA YEMEKLER · MAIN COURSES

KÖRİLİ TAVUK GÖĞSÜ · CURRIED CHICKEN BREAST 900 ₺
Pancarlı basmati pilav ve mantar kreması eşliğinde.
Served with beetroot basmati rice and creamy mushroom sauce.

IZGARA TAVUK GÖĞSÜ · GRILLED CHICKEN BREAST 750 ₺
Mevsim sebzeleri ve patates ile servis edilir.
Served with seasonal vegetables and potatoes.

IZGARA KAYA LEVREĞİ · GRILLED SEA BASS 1.150 ₺
Kremalı ıspanak ve baby patates eşliğinde.
Served with creamy spinach and baby potatoes.

LEVREK IZGARA · GRILLED SEA BASS 1150 ₺
Mevsim sebzeleri ile ızgara levrek / Grilled sea bass with seasonal vegetables

LEVREK FİLETO · SEA BASS FILLET 1.250 ₺
Kereviz püresi, beurre blanc sosu ve balzamik limon ile / Sea bass fillet with celeriac purée, beurre blanc sauce and balsamic lemon

SOMON IZGARA · GRILLED SALMON 1.300 ₺
Buharda pişmiş sebze, limon, tarhun otu ve krema ile / Steamed vegetables with lemon, tarragon and cream

BONFİLE · BEEF TENDERLOIN 1.800 ₺
Kuşkonmaz, kremalı patates ve demi-glace sos ile / With asparagus, creamy potatoes and demi-glace sauce

SEBZE TEMPURA · VEGETABLE TEMPURA 600 ₺
Akdeniz yeşillikleri ile çıtır sebze tempura / Crispy vegetable tempura with Mediterranean greens

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 1.500 ₺
Uzun süre pişirilmiş dana eti güveç
Slow-cooked beef casserole

Blu PATISSERIE

EV YAPIMI TİRAMİSÜ 450 ₺
HOMEMADE TIRAMISU
Maskarpone peyniri, espresso ile ıslatılmış kedi dili bisküvisi ve kakao.
Mascarpone cream, espresso–soaked ladyfingers and cocoa dust.

CHEESECAKE 450 ₺
CHEESECAKE
Ev yapımı meyve sosuyla servis edilen cheesecake.
Cheesecake served with homemade fruit sauce.

MEYVELİ KREP 450 ₺
FRUIT CRÊPE
Akçaağaç şurubu, pudra şekeri, ceviz ve taze mevsim meyveleri.
Maple syrup, powdered sugar, walnuts and fresh seasonal fruit.

BROWNİ 450 ₺
BROWNI
Vanilyalı dondurma eşliğinde.
with vanilla ice cream.

CHURROS TATLISI 450 ₺
CHURROS
Esmer şeker ve çikolatalı sos ile.
With brown sugar and chocolate dipping sauce.

DONDURMA 450 ₺
ICE CREAM
Mevsim dondurması.
Seasonal flavour ice cream.

MEYVE TABAĞI 450 ₺
FRUIT PLATE
Mevsim meyveleri.
Fresh seasonal fruits.

GÜNÜN TATLISI 450 ₺
DESSERT OF THE DAY
Servis ekibimizden günün tatlısını öğrenebilirsiniz.
Please ask your server for today's dessert selection.

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 özellik ikonlarının anlamları tablodaki gibidir.
Herhangi bir gıda alerjeni bulunan misafirlerimizin restorant şefimizden yardım talep etmesini rica ederiz.

İÇECEK SEÇKİSİ | BEVERAGE SELECTION

RAKI · Rakı

Yeni Rakı 5cl	Tek / Single 300 ₺	Duble / Double 550 ₺
Yeni Rakı 35cl		2000 ₺
Efe Gold 35cl		2200 ₺
Beylerbeyi Göbek 35cl		2.600 ₺
Efe Yaş Üzüm 5cl		2300 ₺

BİRA · Beer

Efes Pilsen 33cl	250 ₺
Efes Pilsen 50cl	300 ₺
Bomonti Filtresiz	300 ₺
Becks 33cl	310 ₺
Corona 33cl	420 ₺
Cider 33cl	380 ₺
Gara Guzu İpa	350 ₺
Gara Guzu Mayhoş	350 ₺

KOKTEYLLER · Cocktails

Negroni 650 ₺
Cin, Campari, Tatlı Vermut
Gin, 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	90 ₺
Küçük Su / Small Water	50 ₺
Fesleğenli Ayran	120₺

DETOX

Kırmızı / Red 350 ₺
Pancar, havuç, elma, zencefil, nane, kaya tuzu

Green 350 ₺
Salatalık, ıspanak, brokoli, elma, kivi

Orange 350 ₺
Portakal, havuç, pekmez, chia tohumu, tarçın