



SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Bostan Domatesleri 450 ₺
Marine Edilmiş Yaz Domatesleri – Şeftali Ketçabı – Kar Zeytinyağı

Karpuz – Peynir – Erik 450 ₺
Kurutulmuş Tablacı Salatası – Ezine Peyniri – Nane Havyarları
Zeytinyağlı Erik Sorbe

Yaz Salatası 500 ₺
Semizotu Turşusu – Taze Fasulye – Taze Kiraz – Çamlı Çileği
Datça Badem – Yerel Peynir Kreması

Rakı - Kavun - Rezene 500 ₺
Ezine Peyniri Kreması – Arnavut Biberi Yağı – Limon Otu

Enginar Turşusu 550 ₺
Köy Baklası – Tilkişen – Kabak Çekirdeği – Nar Glaze

Topik 600 ₺
Tantik'ten Nohut Harcı – Arpacık Soğan – Marmaris Çam Balı
Datça Badem – Adaköy Keçiboynuzu

Meşe Tütsülü Dana Dil 650 ₺
Köz Biber – Çilek Gazpacho – Kuzu Kulağı

Kürlenmiş Somon 650 ₺
Urfa Biberi – Köz Kapyra Sosu – Narenciye Gastrit

Akya Pastırma 700 ₺
Taze Şeftali – Kefir – Somon Havyarı – Dut Pekmezi – Fermente Bebek Turp

Şalgamlı Tuna 700 ₺
Kereviz Sapı Turşusu – Yeşil Erik – Orman Meyveleri Jeli – Vanilyalı Sütlaç

Çiğ Aslan Balığı 600 ₺
Yuzu – Ponzu – Göl Börülcesi – Kombu Yağı - Padron Biberi Emülsiyon

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Çıtır Girit Kabağı 550 ₺
İslenmiş Gökova Yoğurdu – Köy Tarhanası

Miso Patlıcan 550 ₺
Gökova Tahini – Tütsülü Yoğurt – Bostan Domatesleri Emülsiyon

Mantar Kebabı 650 ₺
İstiridye Mantarı - Mantar Demi Sos – Mantar Köpüğü – İslı Çerkes Kreması

Açık Ateş Kuşkonmaz 700 ₺
Bezelye Püresi – Peynir Kreması – Bildırcın Yumurtası

Izgarada Enginar 700 ₺
Şevketi Bostan Püresi – Karamelize Soğan Köpüğü – Chimmichuri Sos

Tavşan Tandır 750 ₺
Brioche Ekmeği – Kakuleli Havuç Püresi – Malta Eriği – Anason

B-POP 750 ₺
Konfi Bildırcın – Bildırcın Aranchini – Bildırcın Yumurtası
Kızılıcık Sos – Bal Havyarı

Deniz Mahsullü Taze Makarna 850 ₺
Mavi Kuyruk Karides – Ahtapot – Vongole – Lahos – Bisk Sos

Yabani Mantarlar ve Trüflü Taze Manti 900 ₺
Mantar Demi Sos – Mantar Köpüğü

Pazı ve Yerel Peynirli Taze Makarna 700 ₺
Yeşil Limonlu Bostan Pesto – Peynir Kreması

PİZZETTA

Yabani Mantarlı 900 ₺
Trüf – Sarıkız – Shitake – Kuzu Göbeği Mantarı – Taze Peynir
Karamelize Soğan – Kürlenmiş Yumurta

Yerel Peynirli 800 ₺
Yerli Üretici Keçi ve İnek Sütünden Artizan Peynirler
Taze Fesleğen – Taze Peynir

Enginar – Tilkişen – Ege Otları 800 ₺
Bostan Yeşillikleri Pesto – Taze Peynir



DENİZDEN

Lahos 1050 ₺
Anasonlu Armut – Vanilyalı Siyah Sarımsak Emülsiyon – Deniz Fasulyesi

Kaya Levreği 950 ₺
Bal Badem Sos – Kızarmış Balık Derisi – Gofret Patates

Barbun Lokum 1275 ₺
Keçi Peyniri Kreması – Kızılıcık Glaze – Şevketi Bostan

Dil Balığı 1125 ₺
Vongole – Limon – Tereyağı – Bezelye – Portakal

Kalamar Dolma 850 ₺
Cibes ve Deniz Mahsulleri Dolgusu – Bostan Biberleri Köpüğü
Yeşil Limon – Kale Yaprağı

Güneşte Kurutulmuş Ahtapot 850 ₺
Hibeş – Narenciye Gastrit – Fırınlanmış Patates

Deniz Mahsulleri Yahni 1150 ₺
Kaya Levreği – Vongole – Karides – Ahtapot – Kalamar – Rakı ve Beyaz Şarap

ANA YEMEK

Sous Vide Köy Tavuğu 900 ₺
Yeşil Zeytin – Ispanak Püresi – Porçini Mantarlı Tavuk Juu

Ördek 1050 ₺
Fermente Böğürtlen – Ördek Juu – Bostan Sebzeleri Püresi

Kuzu Ön Kol 1050 ₺
Enginar Kreması – Ilık Piyaz – İncirli Kuzu Juu

Kuzu Bonfile 1100 ₺
Nohut Püresi – Patlıcan Dolması – Kızarmış Nohut – İslı Yoğurt

Açık Ateşten Kuzu Sırt 1100 ₺
Kızarmış Keşkek Topları - Bostandan Domates Çatni –
Sarımsaklı Vanilya Sos – Tatlı Patates Kumpir

Dana Bonfile 1100 ₺
Bourguignon Sos – Kuzu Göbeği Dolması – Patates Cipsi

Kiraz Tütsülü Antrikot 1175 ₺
Vişne Şarabı Glaze – Antep Fıstığı Kreması

Meşelenmiş Dana Kaburga 1000 ₺
Kişnişli Patates Kreması – Közlenmiş Kök Sebzeler

Dana Yanak 1000 ₺
Süt Mısır Kreması – Közlenmiş Mısır - Kızarmış Soğan Dilimleri

TATLI

Yanık Yoğurt 550 ₺
Kan Portakalı – İslı Gökova Yoğurdu – Şeker Küresi

Marmaris İncisi 550 ₺
Turgut Yer Fıstıklı Ganaj - Bal Peteği Kırırı
Marmaris Balı - Süt Köpüğü

Çamlı Çamı 550 ₺
Çam Fıstıklı Mousse - Kozalak Macunu - Çam Sakızlı Kek

PEYNİR / ŞARKÜTERİ

Yerel Peynir Seçkileri 700 ₺ | 1400 ₺
1 Kişilik 2 Kişilik

Füme Şarküteri Tabağı 750 ₺ | 1500 ₺

Alerjen öğeleri içerir. Lütfen servis personeline danışın.