

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Bostan Domatesleri KD - KM - G - H - S - SS - YF Marine Edilmiş Yaz Domatesleri – Şeftali Ketçabı – Kar Zeytinyağı	450 ₺
Karpuz – Peynir – Erik SÜ - G - H - S - SS - YF - B Kurutulmuş Tablacı Salatası – Ezine Peyniri – Nane Havyarları Zeytinyağlı Erik Sorbe	450 ₺
Yaz Salatası SÜ - KD - KM Semizotu Turşusu – Taze Fasulye – Taze Kiraz – Çamlı Çileği Datça Badem – Yerel Peynir Kreması	500 ₺
Rakı - Kavun - Rezene Y - SÜ - G Ezine Peyniri Kreması – Arnavut Biberi Yağı – Limon Otu	500 ₺
Enginar Turşusu Köy Baklası – Tilkişen – Kabak Çekirdeği – Nar Glaze	650 ₺
Topik KM - SS - YF - G - H - S Tantik'ten Nohut Harcı – Arpacık Soğan – Marmaris Çam Balı Datça Badem – Adaköy Keçiboynuzu	600 ₺
Meşe Tütsülü Dana Dil KD - G - K - H - S - SS - YF - B Köz Biber – Çilek Gazpacho – Kuzu Kulağı	650 ₺
Kürlenmiş Somon KD - SÜ - G - H - S - SS - YF - B Urfa Biberi – Köz Kapyra Sosu – Narenciye Gastrit	650 ₺
Akya Pastırma G - H - S - SS - YF - KD - SÜ - B Taze Şeftali – Kefir – Somon Havyarı – Dut Pekmezi – Fermente Bebek Turp	700 ₺
Şalgamlı Tuna G - K - KD - H - S - SS - YF - B Kereviz Sapı Turşusu – Yeşil Erik – Orman Meyveleri Jeli – Vanilyalı Sütlaç	700 ₺
Çiğ Aslan Balığı KD - S - G - SS - H - YF - B Yuzu – Ponzu – Göl Börülcesi – Kombu Yağı - Padron Biberi Emülsiyon	600 ₺

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Çıtır Girit Kabağı SÜ - G - Y İslenmiş Gökova Yoğurdu – Köy Tarhanası	550 ₺
Miso Patlıcan SS - KD - SÜ - Y - S - G Gökova Tahini – Tütsülü Yoğurt – Bostan Domatesleri Emülsiyon	550 ₺
Mantar Kebabı SÜ - Y - S İstiridyed Mantarı - Mantar Demi Sos – Mantar Köpüğü – İslı Çerkes Kreması	750 ₺
Açık Ateş Kuşkonmaz SÜ - Y Bezelye Püresi – Peynir Kreması – Bildircin Yumurtası	700 ₺
Izgarada Enginar G - SÜ - H - S - SS - YF Şevketi Bostan Püresi – Karamelize Soğan Köpüğü – Chimmichuri Sos	700 ₺
Tavşan Tandır G - K - KD - H - SÜ - Y - SS - YF - S Brioche Ekmeği – Kakuleli Havuç Püresi – Malta Eriği – Anason	750 ₺
B-POP G - Y - K - B - H - S - SS - YF Konfi Bildircin – Bildircin Aranchini – Bildircin Yumurtası Kızılıcak Sos – Bal Havyarı	750 ₺
Yabani Mantarlar ve Trüflü Taze Mantı G - S - H - SÜ - SS - YF Mantar Demi Sos – Mantar Köpüğü	900 ₺
Pazı ve Yerel Peynirli Taze Makarna G - S - H - SÜ Yeşil Limonlu Bostan Pesto – Peynir Kreması	700 ₺

PİZZETTA

Yabani Mantarlı G - SÜ - Y Trüf – Sarıkız – Shitake – Kuzu Göbeği Mantarı – Taze Peynir Karamelize Soğan – Kürlenmiş Yumurta	1.000 ₺
Yerel Peynirli G - SÜ - YF - H - S - SS Yerli Üretici Keçi ve İnek Sütünden Artizan Peynirler Taze Fesleğen – Taze Peynir	850 ₺
Enginar – Tilkişen – Ege Otları G - SÜ Bostan Yeşillikleri Pesto – Taze Peynir	850 ₺

TADIM MENÜLERİ

Karadan / Denizden / Tarladan	Kişi Başı 3.500 ₺
--------------------------------------	----------------------

DENİZDEN

Lahos G - B - KD - SÜ - H - S - SS - YF Anasonlu Armut – Vanilyalı Siyah Sarımsak Emülsiyon – Deniz Fasulyesi	1.450 ₺
Kaya Levreği G - B - SÜ - KM - KD - H - K - S - SS - YF Bal Badem Sos – Kızarmış Balık Derisi – Gofret Patates	1.100 ₺
Barbun Lokum G - YF - SÜ - B - H - S - SS Keçi Peyniri Kreması – Kızılıcak Glaze – Şevketi Bostan	1.400 ₺
Dil Balığı G - H - B - D - SÜ - YU - S - SS - YF Vongole – Limon – Tereyağı – Bezelye – Portakal	1.250 ₺
Kalamar Dolma G - B - YU - SÜ - H - S - SS - YF Cibes ve Deniz Mahsulleri Dolgusu – Bostan Biberleri Köpüğü Yeşil Limon – Kale Yaprağı	950 ₺
Güneşte Kurutulmuş Ahtapot G - KD - YU - B - H - S - SS - YF Hibeş – Narenciye Gastrit – Fırınlanmış Patates	950 ₺
Deniz Mahsulleri Yahni YU - B - D - KD - SÜ - K Kaya Levreği – Vongole – Karides – Ahtapot – Kalamar – Rakı ve B.Şarap	1.300 ₺
Deniz Mahsüllü Taze Makarna G - S - H - Y - B - D - YU - KD - K - SÜ - YF - S Mavi Kuyruk Karides – Ahtapot – Vongole – Lahos – Bisk Sos	1.200 ₺

ANA YEMEK

Sous Vide Köy Tavuğu G - SÜ - Y - K - H - S - SS - YF Yeşil Zeytin – İspanak Püresi – Porçini Mantarlı Tavuk Juu	950 ₺
Ördek G - K - KD - H - SÜ - S - SS - YF Fermente Böğürtlen – Ördek Juu – Bostan Sebzeleri Püresi	1.200 ₺
Kuzu Ön Kol G - K - SÜ - S - H - SS - YF Enginar Kreması – İlik Piyaz – İncirli Kuzu Juu	1.250 ₺
Kuzu Bonfile G - SÜ - H - S - SS - YF Nohut Püresi – Patlıcan Dolması – Kızarmış Nohut – İslı Yoğurt	1.300 ₺
Açık Ateşten Kuzu Sırt G - SÜ - KD - H - S - SS - YF Kızarmış Keşkek Topları - Bostandan Domates Çatni – Sarımsaklı Vanilya Sos – Tatlı Patates Kumpir	1.250 ₺
Dana Bonfile G - K - KD - SÜ - H - S - SS - YF Bourguignon Sos – Kuzu Göbeği Dolması – Patates Cipsi	1.350 ₺
Kiraz Tütsülü Antrikot G - K - SÜ - KD - KM - H - S - SS - YF Vişne Şarabı Glaze – Antep Fıstığı Kreması	1.350 ₺
Meşelenmiş Dana Kaburga G - K - SÜ - KD - H - S - SS - YF Kişnişli Patates Kreması – Közlenmiş Kök Sebzeler	1.200 ₺
Dana Yanak G - K - SÜ - KD - H - S - SS - YF Süt Mısır Kreması – Közlenmiş Mısır – Kızarmış Soğan Dilimleri	1.200 ₺

TATLI

Yanık Yoğurt SÜ - B Kan Portakalı – İslı Gökova Yoğurdu – Şeker Küresi	550 ₺
Marmaris İncisi G - SÜ - S - SS - KM - YF - H - Y Turgut Yer Fıstıklı Ganaj - Bal Peteği Kırıtı Marmaris Balı - Süt Köpüğü	550 ₺
Çamlı Çamı G - SÜ - S - YF - Y - SM Çam Fıstıklı Mousse - Kozalak Macunu - Çam Sakızlı Kek	550 ₺

PEYNİR / ŞARKÜTERİ

Yerel Peynir Seçkileri G - SÜ - S - Y	1 Kişilik 700 ₺ 2 Kişilik 1.400 ₺
Füme Şarküteri Tabacağı G - KM - KD - SÜ	750 ₺ 1.500 ₺

ALERJENLER

G | Gluten, **KD** | Kabuklu Deniz Ürünleri, **Y** | Yumurta, **SÜ** | Süt ve Süt Ürünleri, **B** | Balık ve Balık Ürünleri, **H** | Hardal, **YF** | Yerfıstığı, **S** | Soya, **K** | Kereviz, **AB** | Acı Bakla, **KM** | Sert Kabuklu Meyveler, **KS** | Küçük Dioksit ve Sülfidler, **YU** | Yumuşakçalar, **SS** | Susam