

ORFOZ



Orfoz • Güneyli, Saroz 1986

Denizin, bağıın ve bahçenin sunduklarına saygı duyarız; her lokmanın bir hikâyesi olsun isteriz. Mevsiminde, mümkünse yerel malzemelerle, toprağa zarar vermeden üretiriz. Sade ve dürüst tatları şarapla uyum içinde sunarız. Az atık, az müdahale, çok farkındalıkla ilerler; doğayı dinler, an'da kalırız. Bizim için sofra, paylaşmak ve birlikte anı biriktirmektir.

We respect what the sea, vineyard, and garden offer, and believe every bite should tell a story. We cook with the seasons, using local ingredients whenever possible and caring for the land. Our honest, simple flavors are served in harmony with wine. With less waste and minimal intervention, we move mindfully, staying in the moment. For us, the table is about sharing and creating memories together.



TADIM MENÜSÜ • TASTING MENU

Keçi peyniri
Goat cheese

Deniz fasulyesi
Sea beans

Deniz salyangozu
Local sea snails

Füme yılan balığı
Smoked eel

Bottarga
Bottarga

Balık çorbası
Grouper soup

Karışık salata
Seasonal salad

Orkinos tartar
Bluefin tuna tartare

Tulum peynirli istiridye
Oyster with tulum cheese

Fırında midye
Fresh mussels in oven

Deniz ürünleri pilavı
Seafood rice

Patlıcan bomba
Oven baked aubergine

Anne tatlısı
Mother's dessert

Meyveli yoğurt
Yogurt with seasonal fruit

Krem karamel
Crème caramel

EKSTRALAR • EXTRAS

ÇİĞ • RAW

Deniz kestanesi
Sea urchin
500 (adet / piece)

Kidonya
White truffle of the sea
500 (adet / piece)

Taş istiridyesi
Stone oyster
500 (adet / piece)

PİŞMİŞ • COOKED

Deniz tarağı
Scallop
750 (adet / piece)

Izgara ahtapot
Grilled octopus
1500

Kalamar tava
Fried calamari
1500

Bargilya karidesi
Bargilya prawn
1500

Orkinos fileto
Bluefin tuna steak
1500

Yumuşak kabuklu mavi yengeç
Soft-shell blue crab
1750

15 üründen oluşan tadım menümüz kişi başı 5000 TL'dir.
En az 2 kişilik hazırlanan bu deneyim,
alakart olarak sunulmamaktadır.
Our tasting menu, consisting of 15 courses, is 5,000 TL per person.
Prepared for a minimum of two guests, and is not available à la carte.

Yerel Şarap Eşleşmesi (4 Kadeh) – Kişi başı 3500 TL dir.
Local Wine Pairing (4 Glasses) – Per person 3500 TL.

Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir ve KDV dahildir.
All prices are in Turkish Lira (TL) and VAT is included.

Bodrum Yarımadası'ndan günlük tedarik edilen ürünlerimiz ile
fiyatları, mevsime ve ürün boyutuna göre değişiklik gösterebilir.
Sourced daily from the Bodrum Peninsula, our products and their
prices may vary depending on the season and size.

Lütfen alerjilerinizi servis ekibimize bildiriniz.
Please inform our staff of any food allergies..

Menü güncelleme: 17.07.2026
Menu updated: 17.07.2026



Şarap Menüsü • Wine Menu



Neferiye Şarapları • Wines of Neferiye

Kadeh • By the Glass

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Beyaz • White			
Neferiye Emir*	Kapadokya, Nevşehir	2023	750
Kabuk Temaslı Beyaz • Skin Contact White			
Neferiye Ak Üzüm & Emir**	Bodrum, Muğla	2024	1000
Roze • Rosé			
Neferiye Panik**	Bodrum, Muğla	2024	1000
Kırmızı • Red			
Neferiye “Bodrum kupajı”**	Bodrum, Muğla	2025	750



neferiye.com & @neferiyewines

Şaraplarımızda al götür seçeneğiyle, nakit ödemede %50, kredi kartı ile ödemede %20 indirim uygulanır.

For take-away purchases, a 50% discount is applied when paid in cash, and a 20% discount when paid by credit card.

Neferiye Şarapları • Wines of Neferiye

Beyaz • White

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Neferiye Emir*	Kapadokya, Nevşehir	2023	4250
Neferiye Ak Üzüm**	Bodrum, Muğla	2024	5250

Kabuk Temaslı Beyaz • Skin Contact White

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Neferiye Ak Üzüm & Emir**	Bodrum, Muğla	2024	4500

Roze • Rosé

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Neferiye Panik**	Bodrum, Muğla	2024	4750

Kırmızı • Red

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Neferiye Kanlıkara**	Bodrum, Muğla	2019	4750
Neferiye Kanlıkara**	Bodrum, Muğla	2020	4500
Neferiye Kanlıkara**	Bodrum, Muğla	2021	4250
Neferiye Kanlıkara**	Bodrum, Muğla	2022	4000
Neferiye “Rezerve” Kanlıkara**	Bodrum, Muğla	2021	5000
Neferiye Çalkarası*	Çal, Denizli	2023	4500
Neferiye “Bodrum kupajı”**	Bodrum, Muğla	2025	4500
Neferiye “Sarp” Shiraz*	Bodrum, Muğla	2021	4750

**Agroforestry

Orman ekosisteminde, dünya mirası sayılabilecek yerel ve aşısız üzüm çeşitlerinin kimyasal müdahale olmadan yetiştiği doğal bağcılık yöntemidir. Bu sistem, doğaya uyumlu, sürdürülebilir ve aromatik açıdan karakterli üzümler yetiştirmeye imkân tanır.

...

A natural viticulture method in which indigenous and ungrafted grape varieties - considered part of world heritage - are grown within a forest ecosystem, without chemical intervention. This system allows for nature-friendly, sustainable cultivation and produces grapes with a distinct aromatic character.

*Ungrafted Vine

Aşısız asma; başka bir anaç üzerine aşılanmadan, kendi özgün kökleri üzerinde yetişen asmalar için kullanılan bir terimdir. Bu tür asmaların, teruarı daha saf ve doğrudan yansıttığına inanılır; bu nedenle genellikle daha derin ve kompleks aromatik ifade ile ilişkilendirilir.

...

A term used for vines that grow on their own original roots, without being grafted onto another rootstock. These vines are believed to express the terroir in a purer and more direct way, and are therefore often associated with deeper, more complex aromatic expression.

Bodrum'un 2.500 yıllık bağcılık geleneğinden ilham alan Neferiye, antik Halikarnassos'un yamaçlarında süregelen şarap kültürünü, doğayla iç içe ve müdahalesiz yöntemlerle bugüne taşıyor. Karya ve Leleg dönemlerinden beri bu topraklarda var olan şarap geleneğini, kendi keşfimiz olan Kanlıkara, Panık ve Ak Üzüm çeşitleriyle sürdürüyoruz.

Ağaçlara sarılarak büyüyen yerli üzümler, kendi doğal mayalarıyla fermente olurken her yıl iklimin, mevsimin ve toprağın izlerini taşıyan bambaşka bir kimlik kazanıyor.

Bizim için şarap; doğanın, toprağın ve zamanın ortak bir ifadesidir. Neferiye, bu ifade biçimini paylaşmanın ve sofralarda anlamlı bir hikâye anlatmanın yoludur.

...

Inspired by Bodrum's 2,500-year-old winemaking heritage, Neferiye carries the ancient wine culture of Halicarnassus into the present through natural, low-intervention methods. Reviving a tradition that dates back to the Carian and Leleg periods, we produce our wines from indigenous varieties we've rediscovered - Kanlıkara, Panık, and Ak Üzüm.

Grown among trees and fermented with their own wild yeasts, these grapes express a unique identity each year, shaped by the rhythm of nature, the memory of the soil, and the winds of the Aegean.

For us, wine is a shared expression of nature, land, and time. Neferiye is our way of sharing that expression - one meaningful story at a time, poured into every glass.

Orfoz'un Seçkisi • Orfoz's Selection

Kadeh • By the Glass

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Beyaz • White			
Heraki Sauvignon Blanc	Emir, Kapadokya	2025	1000
Chamlija "Thracian" Chardonnay	Istranca, Kırklareli	2018	1250
Roze • Rosé			
Chamlija "Teruar" Sikkara	Beyşehir, Konya	2021	750
Kırmızı • Red			
Chamlija "Teruar Old Vine" Karasakız	Kaz Dağları, Çanakkale	2022	750
Chamlija "Nev-i Şahsına Münhasır"	Istranca, Kırklareli	2017	1000
Yarı Tatlı • Off Dry			
Sevilen "Turkuaz" Bornova Misketi	Menderes, İzmir	2022	750
Kuzubağ "Hür" Sultaniye	Çal, Denizli	2022	750
Kırmızı Tatlı • Sweet Red			
Perdix "Passito" Cabernet Sauvignon	Urla, İzmir	2021	750

Büyük Şişeler • Big Format Bottles

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Köpüklü • Sparkling			
G.H.Mumm "Cordon Rouge Brut"	Champagne, France	NV	13500
Beyaz • White			
Chamlija "Thracian" Chardonnay	Istranca, Kırklareli	2020	12500
Kırmızı • Red			
Kavaklıdere "Pendore" Öküzgözü	Kemaliye, Manisa	2016	12000
Urla "Vourla" Boğazkere, Merlot, Syrah, CS	Urla, İzmir	2018	12500
Corvus "Blend No6" CS, Syrah, Merlot	Bozcaada, Çanakkale	2009	13500
Chamlija "Nev-i Şahsına Münhasır" (300 cl)	Istranca, Kırklareli	2015	17000

Köpüklü • Sparkling

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Kavaklıdere "Charmat" Côtes d'Avanos	Kapadokya, Nevşehir	2023	4500
Arcadia "Petnat" Sauvignon Gris	Hamitabat, Kırklareli	2024	4750
Kavaklıdere "Côtes d'Avanos" CH & Emir	Kapadokya, Nevşehir	2022	5750
Mahiada "Brut Rosé" Papaskarası&Öküzgözü	Arcadia Bağları, Kırklareli	2024	6000
Chandon "Brut Rosé" Chard, PN & Malbec	Mendoza, Argentina	NV	6500

Beyaz • White

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Sevilen Yapıncak	Şarköy, Tekirdağ	2022	3750
Kavaklıdere Bornova Misketi	Alaşehir, Manisa	2024	4000
Garova Emir	Karaova, Bodrum	2025	4250
Heraki "Delta V" Sultaniye	Çal, Denizli	2021	4400
Arcadia "Odrysia" Pinot Gris	Hamitabat, Kırklareli	2024	4600
Karnas Vermentino	Bodrum, Muğla	2020	4800
Heraki Sauvignon Blanc	Çal, Denizli	2021	5000
Gürbüz Winery Fume Blanc	Güzelköy, Kırklareli	2024	5250
Kuzubağ Chardonnay	Çal, Denizli	2021	5500
Perdix Bornova Misketi	Urla, İzmir	2023	5750
Tronia Sauvignon Blanc	Güney, Denizli	2018	6000
Chamlıja "Thracian" Chardonnay	Istranca, Kırklareli	2018	6400
Argyros Atlantis Assyrtiko, Athiri & Aidani	Santorini, Greece	2016	7500

Roze • Rosé

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Garova Öküzgözü	Karaova, Bodrum	2025	3750
Chamlıja "Teruar" Sikkara	Beyşehir, Konya	2021	4250
Karnas White Zinfandel	Bodrum, Muğla	2020	4500
Kavaklıdere "Côtes d'Avanos" Kalecik K.	Kapadokya, Nevşehir	2023	5750

Turuncu • Orange

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Gürbüz Winery Sauvignon Blanc	Güzelköy, Kırklareli	2025	5250
Hermos Bornova Misketi	Akhisar, Manisa	2023	7500

Kırmızı • Red

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Chamlıja "Karasevda" Papazkarası	Istranca, Kırklareli	2017	3750
Kuzeybağ Kösetevek	Korukköy, Elazığ	2021	3900
Chamlıja "Teruar Old Vine" Karasakız	Kaz Dağları, Çanakkale	2022	4050
Kayra "Heritage Ep. II" Shiraz & Zinfandel	Lüleburgaz & Urla	2019	4200
Gürbüz Winery Gamay	Güzalköy, Kırklareli	2023	4400
Pamukkale "Grand Reserve" Shiraz	Güney Plato, Denizli	2018	4600
Garova Cabernet Sauvignon Natural	Karaova, Bodrum	2022	4750
Chamlıja "Nev-i Şahsına Münhasır"	Istranca, Kırklareli	2017	5300
Mesashuna "Qvevri" Saperavi	Borçka, Artvin	2021	6500
Barbare "Premier" G.S.M. Blend	Yazırköy, Tekirdağ	2013	7600
Canavar "Ampelo" Karasakız	Kaz Dağları, Çanakkale	2022	8000
Château Zédé de Labegorce CS, M, CF	Margaux, France	2010	9500
Barton & Guestier CS, Merlot	Médoc, France	2016	11250
Kayra "Ambrosia" Öküzgözü	Alpagut, Elazığ	2019	12500
Chamlıja "Django" Cabernet Sauvignon	Istranca, Kırklareli	2019	15000

Tatlı • Sweet

	Bölge • Region	Rekolte • Vintage	Fiyat • Price
Yarı Tatlı • Off Dry			
Kuzubağ "Hür" Sultaniye 50 cl	Çal, Denizli	2022	3500
Pamukkale "Mulier" Misket 50 cl	Güney, Denizli	2022	4000
Beyaz Tatlı • Sweet White			
Corvus "Passito" Vasilaki, Moscato 37.5 cl	Bozcaada, Çanakkale	2015	5250
Kırmızı Tatlı • Sweet Red			
Kayra "Madre" Öküzgözü, Boğazkere 50 cl	Şarköy, Tekirdağ	2020	3500
Perdix "Passito" Cabernet Sauvignon	Urla, İzmir	2021	4250

Şaraplarımızda al götür seçeneğiyle, nakit ödemede %50, kredi kartı ile ödemede %20 indirim uygulanır.

For take-away purchases, a 50% discount is applied when paid in cash, and a 20% discount when paid by credit card.

Bira • Beer

Bistro Lager "Local Kraft" 33 cl	600
----------------------------------	-----

Rakı

Yeni Rakı "PUS Kraft Rakı No:3" 50 cl	4000
Prototip "Kraft Rakı No:2" 70 cl	5000

Viski • Whiskey

Johnny Walker "Black Label 12"	750
Aberfeldy 12	750
Glenmorangie 12	750
Dimple "Golden Selection"	750
Chivas Regal 18	750
Lagavulin 8	750

Konyak • Cognac

Hennessy "V.S.O.P Privilege"	750
------------------------------	-----

Vodka

Smirnoff	750
Tito's "Handmade Gluten Free Vodka"	750
Ketel One	750

Sake

Gekkeikan Daiginjo	750
--------------------	-----

Alkolsüz • Non Alcoholic

Bodrum Yadigarı Mandalin Gazozu No Added Sugar • Şeker İlavesiz 20 cl	400
Uludağ Premium Doğal Mineralli Su • Mineral Water 75 cl	500
Uludağ Premium Doğal Kaynak Su • Natural Water 75 cl	250

Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindendir ve KDV dahildir.
All prices are in Turkish Lira (TL) and VAT is included.

Lütfen alerjilerinizi servis ekibimize bildiriniz.
Please inform our staff of any food allergies..

Menü güncelleme: 17.07.2026
Menu updated: 17.07.2026

