

TADIM MENÜSÜ • TASTING MENU

Keçi peyniri
Goat cheese

Yöresel otlar
Regional wild herbs

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)

Götügöz
Mantis shrimp
500 (adet / piece)

Taş istiridyesi
Stone oyster
500 (adet / piece)

Havyar imperial selection 30 gr
Caviar imperial selection 30 gr
5000

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 4000 TL'dir.
En az 2 kişilik hazırlanan bu deneyim,
alakart olarak sunulmamaktadır.
Our tasting menu, consisting of 15 courses, is 4,000 TL per person.
Prepared for a minimum of two guests, and is not available à la carte.

Yerel Şarap Eşleşmesi (4 Kadeh) – Kişi başı 3000 TL dir.
Local Wine Pairing (4 Glasses) – Per person 3000 TL.

Tüm fiyatlar Türk Lirası (TL) cinsindedir 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: 20.05.2026
Menu updated: 20.05.2026

