

MENU

AMUSE BOUCHE

*daily baked chef's bread
compound butter*

STARTER

*well balanced mix of season vegetables
fresh herbs
chutney or sauce*

HOT STARTER

*freshly baked protein/vegetable based pastry
or soup from worldwide cuisine*

SORBET

seasonal fruits or herbs

MAIN

*chef's creation inspired by morning purchase using different
techniques
protein/side dish*

DESSERT

sweet finale - daily baked

water/coffee/tea

Price - 1550 TL/person

Vegetarian option - 1350 TL/person

vat 18% and service fee included

valid from 01.03.2024

Every Morning the chef visits the farmer market, local fishermen and butcher, handpicking the best goods available to create balanced and healthy meals, using different technique and following dietary restrictions of guests in reservation list.

All meals are cooked daily and vary depending on seasonal availability of goods. You will be presented with different alternatives for each course listed above.

MENÜ

AMUSE BOUCHE

*şefin günlük pişirdiği ekmek
aromatik tereyağı*

BAŞLANGIÇ

*mevsimlik sebze, ot
ve çeşitli soslardan hazırlanıyor*

SICAK BAŞLANGIÇ

*dünya mutfağından çorba
veya protein/sebze bazlı hamurlu ürün*

SORBE

damak tadını nötrlemek için su ve meyve bazlı dondurma

ANA YEMEK

*şefin günlük alımı ve yaratıcılığından yola çıkarak,
farklı tekniklerle hazırlanan et/balık ve yan ürün*

TATLI

*günlük hazırlanan tatlı
su/çay/kahve*

Fiyat - 1550 TL/kişi

Vejetaryen opsiyon 1350 TL/kişi

Fiyatlarımıza %18 KDV ve servis ücreti dahildir

01.03.2024 tarihinden geçerlidir

*Şefiniz her sabah pazar, balıkçı, kasabı ziyaret ediyor, bulunan en iyi ürünleri satın alarak,
dengeli ve sağlıklı yemekler hazırlıyor.*

*Rezervasyon listesindeki misafirlerin özel isteklerini takip ederek, tüm yemekler günlük olarak
pişirilir. Yukarıda sayılan her kors için bir kaç seçeneğiniz olacaktır*