

## AKŞAM • DINNER

## BAŞLANGIÇLAR • STARTERS

## “Restoran Modern” Meze Seçkisi

## “Restoran Modern” Mezzes

## Turşulanmış Acılı Yoğurt

## Pickled Hot Spicy Yogurt

kuru ‘Arnavut’ biberi, ceviz  
dried ‘Albanian’ pepper, walnut



## Ezine Peynirli Kuru Domates Tapenade

## Dried Tomato Tapenade with ‘Ezine’ Feta Cheese

hal hali zeytin, sarımsak, ceviz  
green hal hali olive, garlic, walnut



## Maş Fasulyeli Deniz Ürünleri Piyazı

## Mung Bean Seafood ‘Piyaz’

kırmızı soğan turşusu, dereotu  
red onion pickle, dill



## Siyez Bulgurlu Açık Dolma

## ‘Siyez’ Cracked Wheat Open ‘Dolma’

asma yaprağı, domates, nar ekşisi, sumaklı yoğurt  
wine leaf, tomato, pomegranate syrup, yoghurt with sumac



## Çiğ Traşlanmış Enginar • Shaved Artichoke

körpe roka, mandalina püresi, beyaz trüf yağı, Grana Padano  
arugula, mandarin puree, white truffle oil, Grana Padano



## Ege Otlı Mücver • Aegean Herbs Fritter

fermente sarımsaklı yoğurt, kabak tartar  
fermented garlic yoghurt, zucchini tartare



## Midyeli Lahana Sarma

## White Cabbage Stuffed with Mussels

kapari meyvesi, taze baharatlar  
capers, fresh herbs



## Kırmızı Kanal Karides

## Red Shrimps

buttermilk sos, yanık portakal, hardal tohumu  
buttermilk dressing, burnt orange segment, mustard seed



## Fırınlanmış Pancar • Roasted Beetroot

keçi peyniri kreması, ‘Amasya’ elması, ceviz, kiraz sirkesi  
goat cheese cream, ‘Amasya’ apple, walnut, cherry vinegar



## Siron • Siron

çtır yufkalar, acı yağ, taze baharatlı kıyma kavurma, yoğurt  
crispy dough, hot spicy oil, sauteed ground meat with fresh herbs, yoghurt



## Sıcak Marine Ezine Peyniri

## Hot Marinated ‘Ezine’ Cheese

kuru domates, ‘Bodrum’ siyah kırma zeytin,  
‘Bodrum’ yaban dağ zeytin, biberiye  
dried tomatoes, ‘Bodrum’ black olives,  
‘Bodrum’ wild mountain olives, rosemary



## Ciğer Tava • Liver Tempura

kırmızı soğan reçeli, kimyon tohumu  
red onion jam, cumin seed



## Kuru Patlıcan Dolması • Dry Eggplant Stuffing

sumaklı süzme yoğurt, cevizli tereyağı  
yoghurt with sumac, butter with walnut



## Tel Kadayıflı Kadınbudu Köfte

## ‘Kadınbudu’ Meatball with Shredded Phyllo Dough

kapy biber püresi, taze baharatlar  
sauteed ground meat, capia pepper puree, fresh herbs



## Ahtapot Kokoreç • Octopus ‘Kokorec’

karamelize soğanlı tatlı patates püresi, frenk soğan yağı  
sweet potato puree with caramelized red onion, chives oil



## Yerel Peynir Tabağı • Local Cheese Platter

Tangala Çiftliğinden ‘Tangazola’ peyniri, Küllü ‘Amber’ peyniri,  
Mera Peyniri, ‘Kars’ Gravyeri, ‘Kargı Tulum’ peyniri  
\*kızılıklık sos ve mısır ekmeği ile servis edilir.  
Tangazola cheese, smoked ‘Amber’ cheese, ‘Kars’ Gruyere,  
goat ‘Kargı Tulum’ cheese  
\*served with cranberry paste and corn bread.



## Balık Pazarı Tabağı • Fish Market Platter

mumlu balık yumurtası, tarama, isli uskumru rilette, lakerda, Somon pastırma,  
Akya pastırma \* kırmızı soğan reçeli ve ktır mısır ekmeği ile servis edilir.  
Bottarga, tarama, fish rilette, smoked mackerel rilette, salted bonito,  
Salmon pastrami, leer pastrami  
\*served with red onion marmalade and crispy corn bread.



Yumurta • Egg Süt/Süt ürünü • Dairy Balık • Fish Yumuşakçalar • Mollusca Gluten Soya • Soy Fıstık • Peanut Kereviz • Celery Kabuklular • Shellfish

Vegan/Vejeteryan • Vegan/ Vegetarian Acı • Spicy Kabuklu Yemişler • Nut Hardal • Mustard Acı Bakla • Lupine Alkol • Alcohol Susam • Sesame Mısır • Corn

Sülfitlet • Sulfur dioxide Sarımsak • Garlic Kişniş • Coriander Roka • Arugula Rezene • Fennel Turp • Radish Mantar • Mushroom Şeker • Sugar

Fiyatlar TL olup, K.D.V dahildir. • All prices are in TL, including V.A.T %10 servis ücreti eklenmektedir. • 10% service charge will be added. Alerjiniz varsa lütfen bilgilendirin. • Please inform us if you have any allergies

## SALATALAR • SALADS

**Izgara Sebze Salatası • Grilled Vegetables Salad**

'Ezine' peyniri, fırınlanmış kış sebzeleri, 'Datça' incir sirkesi  
'Ezine' feta cheese, grilled winter vegetables, 'Datça' fig vinegar

**Yeşil Salata • Green Salad**

körpe roka, taze baharat püresi, siyah kabak, çiğ enginar,  
çörekotlu portakal sos  
arugula, zucchini, raw artichoke, fresh herb puree,  
orange vinaigrette with black cumin

**Ege Otları Salatası****Aegean Herbs Salad**

körpe ıspanak, 'Amasya' elması, ezine peynir sosu, kuru domates  
fresh spinach, 'Amasya' apple, 'Ezine' feta cheese sauce, deried tomato

**Çıtır Rezene Salatası • Crispy Fennel Salad**

semizotu, siyah kabak, pancar, yanık portakal, tane hardallı sos  
purslane, zucchini, beetroot, burnt orange segment, grain mustard dressing



## ANA YEMEKLER • MAIN COURSES

**Kaya Levreği Buğulama****Steamed Rock Sea Bass**

kestane mantarı, yanık arpacık soğan, sarımsak, renkli çeri domates  
chestnut mushrooms, burnt shallots, garlic, cherry tomato

**Orman Mantarlı Şehriye****Wild Mushroom Orzo**

morel mantarı, kestane mantar, keçi peyniri  
morel mushrooms, chestnut mushrooms, goat cheese

**Izgara Bonfile • Grilled Tenderloin**

yer elması, Brüksel lahanası, ızgara kırmızı soğan  
Jerusalem artichoke, Brussels sprout, grilled red onion

**Fırınlanmış Kuzu İncik • Lamb Shank**

patlıcan püresi, karamelize ayva, kuzu öz suyu  
aubergine puree, caramelized quince, jus

**Dana Kaburga • Veal Short Ribs**

safranlı kuskus, rezene, körpe ıspanak  
couscous with saffron, fennel, fresh spinach

**Mutancana • 'Mutancana'**

ağır ateşte pişmiş kuzu eti, badem, arpacık soğan, kayısı kurusu, siyah erik  
kurusu, kuru incir, körpe patates • slow cooked lamb meat, almond, shallot,  
dried apricot and dried black prune, dried fig, baby potato

**Domates Soslu 'Mersin' Karides****'Mersin' Prawn with Tomato Sauce**

domates, sarımsak, 'Urfa' biberi, arpacık soğan, lime  
tomato, garlic, 'Urfa' pepper, shallots, lime

**Dil Balığı • Sole Fish**

aromatik mısır ekmeği kıtırları  
aromatic cornbread crumbles

**Yer Elmalı Manti****Jerusalem Artichoke Manti**

'Konya' küflü peyniri, kaymak loru, limon otu  
'Konya' blue mould cheese, cream curd, lemon grass

**Mürekkepli Deniz Ürünleri Pilav****Couscous with Seafood and Squid Ink**

ahtapot, karides, kara midye, taze baharatlar  
octopus, shrimp, mussels, fresh spices



Yumurta • Egg Süt/Süt ürünü • Dairy Balık • Fish Yumuşakçalar • Mollusca Gluten Soya • Soy Fıstık • Peanut Kereviz • Celery Kabuklular • Shellfish

Vegan/Vejeteryan • Vegan/Vegetarian Acı • Spicy Kabuklu Yemişler • Nut Hardal • Mustard Acı Bakla • Lupine Alkol • Alcohol Susam • Sesame Mısır • Corn

Sülfitletler • Sulfur dioxide Sarımsak • Garlic Kişniş • Coriander Roka • Arugula Rezene • Fennel Turp • Radish Mantar • Mushroom Şeker • Sugar