

soğuk başlangıçlar | cold appetizers

kızarmış pirinç waffle baharatlı somon *F*G
avokado ve kişniş
fried rice waffles with spicy salmon
avocado and coriander

kaz ciğeri terrin *G
incir chutny, ktır ekmek
goose liver terrine
fig chutny, crunchy bread

susam yağlı tütsü levrek *F*SE *SOY
wafu sos, kavrulmuş susam
smoked sea bass with sesame oil
wafu sauce, roasted sesame

somon mozaik *F*N
dry miso, fırın pancar, edamame
salmon mosaic
dry miso, roasted beetroot, edamame

"Datça" domates salatası *VEGAN
patlıcan, mor soğan ve siyah zeytin
"Datca" tomato salad
eggplant, purple onion and black olives

"Erzincan" tulum peynirli ve cevizli yeşil salata *D*N*V
green salad with "Erzincan" tulum cheese and walnut

narlı roka ve tere salatası *D*N*V
"Ezine" peynir, kırmızı soğan, ceviz
cress and arugula salad
"Ezine" cheese, red onion & walnut

"Greek" salata *D*V
"Greek" salad

raw food

marine barbun, lime, zencefil *F
marinated red mullet, lime, ginger

tuna tartar *F
tuna tartare

levrek marine *F
marinated sea bass

somon carpaccio *F
salmon carpaccio

et carpaccio *M*D
beef carpaccio

mezeler | mezzes

lakerda *F
salted bonito

cercerun *D*V

fıstıklı "Girit" ezme *N*D*V
pistachio "Cretan" cheese mezze

isli enginar *D*V
smoked artichoke

tahinli közde patlıcan *V*SE
charcoal grilled eggplant with tahini

kişnişli gambilya fava, "Bodrum" baklası *L *VEGAN
gambilya fava with "Bodrum" coriander

yöresel ot kavurma (VEGAN)
local roasted herbs

sıcak başlangıçlar | hot appetizers

kuzu çerez, istiridye mantar cheddar peynir *D
lamb snack, oyster mushroom, cheddar cheese

kalamarlı mücver manda yoğurt *MO*D*G
calamari patties with buffalo yoghurt

çıtır sardalya *F*G
crispy sardines

kızarmış enginar dolması *D*G
satır kıyma ve domates sos
fried stuffed artichokes
minced beef and tomato sauce

tereyağında ciğer tava *D
"Antakya" biberi
pan-fried liver in butter, "Antakya" pepper

baby kalamar *MO*D
taze baharat, deniz ürünleri
baby calamari
fresh herbs, seafood

kabak çiçeği tempura *D*G*N
feta peynir, füme domates sos
zucchini blossoms tempura
feta cheese smoked tomato sauce

tereyağlı ve sarımsaklı, karides tava *D*CR
pan fried prawn with butter and garlic

ızgara ahtapot, pancarlı nohut püresi *MO
grilled octopus, chickpea puree with beetroot

ızgara kalamar *MO
grilled calamari

sağlıklı tavsiyeler | healthy foods

enginar humus *SE *VEGAN
hummus with artichoke

paleo ekmeği üzerinde sebze bruschetta *D*V
vegetable bruschetta on paleo bread

ızgara tatlı patates, kuru cacık *D*V
grilled sweet potato, dry tzatziki

avokado ve kişnişli tavuk salata, yağlı tohumlar
chicken salad with avocado and coriander, oily seeds

kabak spaghetti napoliten sos *VEGAN
zucchini spaghetti with napolitano sauce

hindistan cevizi kremalı ve zerdeçalı organik tavuk *D
organic chicken with coconut cream and turmeric

körili ve taze soğanlı karnabahar pilavı *D*V
cauliflower rice with curry and spring onions

elmali, vişneli crumble *N
crumble with apple and cherry

hürmalı brownie *N*E
date palm fruit brownie

meyveli yoğurt *D
fruit yogurt

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

D' Breeze

*N Nuts/Kuruyemiş - *G Gluten - *CR Crustaceans/Kabuklular - *F Fish/Balık - *MO Molluscs/Yumuşakçalar - *D Dairy/Süt Ürünleri *E Egg/Yumurta - *M Mustard/Hardal - *SE Sesame/Susam - *SOY Soya - *A Alcohol/ Alkol - *V Vegetarian/Vejeteryan - *VEGAN

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve fiyatlarımıza KDV dahildir. | All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.
Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering

ana yemekler | main courses

ızgara ıstakoz & ıstakoz thermidor *A*D*CR "Daily Price"
grilled lobster & lobster thermidor

ıstakozlu makarna *A*D*CR "Daily Price"
lobster pasta

porcini mantarlı risotto *D*A
risotto with porcini mushroom

ege usulü enginar ve midyeli balık *G*MO
aegean style artichoke and mussel fish

dülger kavurma *F
sauteed john-dory

king karides *D*CR
İstiridyeye mantarı, sarımsak sos
king prawn
oyster mushrooms, garlic sauce

lagos şiş & buğulama *D*F
grouper skewer & poached

susam ve taze baharatlı somon *D*G*F*SE
milföy patates
salmon with sesame and fresh spiced
mille-feuille potato

levrek fileto *D*F
fırın rezene, tereyağlı patates
sea bass fillet
baked fennel, buttered potato

dana ilik teriyaki *SOY*G*D
beef marrow teriyaki

dry aged antrikot *D
dry aged entrecote

dana lokum *D
beef tenderloin

ördek but confit *G
fırın armut, közlenmiş sebze
duck leg confit
baked pears, roasted vegetables

odun fırınından kuzu *D*G
milföy patates, kimyonlu yoğurt
lamb from wood-oven
mille-feuille potato, cumin yoghurt

odun fırından dana kaburga "2 kişiliktir" *G*D
beef rib from wood-oven "for 2 pax"

fish in the bag *G*D*F

lagos | white grouper

levrek | sea bass

çipura | sea bream

yeşil zeytin, edamame ve kızarmış kinoa
green olives, edamame and fried quinoa

tatlı | dessert

vişne ile fırınlanmış armut *D
"Afyon" kaymağı, "Göcek" çam balı
baked pear with cherries
"Afyon" cream, "Gocek" pine honey

"Baklava" cheesecake *D*G*N*E
nar taneleri
"Baklava" cheesecake, pomegranate seeds

klasik çikolata sufle *D*G*N*E
classic chocolate soufflé

katmer *D*G*N
maraş dondurma
traditional turkish phyllo dough dessert maras ice cream
iki kişiliktir | for 2 guests

crema catalana *D*E

kahve çekirdekli çikolata muss *G*D*N*E
findıklı dacquoise
coffee bean chocolate muss
nut dacquoise

mevsim meyveleri
seasonal fruits

dondurmalar | ice creams

çikolatalı *D*E *SOY
chocolate

vaniyalı *D*E
vanilla

parça çikolatalı naneli *D*E *SOY
chocolate mint

bubble gum *D*E

oreo *D*E

karamelli *D*E
caramel

çilek sorbe
strawberry sorbet

limon sorbe
lemon sorbet

mango sorbe
mango sorbet

yaban mersinli sorbe
blueberry sorbet

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

D'Breeze

*N Nuts/Kuruyemiş - *G Gluten - *CR Crustaceans/Kabuklular - *F Fish/Balık - *MO Molluscs/Yumuşakçalar - *D Dairy/Süt Ürünleri *E Egg/Yumurta -
*M Mustard/Hardal - *SE Sesame/Susam - *SOY Soya - *A Alcahol/ Alkol - *V Vegetarian/Vejeteryan - *VEGAN

Tüm fiyatlarımız Türk lirasıdır ve fiyatlarımıza KDV dahildir. | All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.
Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendiriniz. | If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service staff before ordering