

TLIZZ



Şefin Tadım Menüsü

Chef's Tasting Menu

Simit & Peynir, ekşi mayalı simit topları, manda sütünden krem peynir

Simit & Cheese, *sourdough simit balls, buffalo milk cream cheese*

İsli Alabalık & Kızarmış Balık Derisi, bayır turplu sos, demirhindi & kişniş püresi, isli yoğurt

Smoked Trout & Fried Fish Skin, *horseradish sauce, tamarind & coriander purée, smoked yogurt*

Çiğ Köfte, nane yağı tozu, tere filizi, bulgur cipsi

Çiğ Köfte, *mint oil powder, cress sprouts, bulgur chip*

Dilli Kaşarlı, şalgam suyu

Smoked Beef Tongue with Kashar Cheese, *fermented turnip juice*

Ege Kalamarı, firik lapası, çörlen jeli

Aegean Calamari, *fire roasted unripe wheat, dehydrated yogurt jelly*

Reyhan Granita, zencefil köpüğü

Purple Basil Granita, *ginger foam*

İskenderun Karidesi, narenciye bisk köpüğü, otlu soğan sarma

Iskenderun Shrimp, *citrus bisque foam, herb-stuffed onion rolls*

Bodrum Mandalinası, karamelize çikolata

Bodrum Mandarin, *caramelized chocolate*

Hasse, baharatlı leblebi tozu

Hasse, *spiced roasted chickpea powder*

Tek Kişilik

Person

Şarap Eşleşmesi

Wine Pairing

Bu menü servis akışı açısından masadaki tüm misafirlerin tercihi durumunda servis edilebilir.

This menu can only be served to the whole table for a smooth service.

Gıda alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.

If you have allergies, please inform the service personnel in advance.

Alakart Menü

A La Carte Menu

İkilik Duos

Soğuk
Cold

Kiraz Ağacı ile Tütsülenmiş Kuzu Tartar, rezene filizi
Cherry wood smoked lamb tartare, *fennel sprouts*

Marul Yığını, otlu yoğurt sos, dukkah
Romaine Lettuce, *herbed yogurt sauce, dukkah*

Beyin Söğüş, füme paprikalı maydanoz sos
Poached Brains, *smoked paprika parsley sauce*

Alabalık Marine, soğan jeli
Marinated Trout, *onion jelly*

Sıcak
Hot

Ot Kavurma, isli yoğurt
Stir fried greens, *smoked yogurt*

Pastırmalı Yumurta, Bergama tulumu köpüğü
Pastrami Egg, *"Bergama tulum" cheese foam*

Kuzu Yürek Şiş, sarımsaklı biber cipsi
Lamb Heart Skewers, *garlic pepper chips*

İstavrit Masala, soka kreması
Horse Mackerel Masala, *fermented cream*

Sarımsaklı Limonlu Enginar, kızarmış hamur kırıntıları
Lemon Garlic Artichoke, *fried dough crumbs*

Ana Yemek Main Course

Dana Yanak, zencefilli yoğurt sos
Beef Cheek, *ginger yogurt sauce*

Ciğer Sarma, maydanoz sos, soğan zerzevat
Minced liver wrapped in lamb's fat, *parsley sauce, sumac onion salad*

İskenderun Karidesi, narenciye bisk köpüğü, otlu soğan sarma
Iskenderun Shrimp, *citrus bisque foam, herb-stuffed onion rolls*

Ege Kalamari, firik lapası, çörten jeli
Aegean Calamari, *fire roasted unripe wheat, dehydrated yogurt jelly*

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %12 ek servis ücreti hesaba dahil edilecektir.
The prices stated are in Turkish Lira and an additional 12% service charge will be included.

Gıda alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
If you have allergies, please inform the service personnel in advance.



Alakart Menü

A La Carte Menu

Peynir & Tatlılar

Bodrum Mandalinası, karamelize çikolata

Bodrum Mandarin, *caramelized chocolate*

Antep Fıstıklı Güllü Baklava, manda kaymağı

Rose and Pistachio Baklava, *buffalo clotted cream*

Yerel Üretim Peynirler, soğan reçeli

Local Cheese Varieties, *onion jam*

Belirtilen fiyatlar Türk lirası cinsinden olup %12 ek servis ücreti hesaba dahil edilecektir.
The prices stated are in Turkish Lira and an additional 12% service charge will be included.

Gıda alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.
If you have allergies, please inform the service personnel in advance.