

CAZİP GIDA | TATLI RUH HALİ

Günlük üretimimizi karşılamak için Bodrum Yarımadası ve Gökova Körfezi boyunca dolaşıyoruz. Özellikle taze ve özgün ürünleri satın almak için küçük işletmeleri ve işin ustalarını tercih ediyoruz. Dostça yaklaşımımız ve üreticilerle yakın ilişkilerimiz, birinci sınıf kalitedeki ürünleri almamızı sağlıyor.

Bu nedenle, menümüzü mevsime uygun güncelliyoruz. Dolayısıyla, önceki ziyaretinizde beğendiğiniz bir yemeğin mevcut olmaması anlayışınızı rica ederiz. Size her zaman bir önceki ziyaretinizde unutamadığınız kadar lezzetli bir alternatif sunarız. Ürünlerimizi tedarik ederken çevresel koşulların kattığı lezzete olabildiğince yakın kalmaya özen gösteriyoruz.

Ayrıca menülerimizde sürdürülebilirliği desteklemek adına “Coğrafi İşaretli” (Ci) ürünler de kullanılmaktadır.

Executive Chef

Gökhan Sunmaz

ATIŞTIRMALIKLAR

Kızarmış Bebek Kalamar

Yeşil limon, ev yapımı tartar sos

Jumbo Karides Kokteyl

Gevrek Yedikule marul, ev yapımı kokteyl sos

Organik Domates Bruschetta

Ekşi mayalı köy ekmeği, taze fesleğen kreması

Karaburun Midye Lollipop

Yeşil limon, hafif sarımsaklı mayo

SAĞLIKLI KASELER

Milas Köy Salatası

Bodrum çökelek peyniri, pembe domates, Bodrum zeytinleri, kırmızı soğan, sumak sos

‘Datça’ Bademli Yeşil Salata

Bodrum otları, kuşkonmaz, soya fasulye, portakal sos

Avokadolu Serbest Gezen Tavuk

Yedikule marul, avokado, mor soğan turşusu, hafif mayonez sos

Keçi Peynirli Semizotu Salata

‘Datça’ bademli keçi peyniri, dağ çileği, ballı trüf sos

Mini Sakız Enginarlı Karides Salata

Aragula otu, bahar otlı acı biber sos, yeşil lime

Ayfon Süt Dana Carpaccio

Roka, parmesan peyniri cips, yaz domatesleri, balsamik mayo

Ev Yapımı Füme Somon Carpaccio

Ezine peynir kreması, kapari, aragula, mor soğan turşu, ekşi mayalı ekmek

Yaz Sebzelerinden Şefin Seçimi Zeytinyağı

MAKARNA

Penne Norma

Yaz domatesleri, bostan patlıcanı, dolmalık fıstık, taze fesleğen

Ev Yapımı Yabani Dağ Mantarlı Tagliatelle

Kaymaklı kemik iliği sos, kuşkonmaz, taze Bodrum otları

Rigatoni Ragu

Ev yapımı dana ragu sos, parmesan, fesleğen, soğuk sıkım zeytinyağı

‘Bodrum’ Deniz Mahsullü Linguine

‘Bargilya’ karides, midye, kalamar, kurutulmuş acı biber, domates sos

Ev Yapımı Fırında Etli Manti

Süzme yoğurt, taze nane pesto, yanık tereyağı sos

ANA YEMEK

Çökertme Kebabı

Dana bonfile, organik domates sos, süzme yoğurt, tereyağı

Izgara Afyon Dana Bonfile

Fermente siyah sarımsaklı ıslı patlıcan kreması, kuşkonmaz, bebek sebzeler

Kömür Ateşinde Izgara Deniz Levrek

Kavrulmuş bahar sebzeleri, deniz börülçesi, karmelize limon

Somon Fileto Ala Plancha

Kavrulmuş Bodrum otları, yeşil fasulye, tatlı patates püresi, kaymaklı gremolata sos

PAYLAŞIMLI ANA YEMEKLER

Taş Fırından Bütün Organik Tavuk (2-3 Kişilik)

Baharatlı çıtır patates, kömürde parmesanlı süt mısır, acı biber reçeli, yeşil biber aioli, barbekü sos

Izgara Bütün Deniz Levrek (1,8 kg / 3 Kişilik)

Bebek roka, mor soğan turşusu, kumpir bebek patates, karmelize limon

TATLI & MEYVE

‘Datça’ Bademli Şeftali Pavlova

Karmelize şeftali, vişneli çilek komposto, fıstık kreması

Mascarpone Tiramisu

Ev yapımı kahve kreması, bitter çikolata kırıntısı

DAZE Profiterol

Vanilya dondurma dolgusu, ılık çikolata sos, tuzlu karamel, kavrulmuş badem

Yaz Meyveleri Kasesi

Dilimlenmiş mevsimsel meyveler, ev yapımı Bodrum meyve sorbe, nane

MÖVENPICK DONDURMA & SORBE

Klasikler

Madagaskar vanilya, Belçika bitter çikolata, ‘Milas’ dağ çileği, espresso (1 Top)

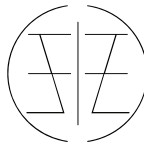
Bol Yemişli Dondurmalar

Gaziantep(Ci) fıstık, akçaağaç & kavrulmuş ceviz (1 Top)

Mango & Çarkifelek Sorbe (1 Top)

Ahududu & Çilek Sorbe (1 Top)

Lime & Limon Sorbe (1 Top)



Menü servis saatleri 19:00 – 23:00 arasındadır.

Fiyatlarımız TL biriminde olup, KDV %10 dahildir ve %12 servis ücretine tabidir.