

NARU

BAŞLANGIÇ

YEŞİL SALATA (VG) (G) (K) 220
Roka, mini Yedikule marulu, nane, frenk soğanı, beyaz şarap sirkesi, badem

AHTAPOTLU RENKLİ DOMATES SALATASI (L) 450
Kırmızı soğan, semizotu, taze soğan, koyun peyniri, ekşi maya ekmeek

İSLİ KURU CACIK (L) (G) (V) 220
Badem salatalık, nane kütürü, arapsaçı, konfi sarımsak, limon kabuğu, nane yağı

KÖZ PANCAR (V) (L) 280
Keçi peyniri, kırmızı şarap sirkesi, pancar cipsi, portakal kabuğu, incir yaprağı yağı

MARİNE LEVREK GÖBEĞİ (G) 380
Mezcal, acı biber, portakal, kırmızı soğan, kişniş

İMAM BAYILDI (VG) 260
Patlıcan kabuğu, patlıcan kreması, patlıcan ekmeği, yaz domatesi, maydanoz çütürü, fermante fasulye, limon

ÇİROZLU YAZ DOMATESLERİ (G) (K) 320
Ev yapımı çiroz, rezene, kırma zeytin, yanık biber tozu, arapsaçı yağı, ceviz

AKYA DİLİMLERİ (G) 345
Hibiskus, uskumru tozu, sarımsak cipsi, lakerda aioli, Bayramiç sarısı, frenk soğanı

NARU KANOLİ (L) 320
Ördek pastırması, ev yapımı taze peynir, Divle obruk peyniri, nektarin, taze soğan

SIRLANMIŞ BONFILE (D) 425
Taze trüf mantarı, sarımsak cipsi, bayır turbu aioli, nane yağı, keçi boynuzu, kale

BODRUM'DAN DENİZ TARAĞI (D) (L) 395
Sarımsak, limon turşusu cipsi, acı kıl biber, kefal yumurtası

BALIK KÖFTESİ (D) 325
Pırasa samanı, kişniş aioli, çili biber reçeli, karides, midye

ÇİTİR DANA KUYRUK (K) 340
Ceviz turşusu, yeşil ketçap, dana kuyruk tozu, reyhan, maydanoz

ODUN ATEŞİNDEN

DEMİRBÜKÜ PİDE (L) (D) 375
Şeker karides, bebek kalamar, midye, ev yapımı kasap sosis, renkli domatesler, kişniş aioli

SARHOŞ PASTIRMALI PİDE (L) 350
Ev yapımı bresaola, brendi, kırmızı soğan, keçi peyniri kreması, nane aioli

TRÜF MANTARLI PİDE (L) (V) 450
Kuşkonmaz, Kars gravyeri, Mihaliç peyniri, karamelize elma, reyhan

ANA YEMEK

| | |
|--|---------|
| DİNLENDİRİLMİŞ SEÇME BALIKLAR (L) | 2950/KG |
| Taze baharatlar, limon, tereyağı, beyaz şarap | |
| SAFRANLI OLTA BALIĞI (L) (G) | 495 |
| Bamya, balık suyu, rezene yağı, deniz börülcesi, kefal yumurtası | |
| KÖY TAVUĞU (L) (G) | 360 |
| Karamelize armut, yabani mantar emülsiyon, konfi kırmızı soğan | |
| FINDIKLI ÇİPURA FİLETO (K) | 420 |
| Deniz fasulyesi, reyhan, fındık peyniri, taze soğan, limon kabuğu | |
| YAZ MANTISI (V) (K) (L) | 370 |
| Yaz kızartması, limon, yanık tereyağı, frenk soğanı , kefir, nane kütürü | |
| SÜT MISIRLI KESME ŞEHRİYE (D) (L) | 475 |
| Mavi kuyruklu karides, sarı domates, isli paprika, limon otu, Bergama Tulumu | |
| KUZU SIRT (G) | 450 |
| Anason, yanık pırasa kreması, alabaş turşu, pırasa külü | |
| DENİZ BALIĞI YAKA (2 kişilik) | 680 |
| Limon kabuğu, beyaz şarap, domates, kırmızı soğan, sarımsak cipsi, kapari | |
| ÇOK KABUKLU LINGUINE (L) (D) (2-4 kişilik) | 1200 |
| Bodrum'dan deniz kabukluları, mavi kuyruk karides, deniz otları, kefal yumurtası, acı biber, beyaz şarap, Bergama tulum | |
| DÜVE PİRZOLA (L) (D) (600 gram, 2-4 kişilik) | 1450 |
| Fermante fasulye, konfi sarımsak, baharatlı hardal, tuzda kereviz | |
| KAFADAN KUYRUĞA DENİZ BALIĞI (DRY AGED) | 2450/KG |
| Seçeceğiniz balık 2 saatlik bir zaman diliminde 5 farklı versiyon olarak sunulur; Çiğ dilimler, Ceviche, Taş Fırından Yaka, Kelle Buğulama, Kemiksiz Izgara. | |
| TATLI | |
| ÇİLEK (L) (V) (K) | 195 |
| Karabiber, çilek jeli, rom, limon otu, baklava yufkası, incir yaprağı yağı | |
| KAYISI (L) (V) | 195 |
| Kayısı sorbe, kayısı tatin, kayısı kreması, limon otu | |
| EKMEK (L) (V) (K) | 195 |
| Gold çikolata, tarçın, ev yapımı vanilyalı dondurma, badem çütürü | |

Gıda alerjiniz varsa lütfen belirtiniz.

(V) VEJETARYEN | (VG) VEGAN | (G) GLUTENSİZ

(K) KABUKLU YEMİŞ İÇERİR | (L) LAKTOZ İÇERİR | (D) DENİZ KABUKLULARI İÇERİR

NARU

STARTER

| | |
|--|-----|
| GREEN SALAD (VG) (GF) (N) Arugula, mini Yedikule lettuce, mint, chives, white wine vinegar, almond | 220 |
| RAINBOW TOMATO SALAD WITH OCTOPUS (L) Purslane, red onion, green onion, sheep milk cheese, sourdough bread | 450 |
| SMOKED CACIK (L) (GF)(V) Cucumber, mint crisps, fennel leaves, garlic confit, lemon peel, mint oil | 220 |
| CHARRED BEETROOT (V) (L) Goat cheese, red wine vinegar, beetroot chips, orange zest, fig leaf oil | 290 |
| MARINATED SEA BASS BELLY (GF) Mezcal, chili pepper, orange, red onion, coriander | 380 |
| İMAM BAYILDI (VG) Aubergine skin, aubergine cream , aubergine bread, summer tomatoes, parsley crisps, fermented beans, lemon | 260 |
| SUMMER TOMATOES WITH ÇİROZ (GF) (N) Housemade çiroz, fennel, olives, burnt pepper powder, fennel oil, walnuts | 320 |
| LEERFISH SLICES (GF) Hibiscus, mackerel powder, garlic chips, lakerda aioli, nectarine, chives | 345 |
| NARU CANOLI (L) Duck pastrami, housemade fresh cheese, Divle obruk cheese, nectarine, green onion | 320 |
| SEARED BEEF TENDERLOIN (S) Kale, garlic chips, horseradish aioli, mint oil, carob, fresh summer truffle | 425 |
| SCALLOPS FROM BODRUM (S) (L) Garlic, preserved lemon, spicy green pepper, caviar | 395 |
| FISH BALLS (S) Shrimp, mussels, crispy leek, chili jam, fresh tarragon sauce | 325 |
| CRISPY OXTAIL (N) Pickled walnut, green ketchup, oxtail powder, purple basil, parsley | 340 |

FROM WOOD OVEN

| | |
|--|-----|
| DEMİRBÜKÜ PİDE (L) (S) Shrimp, baby calamari, mussels, housemade sausage, rainbow tomatoes, coriander aioli | 375 |
| DRUNKEN PASTRAMI PİDE (L) Housemade bresaola, brandy, red onion, goat cheese cream, mint aioli | 350 |
| PİDE WITH TRUFFLE MUSHROOM (L) (V) Asparagus, Kars gruyere cheese, Mihaliç cheese, caramelised apple, purple basil | 450 |

MAIN COURSE

| | |
|--|---------|
| SELECTED FISH FROM DRY AGE FRIDGE (L) Fresh herbs, lemon, butter, white wine | 2950/KG |
| DAILY CATCH FISH (DRY AGED) (L) (GF) Saffron, okra, fish broth, fennel oil, samphire, caviar | 495 |
| COUNTRY CHICKEN (L) (GF) Caramelised pear, wild mushroom emulsion, red onion confit | 360 |
| SEA BREAM FILLET WITH HAZELNUT (N) Saltwort, purple basil, hazelnut cheese balls, green onion, lemon peel | 420 |
| SUMMER MANTI (V) (N) (L) Fried summer veggies, lemon, burnt butter, chives, kefir, mint crisps | 370 |
| VERMICELLI WITH SWEET CORN (S) (L) Blue tail prawns, yellow tomatoes, smoked paprika, lemongrass, Bergama tulum cheese | 475 |
| LAMB BACKSTRAP (GF) Anise, burnt leek cream, pickled kohlrabi, leek ash | 450 |
| AGED WILD FISH COLLAR (for 2 people) Lemon peel, white wine, tomatoes, red onion, garlic chips, capers | 680 |
| SEAFOOD LINGUINE (L) (S) (for 2-4 people) Sea fruits fom Bodrum , sea greens, caviar, spicy pepper, white wine, Bergama tulum cheese | 1200 |
| DRY AGED HEIFER RIB EYE (L) (S) (600 gram, for 2-4 people) Fermented beans, garlic confit, housemade black mustard, salt baked celery | 1450 |
| DRY AGED HEAD TO TAIL WILD-CAUGHT FISH The fish you choose is served in 5 different versions in a 2-hour period; Raw slices, Ceviche, Fish Collar from Wood Oven, Steamed Fish Head, Grilled Boneless Fish | 2450/KG |

DESSERT

| | |
|--|-----|
| STRAWBERRY (L) (V) (N) Black pepper, strawberry gel, baklava pastry, fig leaf oil | 195 |
| APRICOT (L) (V) Apricot sorbet, apricot tatin, apricot cream, lemongrass | 195 |
| BREAD (L) (V) (N) Gold chocolate, cinnamon, housemade vanilla ice cream, almond crisps | 195 |

If you have any concerns regarding food allergies, please inform your server prior to ordering.

(V) VEGETARIAN | (VG) VEGAN | (GF) GLUTEN FREE
(N) CONTAINS NUTS | (L) CONTAINS LACTOSE | (S) CONTAINS SHELLFISH