

NARU

BAŞLANGIÇ

YEŞİL SALATA (VG) (G) (K)	220
Roka, mini yedikule, nane, frenk soğanı, beyaz şarap sirkesi, badem	
MEYVE TABAĞI (VG)(G)	295
Mevsim meyveleri	
SEBZE TARLASI (G) (V) (L)	290
Kereviz, kuşkonmaz, turp, mini Yedikule marulu, salatalık, çiftlik sos	
AVOKADO DOMATES SALATA (V) (L)	280
Ev yapımı Mozzarella, semizotu, roka, nane, frenk soğanı, maydanoz yağı, Bergama tulumu	
FOKAÇYA SANDVİÇ (V) (L)	240
Ev yapımı füme hindi göğüs, domates, omlet, kimçi aioli, çubuk turşu, mini Yedikule marulu, Kars gravyeri	
AHTAPOT ROLL (L) (K) (D)	320
Ev yapımı mango & çili sos, salatalık turşusu, frenk soğanı, sarımsak cipsi, fıstık	
ÇITIR PATATES (V) (L)	190
Parmesan kreması, chipotle mayonez	
ÇITIR KALAMAR	350
Sumak aioli, taze soğan aioli, yanık limon, yanık kapyra tozu	
MARİNE LEVREK GÖBEĞİ (G)	380
Mezcal, acı biber, portakal, kırmızı soğan, kişniş	
AHTAPOTLU RENKLİ DOMATES SALATASI (L)	450
Kırmızı soğan, semizotu, taze soğan, koyun peyniri, ekşi maya ekmek	
KÖZ PANCAR (V)(L)	280
Keçi peyniri, kırmızı şarap sirkesi, pancar cipsi, portakal kabuğu, incir yaprağı yağı	

ODUN ATEŞİNDEN

MARGHERITA (L) (V)	260
Salçalık domates, ev yapımı Mozzarella, taze fesleğen, zeytinyağı	
AYI MANTARI & PEPPERONI (L)	320
Kırmızı soğan, ev yapımı Mozzarella, keçi peyniri, limon kabuğu, taze fesleğen	
MOR PATATES (L) (V)	295
Beyaz sos, ev yapımı Mozzarella, konfi sarımsak, kırmızı soğan, Kars gravyeri	
TRÜF MANTARI (L) (V)	450
Sarı domates, ev yapımı Mozzarella, kuşkonmaz, Kars gravyeri, Mihaliç peyniri, karamelize elma, reyhan	

ANA YEMEK

NARU BURGER (L)	295
Beyaz trüf mantarı, konfi sarımsak, kırmızı çedar peyniri, çubuk turşu	
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	
KUZU SIRT (G)	450
Anason, yanık pırasa kreması, alabaş turşu, pırasa külü	
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	
DENİZ BALIĞI YAKA (2 kişilik)	680
Limon kabuğu, beyaz şarap, domates, kırmızı soğan, sarımsak cipsi, kapari	
DÜVE PİRZOLA (L) (D) (600 gram, 2-4 kişilik)	1450
Fermante fasulye, konfi sarımsak, baharatlı hardal tuzda kereviz	

TATLI

ÇİLEK (L) (V) (K)	195
Karabiber, çilek jeli, rom, limon otu, baklava yufkası, incir yaprağı yağı	
EKMEK (L) (V) (K)	195
Gold çikolata, tarçın, ev yapımı vanilyalı dondurma, badem çıtırtı	

DONDURMA

KARADUT SORBE	110
GIN & BODRUM SATSUMA	160
RAKI & ÇİLEK & KARABİBER SORBE	160
BAHARATLI BALKABAĞI	110

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)	220
Arugula, mini Yedikule lettuce, mint, chives, white wine vinegar, fresh herbs	
FRUIT PLATTER (VG) (GF)	295
Seasonal fruits	
VEGGIE PLATTER (V) (GF) (L)	290
Celery, asparagus, radish, mini Yedikule lettuce, cucumber, farm sauce	
AVOCADO & TOMATOES SALAD (V) (L)	280
Housemade Mozzarella, purslane, arugula, mint, chives, parsley oil, Bergama tulum cheese	
FOCACCIA SANDWICH (V) (L)	240
Housemade moked turkey breast, tomatoes, omelette, kimchi aioli, pickled gherkin, mini Yedikule lettuce, Kars gruyere cheese	
OCTOPUS ROLL (L) (N) (S)	320
Housemade mango & chili sauce, pickled gherkin, chives, garlic chips, peanut	
CRISPY POTATOES (L) (V)	190
Parmesan cream, chipotle mayonnaise	
CRISPY CALAMARI (L)	350
Sumac aioli, green onion aioli, burnt lemon, burnt kapia pepper powder	
MARINATED SEA BASS BELLY (GF)	380
Mezcal, chili pepper, orange, red onion, coriander	
RAINBOW TOMATO SALAD WITH OCTOPUS (L)	450
Purslane, red onion, green onion, sheep milk cheese, sourdough bread	
CHARRED BEETROOT (V) (L)	280
Goat cheese, red wine vinegar, beetroot chips, orange zest, fig leaf oil	

FROM WOOD OVEN

MARGHERITA (L) (V)	260
Tomatoes, housemade Mozzarella, fresh basil, olive oil	
BOLETE MUSHROOM & PEPPERONI (L)	320
Red onion, housemade Mozzarella, goat cheese, lemon zest, fresh basil	
SWEET PURPLE POTATOES (L) (V)	295
White sauce, housemade Mozzarella, garlic confit, red onion, Kars gruyere cheese	
TRUFFLE MUSHROOM (L) (V)	450
Yellow tomatoes, housemade Mozzarella, asparagus, Kars gruyere cheese, Mihaliç cheese, caramelised apples, purple basil	

MAIN COURSE

NARU BURGER (L) White truffle mushroom, garlic confit, cheddar, pickled gherkin	295
COUNTRY CHICKEN (L) (GF) Caramelised pear, wild mushroom emulsion, red onion confit	360
SEA BREAM FILLET WITH HAZELNUTS (N) Saltwort, purple basil, cheese balls, green onion, lemon peel	420
LAMB BACKSTRAP (GF) Anise, burnt leek cream, pickled kohlrabi, leek ash	450
SEAFOOD LINGUINE (L) (S) (for 2-4 people) Sea fruits fom Bodrum , sea greens, caviar, spicy pepper, white wine, Bergama tulum cheese	1200
AGED WILD FISH COLLAR (for 2 people) Lemon peel, white wine, tomatoes, red onion, garlic chips, capers	680
DRY AGED HEIFER RIB EYE (L) (S) (600 gram, for 2-4 people) Fermented beans, garlic confit, housemade black mustard, salt baked celery	1450

DESSERT

STRAWBERRY (L) (V) (N) Black pepper, strawberry gel, baklava pastry, fig leaf oil	195
BREAD (L) (V) (N) Gold chocolate, cinnamon, housemade vanilla ice cream, almond crisps	195

ICE CREAM

BLACK MULBERRY SORBET	110
GIN & BODRUM SATSUMA	160
RAKI & STRAWBERRY & BLACK PEPPER	160
SPICY PUMPKIN SORBET	110

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