

OCEAN

HOT STARTERS WARME VORSPEISEN

GREEN ALMOND FISH CONSOMMÉ

Fish, fennel, and grated lemon zest

FISCH CONSOMMÉ MIT GRÜNEN MANDELN

Fisch, Fenchel und geriebene Zitronenschale



SAUTÉED WILD HERBS

Seasonal Aegean and Mediterranean herbs, served with warm yogurt infused with fresh herbs and roasted red pepper oil

SAUTIERTE WILDKRÄUTER

Saisonale ägäische und mediterrane Kräuter, serviert mit warmem Joghurt, frischen Kräutern und geröstetem rotem Pfefferöl



SEAFOOD RAVIOLI

Ravioli filled with seafood, served with a butter saffron sauce enriched with fish stock, broad beans, and coriander purée

RAVIOLI MIT MEERESFRÜCHTEN

Mit Meeresfrüchten gefüllte Ravioli, serviert mit buttriger Safransauce auf Fischfondbasis, Ackerbohnen und Korianderpüree



FRIED SEAFOOD PLATTER

Calamari, black mussels, sea bass, served with tartar sauce and rocket leaves

FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE PLATTE

Calamari, schwarze Miesmuscheln, Wolfsbarsch, serviert mit Tartarsauce und Rucolablättern



CALAMARI SKEWER WITH OYSTER MUSHROOMS

Grilled calamari with oyster mushrooms, roasted garlic cream, and strawberry purslane salad

CALAMARI SPIESS MIT AUSTERNPILZEN

Gegrillter Calamari Spieß mit Austernpilzen, gerösteter Knoblauchcreme und Erdbeer Portulaksalat



PAN FRIED WHITE CHEESE WITH HONEY

Pan fried white cheese served with pine honey and toasted sesame seeds

GEBRATENER WEISSKÄSE MIT HONIG

In der Pfanne gebratener Weißkäse, serviert mit Pinienhonig und geröstetem Sesam



OCEAN

SALADS SALATE

GARDEN SALAD

Purslane, chicory, wild cibes greens, rocket leaves, served with olive oil and lemon dressing

GARTENSALAT

Portulak, Chicorée, wilde Kräuter (Cibes), Rucola, serviert mit Olivenöl Zitronen Dressing



FENNEL & GREEN APPLE SALAD

Crispy fennel, green apple, Mediterranean greens, cherry tomatoes, served with basil dressing

FENCHEL APFEL SALAT

Knuspriger Fenchel, grüner Apfel, mediterrane Blattsalate, Kirschtomaten, serviert mit Basilikum Dressin



FISHERMAN'S SALAD

Red onion with sumac, capers, mixed tomatoes, served with olive oil and pomegranate molasses dressing

FISCHERSALAT

Rote Zwiebeln mit Sumach, Kapern, gemischte Tomaten, serviert mit Olivenöl Granatapfelmelasse Dressing



MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

STEAMED SEAFOOD WITH GREEN SAUCE

Cuttlefish, rock sea bass, jumbo shrimp, clams, and calamari

GEDÄMPFTE MEERESFRÜCHTE MIT GRÜNER SAUCE

Sepia, Felsen Wolfsbarsch, Jumbo Garnelen, Venusmuscheln und Calamari



PAN SEARED GILTHEAD SEA BREAM

Garlic, butter, fish stock, and wild rocket leaves

GEBRATENE DORADE

Knoblauch, Butter, Fischfond und wilde Rucolablätter



SEAFOOD STUFFED KÖFTE

Seafood croquettes served with steamed potato and carrot cubes, and clams

MEERESFRÜCHTE KÖFTE

Meeresfrüchte Köfte, serviert mit gedämpften Kartoffel und Karottenwürfeln sowie Venusmuscheln



OCEAN

SURF & TURF

Shrimp and beef ribeye, served with wild rice, pickled red onion, sorrel leaves, and basil powder

SURF & TURF

Garnelen und Rinder Entrecôte, serviert mit Wildreis, eingelegten roten Zwiebeln, Sauerampfer und Basilikumpulver



GRILLED GRANYÖZ (MEAGRE)

Served with warm sea beans, fava bean purée, red beet leaves, and hibes

GEGRILLTER GRANYÖZ (UMBERFISCH)

Serviert mit warmem Meerfenchel, Ackerbohnenpüree, roten Rübenblättern und Hibeş



GRILLED SALMON

Grilled salmon with olive oil and sea salt, served with boiled greens, broccoli, and pavé potatoes

GEGRILLTER LACHS

Gegrillter Lachs mit Olivenöl und Meersalz, serviert mit gekochtem Blattgemüse, Brokkoli und Pavé Kartoffeln



GRILLED OCTOPUS

Grilled octopus with olive oil, wild herbs, and sea salt

GEGRILLTER OKTOPUS

Gegrillter Oktopus mit Olivenöl, wilden Kräutern und Meersalz



WOK FRIED SHRIMP

Shrimp stir fried in a wok with red curry, ginger, garlic, and fresh vegetable

WOK GARNELEN

Im Wok gebratene Garnelen mit roter Currypaste, Ingwer, Knoblauch und frischem Gemüse



GRILLED ARTICHOKE WITH TAHINI SAUCE

Urla artichoke, Fethiye peas, broad beans, chicory, wild mustard greens, and fennel

GEGRILLTE ARTISCHOCKE MIT TAHINI SAUCE

Artischocke aus Urla, Fethiye Erbsen, Ackerbohnen, Chicorée, wilder Senf (Turp Kraut) und Fenchel



OCEAN

DESSERTS NACHSPEISEN

TAHINI HALVA

Oven baked tahini halva with hazelnuts, served in a casserole with orange and lemon

TAHINI HALVA

Im Ofen gebackene Tahini Halva mit Haselnüssen, im Tontopf mit Orange und Zitrone serviert



SAN SEBASTIAN CHEESECAKE

San Sebastian-style cheesecake served with cinnamon caramel sauce

SAN SEBASTIAN KÄSEKUCHEN

San Sebastian Käsekuchen mit Zimt Karamellsauce



APPLE CRUMBLE

Apple crumble with cinnamon and raisins

APFEL CRUMBLE

Apfel Crumble mit Zimt und Rosinen



MANAVGAT TAHINI & İÇDIR APRICOT SAUTÉED DESSERT

Served with crispy white walnuts

MANAVGAT TAHIN DESSERT MIT İÇDIR APRIKOSEN

Serviert mit knusprigen Walnüssen



FRUIT SALAD

Served with vanilla ice cream

FRUCHTSALAT

Serviert mit Vanilleeis



Gluten içerir
Contains Gluten
Enthält Gluten
Содержит глютен



Süt ve Süt ürünleri içerir
Contains Milk
Enthält Milch
Содержит молоко



Balık içerir
Contains Fish
Enthält Fisch
Содержит рыбу



Kabuklular içerir
Contains Crustaceans
Enthält Krustentiere
Содержит ракообразных



Yumurta içerir
Contains Egg
Enthält Ei
Содержит яйца



Susam ve Ürünleri
Sesame
Sesam
Кунжут



Alkol içerir
Contains Alcohol
Enthält Alkohol
Содержит алкоголь



Vejetaryen
Vegetarian
Vegetarisch
Vegetарианское



Sert Kabuklu
Meyveler
ve Ürünleri
Nuts
Schalenfrüchte
Орехи