

KITCHEN 

Bugün deneyimleyeceğiniz menü, Ege Bölgesi'ne duyduğumuz saygının bir yansıması.

Bu coğrafyada büyümenin, ona ait detayları keşfetmenin yarattığı karşı konulmaz merak; menüdeki her bir tarifin çıkış noktası. Bodrum'un akıllara kazınan güzelliği ile eşleştirmek üzere yola çıktığımız yemeklerimiz, bu bölgenin denizinden ağaçlarına, her bir parçasından mahsuller taşıyor. Ege'nin mirasıyla başlayan yolculuğumuz, gelecek nesillere menümüzün hikayeleri ile aktarılıyor. Şimdi sizin için özenle hazırlanan bu menüyü, keyifle tatma vakti.

The menu you will experience today is our love for the Aegean Region.
A reflection of respect.

The irresistible curiosity created by growing up in this geography and discovering its details; the starting point of each recipe on the menu. Our dishes, which we set out to match with the unforgettable beauty of Bodrum, feature products from every part of this region, from the sea to the trees. Our journey, which started with the heritage of the Aegean, is passed on to future generations through the stories of our menu. Now it's time to enjoy this menu, which has been carefully prepared for you.

M. Osman Sezener

Değerli Misafirlerimiz,

Restoranımızda özel olarak hazırlanmış kokteyllerimizin tadını çıkarma konusunda sürekli desteğiniz için en kalbi şükranlarımızı sunmak istiyoruz. Varlığınız ve takdiriniz, yaratmaya çalıştığımız canlı atmosfere büyük katkı sağlıyor.

Kokteyllerimizin tadını çıkarma seçiminiz, yerel topluluğumuzu desteklemede çok önemli bir rol oynuyor. Satın alınan her kokteyl için yerel bir çiftçiye 1 zeytin ağacı fidesi bağışlıyoruz. Bu girişim yalnızca sürdürülebilirliği artırmakla kalmıyor, aynı zamanda yerel tarım alanımızın büyümesine ve refahına da katkıda bulunuyor.

Bizimle yemek yiyerek yalnızca yemek deneyiminizi geliştirmekle kalmaz, aynı zamanda topluluğumuzun sürdürülebilirliğine ve ekonomik canlılığına da katkıda bulunursunuz. Desteğiniz, bölgemizin sunduğu en iyi şeyleri sergilemeye devam etmemizi sağlıyor.

Bizimle yemek yediğiniz ve devam eden desteğiniz için teşekkür ederiz. Sizi tekrar ağırlamayı ve size olağanüstü yemek deneyimleri sunmaya devam etmeyi sabırsızlıkla bekliyoruz.

Size ve yerel çiftçilerimize

Sevgilerimizle,
KITCHEN Ekibi

Dear Esteemed Guests,

We want to extend our heartfelt gratitude for your continued support in enjoying our specially curated cocktails at our restaurant. Your presence and appreciation contribute immensely to the vibrant atmosphere we strive to create.

Your choice to indulge in our cocktails plays a crucial role in supporting our local community. For every cocktail purchased, we donate 1 olive tree seedling to a local farmer. This initiative not only enhances sustainability but also contributes to the growth and prosperity of our local agricultural landscape.

By dining with us, you not only enhance your dining experience but also contribute to the sustainability and economic vitality of our community. Your support enables us to continue showcasing the best of what our region has to offer.

Thank you for dining with us and for your ongoing support. We look forward to welcoming you back and continuing to provide you with exceptional dining experiences.

Cheers to you, and cheers to our local farmers!

Warm regards,
KITCHEN Team

ŞEFİN KEŞİFLERİ CHEF'S EXPLORATION

SOĞUK BAŞLANGIÇ COLD STARTER

Bargilya Mavi Kuyruk Karides - Bodrum Narenciyeleri Sos (GF)(S)(E)
Bargilya Blue Tail Shrimp - Bodrum Citrus Sauce (GF)(S)(E)

Bodrum Yarımadasından Çipura Tartar - Adana Siyah Havyar (F)(GF)
Bodrum Sea Bream Tartare - Adana Black Caviar (F)(GF)

Stracciatella - Semizotu Salatası - Datça Badem - Papatyalı Çilek Sos (V)(N)
Stracciatella - Purslane Salad - Datça Almond - Daisy Flower Strawberry Sauce (V)(N)

Enginar - Kuzu Kulağı - Bergama Tulumu - Ceviz (GF)(N)
Artichoke - Sorrel - Bergama Tulum Cheese - Walnut (GF)(N)

SICAK BAŞLANGIÇ HOT STARTER

Ildır Olta Kalamarı - Trabzon Mısır İrmigi - Çeşme Damla Sakızı (S)
Ildır Calamari - Trabzon Corn Semolina - Çeşme Mastic Gum (S)

Kuzey Ege'den Ahtapot - Bodrum Gambilya Fava (S)
Octopus From North Aegean - Bodrum Gambilya Fava Bean (S)

Divle Obruk Peynirli Manti-Deveci Armut-Kakao (E)(VG)
Divle Obruk Cheese Manti-Deveci Pear-Cacao (E)(VG)

Ayı Mantarı - Arpa Şehriye-Dana Dil (V)
Bear Mushroom-Orzo Pasta-Beef Tongue (V)

ŞEFİN KEŞİFLERİ CHEF'S EXPLORATION

ANA YEMEK MAIN COURSES

Kuzu Sırt - Firik Bulgur - Vişne - Kuzu Suyu
Lamb Saddle - Firik Bulghur - Cherry - Lamb Jus

Dana Kaburga - Fethiye'den Kuzu Göbeği - Yerli Trüf Mantarı
Beef Rib - Morel From Fethiye - Truffle Mushroom

Köy Tavuğu - Kastamonu Pastırması - Ödemiş Patatesi
Organic Chicken - Kastamonu Beef Pastrami - Ödemiş Potato

Ege'den Lağos - İstiridye - Bezelye - Kuşkonmaz (S)(F)
Grouper From Aegean - Oyster - Pea - Asparagus (S)(F)

TATLILAR DESSERTS

Beyaz Çikolatalı Yoğurt Mus - Frambuaz Sorbe - Vişne Sos (V)
White Chocolate Yoghurt Mousse - Raspberry Sorbet - Cherry Sauce (V)

%70 Bitter Çikolata-Giresun Fındığı-Samandağ Biberi (N)
%70 Bitter Chocolate-Giresun Hazelnut-Samandağ Pepper (N)

Kazandibi - İslı Dondurma (GF)
Kazandibi - Smoked Ice Cream (GF)

Limon (GF)(VG) Elma Sorbet (GF)(VG) Kan Portakalı (GF)(VG)
Lemon Sorbet (GF)(VG) Apple Sorbet (GF)(VG) Blood Orange Sorbet (GF)(VG)

Lütfen her aşamadan, tatlı dahil olmak üzere, bir adet yemek seçiniz.
You may select one dish per section including your choice from the dessert selection.

ÇEVRE DOSTU GASTRONOMİ SUSTAINABLE GASTRONOMY

Kitchen restoran yalnızca bir yeme deneyiminden daha fazlasını temsil ediyor; sürdürülebilirlik ve çevre bilincinin bir kanıtıdır. Gastronomiye bütünsel bir yaklaşım benimseyen Kitchen, malzemelerini titizlikle kaynak alır ve atığı en aza indirmek ve lezzeti maksimize etmek için yenilikçi yöntemler kullanır. Balık pullarını kemik suyu için kullanmaktan kendi bahçesindeki zeytinlerden zeytinyağı sıkımına kadar, Kitchen'ın gastronomik yolculuğunun her yönü çevreyi göz önünde bulundurarak özenle düzenlenmiştir. Ayrıca, sürdürülebilirliğe olan bağlılıkları, çevresel geri dönüşüm odaklı icatlarla şekillendirilen kokteyl programına da uzanır. Kitchen'ın çevre dostu yemeğe ve yenilikçi kokteyl girişimlerine olan bağlılığını keşfetmek için önümüzdeki sayfaya göz atın."



KITCHEN restaurant is more than just a dining experience; it's a testament to sustainability and eco-consciousness. Embracing a holistic approach to gastronomy, KITCHEN meticulously sources its ingredients, utilizing innovative methods to minimize waste and maximize flavor. From utilizing fish scales for bone broth to pressing olive oil from the olives of its very own garden, every aspect of KITCHEN's culinary journey is thoughtfully curated with the environment in mind. Moreover, our dedication to sustainability extends to our cocktail program, where inventive creations are crafted with a focus on environmental recycling. Dive into the upcoming page to discover more about KITCHEN's commitment to eco-friendly dining and its innovative cocktail initiatives.

Bizi Takip Edin!
Follow Us!



ŞEFİN YOLCULUĞU THE JOURNEY OF THE CHEF

Bodrum Yarımadasından Çipura Tartar-Adana Siyah Havyar (F)(GF)
Bodrum Sea Bream Tartare - Adana Black Caviar (F)(GF)

Glass of Sauvignon Blanc

Bargilya Mavi Kuyruk Karides - Bodrum Narenciyeleri Sos (GF)(S)(E)
Bargilya Blue Tail Shrimp - Bodrum Citrus Sauce (GF)(S)(E)

Enginar - Kuzu Kulağı-Bergama Tulumu -Ceviz (N)(GF)
Artichoke - Sorrel - Bergama Tulum Cheese - Walnut (N)(GF)

Glass of Emir

Divle Obruk Peynirli Mantı - Deveci Armut-Kakao (E)(VG)
Divle Obruk Cheese Mantı - Deveci Pear-Cacao (E)(VG)

Ege'den Lağos-İstiridye Bezelye-Kuşkonmaz (S)(F)
Grouper From Aegean - Oyster-Pea - Asparagus (S)(F)

Glass of Nerello Mascalese

Çeşme Limonu Sorbe (GF)(VE)
Çeşme Lemon Sorbet (GF)(VE)

Dana Kaburga - Fethiye'den Kuzu Göbeği-Yerli Trüf Mantarı
Beef Rib - Morel From Fethiye-Truffle Mushroom

ENIM RED#

%70 Bitter Çikolata-Giresun Fındığı-Samandağ Biberi (N)
%70 Bitter Chocolate-Giresun Hazelnut-Samandağ Pepper (N)

"Until next time ... Enjoy BLOOM"