

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

Urla Sakız Enginarı – Lor Peyniri – Kuzu Kulağı Sos Urla Mastic Artichoke – Lor Cheese – Sorrel Sauce	800
Bargilya Mavi Kuyruk Karides – Bodrum Narenciyeleri Sos (GF)(S)(E) Bargilya Blue Tail Shrimp – Bodrum Citrus Sauce (GF)(S)(E)	925
Bodrum Yarımada'sından Çipura Tartar – Yeşil Elma - Alabaş (F)(GF) Bodrum Sea Bream Tartare – Green Apple - Turnip Radish (F)(GF)	845
Kuşkonmaz – Çilek - Bahçe Yeşillikleri Asparagus – Strawberry- Garden Greens	900

SICAK BAŞLANGIÇ HOT STARTER

İlldr Olta Kalamarı – Mısır İrmığı- Çeşme Damla Sakızı (S) İlldr Line-Caught Calamari - Polenta - Çeşme Mastic Gum (S)	1125
Kuzey Ege'den Ahtapot - Bodrum Gambilya Fava (S) Octopus From North Aegean - Bodrum Gambilya Fava Bean Purée (S)	1250
Divle Obruk Peynirli Manti-Deveci Armut - Kakao (E)(VG) Divle Obruk Cheese Manti-Deveci Pear - Cacao (E)(VG)	1050
Kum Midye – Bezelye - Erişte Clams – Green Pea - Eriste	950

ŞEFİN KEŞİFLERİ CHEF'S EXPLORATION

ANA YEMEK MAIN COURSES

Kuzu – Firik Bulgur – Vişne – Kuzu Suyu Lamb – Firik Bulgur – Sour Cherry – Lamb Jus	1500
Dana Kaburga – Kuzu Göbeği Mantarı – Buğday Beef Ribs – Morel Mushrooms – Wheat	1500
Köy Tavuğu – Limon – Nohut Free-Range Chicken – Lemon - Chickpea	1375
Ege'den Lagoz – Enginar - Cibes Grouper From The Aegean – Artichoke – Cibes Greens	1480

TATLILAR DESSERTS

Beyaz Çikolatalı Yoğurt Mus - Frambuaz Sorbe - Vişne Sos (V) White Chocolate Yoghurt Mousse - Raspberry Sorbet - Cherry Sauce (V)	750	
%70 Bitter Çikolata - Giresun Fındığı - Samandağ Biberi (N) %70 Bitter Chocolate - Giresun Hazelnut -Samandağ Pepper (N)	750	
Kazandibi - İslı Dondurma (GF) Kazandibi - Smoked Ice Cream (GF)	750	
Limon (GF)(VG) Lemon Sorbet (GF)(VG)	Köz Biber Sorbe(GF)(VG) Roasted Pepper Sorbet (GF)(VG)	Kuzu Kulağı (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.

3 course menu - 3,900 TL kişi başı
3 course menu - 3,900 TL per person

4 course menu - 4,300 TL kişi başı
4 course menu - 4,300 TL per person

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

Glass of Sauvignon Blanc

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

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

Glass of Sommelier's special

Urla Sakız Enginarı - Lor Peyniri - Vanilyalı Havuç Sos
Urla Mastic Artichoke - Lor Cheese - Carrot Sauce with Vanilla

Glass of Chardonnay

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

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

Kuzu Kulağı Sorbet (GF)(VE)
Sorrel Sorbet (GF)(VE)

Glass of Pythagoras

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

Hazelnut Sustainable Wine

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

5,250 TL Kişi Başı
5,250 TL Per Person

Şarap Eşleşmesi ile Kişi Başı 7,500 TL
Per Person Including Wine Pairing 7,500 TL

ALERJEN UYARI: ALERJİNİZ OLAN BİR GIDA İLE İLGİLİ LÜTFEN SİPARİŞ VERMEDEN ÖNCE SERVİS GÖREVLİLERİNİ BİLGİLENDİRİNİZ. LÜTFEN VEGAN VE YA GLUTENSİZ ÜRÜN SEÇENEKLERİ İÇİN SERVİS GÖREVLİLERİNE DANIŞINIZ.
BÜTÜN FİYATLARIMIZ TÜRK LİRASIDIR VE KDV DAHİLDİR. FİYATLARIMIZA %13 İHTİYARİ SERVİS BEDELİ UYGULANIR.
(V) VEJETERYAN | (VG) VEGAN | (GF) GLUTENSİZ | (DF) SÜT ÜRÜNÜ İÇERMEZ | (N) KURUYEMİŞ İÇERİR, SUSAM, SOYA | (P) YER FISTIĞI İÇERİR | (E)YUMURTA İÇERİR | (F) BALIK İÇERİR | (S) KABUKLU DENİZ ÜRÜNÜ | *GLUTENSİZ SERVİSE UYGUNDUR.
IF YOU HAVE ANY CONCERNS REGARDING FOOD ALLERGIES, PLEASE ALERT YOUR SERVER PRIOR TO ORDERING. PLEASE ADVISE TO YOUR WAITER FOR VEGAN AND GLUTEN FREE OPTIONS.
PRICES ARE IN TURKISH LIRAS AND INCLUSIVE OF VAT AN ADDITIONAL %13 DISCRETIONARY SERVICE CHARGE IS APPLICABLE
(V) VEGETARIAN | (VG) VEGAN | (GF) GLUTEN FREE | (DF) DAIRY FREE | (N) CONTAINS NUTS, SESAME, SOY | (P) PEANUTS | (E) CONTAINS EGG | (F) CONTAINS FISH | (S) CONTAINS SHELLFISH | *GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE