

VINO LOCALE

U R L A



menü

Doğadaki dönüşümü her ay yenilenen menümüze yansıtıyor;
toprağından denizine, Urla'da ve Urla için üreten tüm yerel
paydaşlarımızın emeklerini kendi hikayemizle birleştirerek
sizlere aktarmanın mutluluğunu yaşıyoruz...

Yolculuğumuzun 7. yılında, Şef Ozan Kumbasar liderliğindeki
ekibimizle, her adımımızı Urla'nın dokusu ile uyumlu bir şekilde
atmaya özen gösteriyor ve titizlikle bu döngünün devamlılığı
için çalışıyoruz.

Urla Vino Locale tecrübenizi eşsiz kılmak adına büyük bir
heyecanla devam ettiğimiz bu yolculukta bize eşlik ettiğiniz
için teşekkür ederiz...

menü

başlangıçlar

Yaz Tabağı & Turşu Dondurması ✓	1100 TL
Ege'den Keşkek & Oğlak	1300 TL
Uykuluk & Badem & Trüf Tost	1300 TL
Akdeniz Tarağı & Badem Çorbası	1200 TL
Meşe Kömüründe Lagos & Fransız Fasülye	1250 TL
Urla Mavi Kuyruk Karides Mantı	1250 TL

ana yemek

Dana Yanak & Ödemiş Patates & Soğan Çıtırı	2000 TL
Morel Mantarı & Şeker Makarna & Araka ✓	1700 TL

tatlı

Baklavalı Sütlaç ✓	750 TL
Limon Parfe ✓	650 TL

Ozan Kumbasar

✓ Vejeteryan seçeneklerini belirtir

*Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.

VINO LOCALE

U R L A



menu

We take great pleasure in sharing our story with you.

Our culinary delights are made possible through joint efforts of our local partners, who provides us with the finest products from Urla's land and sea. In order to keep up with the ever-changing natural landscape, we renew our menu on a monthly basis.

As we celebrate our 7th anniversary, we are proud to be able to say that our team, led by Chef Ozan Kumbasar, has made great strides in preserving the texture of Urla.

We are comitted to working meticulously to ensure the sustainability of this cycle.

Feeling previlaged to have your continued support on this exciting journey, our aim is to provide you with a unique and unforgettable culinary experience here at Urla Vino Locale...

menu

starters

Asparagus, Fresh Fava Bean, Pickle Ice Cream ✓	1100 TL
Aegean Keshkek & Goat Tandoori	1300 TL
Sweetbread & Truffle & Brioche Toast	1300 TL
Mediterranean Scallop & Almond Gaspacho	1200 TL
Grouper Fish & French Beans	1250 TL
Urla Blue Tail Shrimp Gyoza	1150 TL

main courses

Veal Cheek & Ödemiş Potato & Crispy Onion	2000 TL
Morel Mushroom Pasta & Pea Puree ✓	1700 TL

desserts

Rice Pudding & Antep Baklava ✓	750 TL
Lemon Parfait ✓	650 TL

(The income from this dessert will be donated to Koruncuk Foundation, which aims to facilitate girls' access to education)

Ozan Kumbasar

✓ Vegeterian options

*Please let us know if you have any food allergies