

VINO LOCALE

U R L A



menü

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

başlangıçlar

Enginar & İç Bakla & Kumkuat ✓	750 TL
Kuşkonmaz & Araka & Turp ✓	800 TL
Ahtapot & Ördek Jus & Ponzu	900 TL
Lakerda & Dashi & Enginar Turşusu	800 TL
Dana Yanak & Şevketi Bostan & Kızılıcık	850 TL
Dana Yürek & Humus & Portakal	850 TL
Semiz & Çilek & Çağla ✓	600 TL

ana yemek

Oğlak & Yer Elması & Pazı	1300 TL
Kuzu Göbeği Lazanya & Mantar Suyu ✓	1100 TL

tatlı

Armut & Çikolata & Acı Biber ✓	450 TL
Yoğurt & Karadut & Likör Sorbe ✓	450 TL

Ozan Kumbasar

✓ Vejeteryan seçeneklerini belirtir

*Alerjiniz var ise lütfen servis personeline önceden belirtiniz.

VINO LOCALE

U R L A



menu

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 6th 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...

starters

Urla Local Artichoke & Fava & Kumquat ✓	750 TL
Asparagus & Pea & Radish ✓	800 TL
Octopus Ravioli & Duck Jus & Ponzu	900 TL
Pickled Bonito & Dashi & Pickled Artichoke	800 TL
Veal Cheek & Local Herbs & Cranberry	850 TL
Veal Heart & Humus & Frukake	850 TL
Purslane & Strawberry & Green Almond ✓	600 TL

main courses

Goat & Jerusalem Artichoke & Chard	1300 TL
Morel Mushroom Lasagna & Mushroom Jus ✓	1100 TL

desserts

Pear & Chocolate & Japanese Spice ✓	450 TL
Yoghurt & Mulberry & Liqueur Sorbet ✓	450 TL

Ozan Kumbasar

✓ Vegeterian options

*Please let us know if you have any food allergies