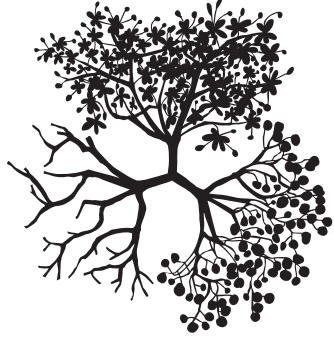




Mürver’e hoş geldiniz.

Bulabildiğimiz en iyi malzemeyi kullanıyoruz. Tabii ki çoğunlukla yerel ve mevsimsel... İlhamımızı bölgenin köklü yemek kültüründen alıyoruz. Yemeklerimizi ızgarada, tütsüleyicide, taş fırında ve döküm tencerede pişiriyor; ateşimizi odun, kömür, yemiş kabukları ve aromatik bitkilerle besliyoruz. Yemeklerimizin dürüst, net, çağdaş, çetrefilsiz ve en önemlisi lezzetli olmasına gayret ediyoruz.

Afiyet olsun!

EZMELER & ATIŞTIRMALIKLAR

KURU CACIK İslenmiş süzme yoğurt, fırınlanmış sarımsak, salatalık turşusu	380
GAMBİLYA FAVA Bodrum baklası fava, Halhali zeytin, kaya kuruğu, semizotu, dereotlu salsa	440
ÖRDEK TOPIK Tiftiklenmiş ördek, vişne, humus, kavrulmuş ceviz, sızma zeytinyağı	440
ACI HİBEŞ Manavgat tahinli hibeş, zeytinyağlı tam buğday kıtırı	340
PİDE Taş fırında nar ekşili, isotlu ve taze mısırlı ekşi mayalı pide, roka	380

PAYLAŞIMLIK BAŞLANGIÇLAR

SOĞUK

YAZ SALATASI Mevsim otları, yeşil elma, çilek, maş fasulyesi ve narenciye sosu	650
TÜTSÜLENMİŞ ÇİPURA Baharatla marine edilmiş ve tütsülenmiş çipura,rezene, kuzukulağı, fermente edilmiş domates suyu	690
İSLİ KURU ET Kuru dinlendirilmiş ve tütsülenmiş dana eti, mesir macunlu acılı fırınlanmış armut chutney, hardal otu	660
KÖZ ŞEFTALİ Fırınlanmış şeftali, otlı hardal sos, roka	390

SICAK

PAZI SARMA Ağır ateşte pişmiş dana yanak ve kaburga, Antep fıstığı ve kuş üzümlü pazı sarma, hafif acı domates sos ve çıtır kale	650
ENGİNAR Taş fırında zeytinyağlı enginar, kekikli enginarlı sos, kiraz turşusu, taze kuzukulağı	640
TAŞ FIRINDA TAZE FASULYE Taş fırında zeytinyağlı taze fasulye, ızgara kuşkonmaz, nane yağı	480

ATEŞTEN

KABAK SIYIRMA Közlenmiş sakız kabağı, kabak turşusu, keçi peyniri kreması, otlı salsa, kavrulmuş balkabağı çekirdeği	700
KÜLDE KALAMAR Muhammara, közlenmiş zeytinyağlı fındık turbu	1.500
IZGARA AHTAPOT Nar ekşili karamelize ahtapot, közlenmiş biber ve domates	1.450
IZGARA SUCUK Közlenmiş patates püresi, acılı Çengelköy salatalık turşusu	1.520



Mutfak Şefi: Mevlüt Özkaya

ANA YEMEKLER

IZGARA

GRANYÖZ Izgara kuru dinlendirilmiş granyöz, ızgara Yedikule marul	2.100
KARİDES Izgara jumbo karides, kuskus, mısır kreması, taze bezelye	2.700
ORGANİK TAVUK Izgara yarım köy tavuğu, fırınlanmış patates, hardal sosu	1.950
KUZU SIRT Şişte Trakya Kıvrıcık kuzu sırt dilimleri, tahinli patlıcanlı piyaz, patates cipsi, kekikli yoğurt	2.850

AĞIR ATEŞTE

YEŞİL TÜRLÜ Taş fırında brokolini, kuşkonmaz ve bebek kabak, ızgara Yedikule marul, armut turşusu, amarant, Antep fıstığı kreması	1.400
DANA YANAK Fırında baharatlarla ağır pişmiş dana yanak, portakallı rezene püresi, sotelenmiş bebek ıspanak	2.400

BÜYÜKLER

İki veya daha fazla kişinin kolayca paylaşabileceği büyük porsiyonlar.

DENİZ MAHSULLERİ “YAHNİ” Otlı balık sosunda pişmiş kalamar ve kum midyesi üzerine ızgara kaya levreği ve karides, ekşi maya ekmek	4.900
DANA KABURGA 9 saat pişmiş dana kaburga, siyez bulgur pilavı, çıtır kabak	5.900
TRAKYA KUZU KIVIRCIK Mesir macunlu ağır pişmiş Trakya Kıvrıcık kuzu kol, firik pilavı, tuzlu yoğurt ve acılı kayısı hoşafı	5.800

KARA TAHTA

Günün kuru dinlendirilmiş dana, kuzu ve bütün balıkları.

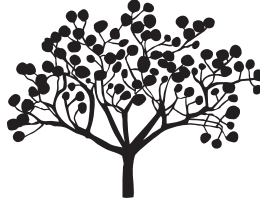
Tüm etler fırınlanmış sebze ve közlenmiş patates ile, tüm balıklar ızgara marul ve fırınlanmış patates ile servis edilir.

KOKTEYLLER

VIŞNE Bombay Sapphire, vişne, reyhan, adaçayı ve kakuleli fermante soda	940
CHARRED JAMESON Közlenmiş ve tütsülenmiş ceviz ve kuru incirle demlenmiş Jameson	940
MÜRVER BACARDİ Superior, kivi, misket limonu suyu, mürver çiçeği likörü	940
MEST Biberiye ile demlenmiş Bombay Sapphire, baharatlı armut kompostosu, portakal ve limon suyu, Thomas Henry ginger ale	940
RAKILI PROTOTİP:RAKI LOT 2024_0004, Grey Goose, limon suyu, taze dereotu ve nane, közlenmiş biber	940
ACILI PALOMA Silver Patrón, misket limonu suyu, greyfurt suyu, acı biber, taze kişniş, agave, soda	940

KLASİKLER

G&T Hendrick's Gin, Thomas Henry tonic water	940
NEGRONİ Bombay Sapphire, Cocchi Vermouth di Torino, Campari	940
MARTİNİ Tanqueray No. TEN veya Tito's, Cocchi Vermouth di Torino Extra Dry	940
MOJİTO Bacardi Superior, misket limonu, esmer şeker, soda	940
WHISKY SOUR Woodford Reserve, limon suyu, aromatik bitter	940



BİRALAR

Kölsch, Torch Brewery, İstanbul	550
New Zealand Pilsner, à santé, Adana	560
Buğday (Wheat Beer), Knidos, İstanbul	550
Belgian Blonde, 3 Kafadar, İstanbul	550
IPA 4C, Gara Guzu, Muğla	550
West Coast IPA, à santé, Adana	570
Efes Pilsen, İstanbul	480

ANASON

PROTOTİP:RAKI LOT 2024_0004, 6 cl	650
Kulüp Delüks Rakı, 6 cl	620

ALKOLSÜZ

ALKOLSÜZ #1 Yeşil elma ve limon suyu, adaçaylı ve kakuleli fermante soda	580
ALKOLSÜZ #2 Pembe üzüm hoşafı, reyhan	580
ALKOLSÜZ #3 Salatalık, fesleğen ve limon suyu, kereviz, nane yağı	580

KADEH ŞARAPLAR

KÖPÜKLÜ

YAŞASIN, Méthode Champenoise, Vinkara, Ankara, Türkiye, 2021	1.450
PROSECCO, D.O.C, MON RÊVE, İtalya	1.300

BEYAZ

Chardonnay, CONSENSUS, Torbalı, İzmir, Türkiye,2025	1.050
BORDA, Bornova Misketi, İkidenizarası, Urla, İzmir, Türkiye, 2025	900
Sauvignon Blanc, Büyülübağ, Tekirdağ, Türkiye, 2024	880
Narince, Suvla, Gelibolu, Çanakkale Türkiye, 2024	800
Riesling, Yükseltan, Saros, Çanakkale, Türkiye, 2025	900

DOĞAL & AZ MÜDAHALELİ

Çalkarası, Paşaeli, Wild Fermented, Çal, Denizli, Türkiye, 2022	810
---	-----

ROZE

ELEIA, Syrah, Kalecik Karası, Kastro Tireli, Aydın, Türkiye, 2022	790
Syrah, Kalecik Karası, Merlot, Prodom, Aydın, Türkiye, 2023	820

KIRMIZI

Kalecik Karası, TUĞRA, Ankara, Türkiye, 2022	870
Pendore, Öküzgözü, Kavaklıdere, Manisa, Türkiye, 2024	1.100
Merlot, Yükseltan, Çanakkale, Türkiye, 2022	850
NOVAKULA, Boğazkere, Heraki, Denizli, Türkiye, 2020	910
SUR, Suvla, Gelibolu, Çanakkale, Türkiye, 2023	880
Prodom, Cabernet Sauvignon, Aydın , Türkiye, 2021	880
OLD VINES, Karasakız, Paşaeli, Balıkesir, Türkiye, 2022	850
Suvla, RESERVE Syrah, Gelibolu, Çanakkale Türkiye, 2022	900

Alerjilerinizi lütfen servis elemanınıza bildirin.
Tüm fiyatlar TL cinsinden ve KDV dahildir.
Servis dahil değildir.