



Ent Ezme (V)

Kıtır Ekmek, Taze Yaz Baharatları

110 TL

Çiğ Balık Üçlemesi

Salatalık, Pancar, Ebe Gümesi Turşusu, Marine Kabak, Rezene, Kapari, Sitrus, Dereotu Yağı

230 TL

Bodrum Salatası (V)

Marine Domates, Salatalık, Kırmızı Soğan Turşusu, Gemici Peksimeti, Kızarmış Peynir, Deniz Börülcesi, Deniz Fasulyesi, Kurutulmuş Siyah Zeytin, Bahçe Otları

145 TL

Pazardan Salata & Tarama (V seçenekli)

Taze Fasulye, Deniz Börülcesi, Yabani Semizotu, Marine Pancar, Çiğ Kereviz Tarator, Vişne Ekşisi,

165 TL

Denizden Kuru Patlıcan Dolması

Köz Patlıcan, Zenginleştirilmiş Tencere Sosu, Zerdeçal, Yabani Semizotu Pesto

195 TL

Dağ Mantarlı Muska Börek (V)

Çubuk Turşusu, Pancar Sos, Klorofil Sos, Bahçe Otları Tozu

120 TL

Ahtapot Piyazı

Füme Ahtapot ,Kuru Börülce, Maydanoz Yağı, Ahtapot Tozu, Turşu Soğan

280 TL

Sübye (İMZA YEMEĞİMİZ)

Limon Yağı, Kuzu Kulağı

195 TL

Karides

Bargilya Karidesi Topları, Mangalda Bargilya Karidesi, Bezelye, Karides Bisk, Karides Tereyağı

260 TL

Midye

Bamya, Barbunya Püresi, Karamelize Pirasa, Girit Kabak, Sirkenotu, Yeşil Yağ

195 TL

Mücver

Karides, Girit kabak, pancar sapı, ıspanak sapı, ısırgan otu, mısır, nane, dereotu, mısır unu, köy yumurtası, kapari & pancar yaprağı turşu remoulade, kapy biber sos

225 TL

Ahtapotlu Tagliatelle

Çam FÜme Ahtapot, El Açması Makarna, KÖz Pırasa Sos, İran Safranı, Bezelye, Yaz Domatesi, Kereviz Yaprağı, Sitrus Tereyağı

335 TL

Vejetaryen Tagliatelle (V)

Domates, Ispanak, Pazi, Patlıcan, Mantar, Lor Peyniri, Fesleğen

225 TL

Mantı

MÜrekkepli Mantı Hamuru, Karides Bisk, Yoğurt Üçlemesi, Deniz Fasulyesi, Deniz Börölcesi, Kuru Nane

295 TL

Deniz Levrek

Gambilya Fava, Bezelye, Roka & Domates Salatası, Limon Kabuğu

330 TL

Granyöz

Granyöz Fileto, Kereviz Kreması, Granyöz Kroket, MÜrekkepli Ktır, Deniz Börölcesi, Klorofil Yağı

330 TL

Dana Kaburga Tandır

Patates Baklavası, Havuç Kreması, Pancar Yaprağı Turşusu, Köy Tarhanası, Doğal Jus

340 TL

Çökertme

Dana Tandır, Patates Yuvası, Köz Domates & Köz Biber Sos, Jus Yoğurt, Domates Tozu, Nane Yağı

340 TL

Kuzu Sırt

Gün Kurusu ve Taze Naneli Kuskus, Sotelenmiş Dağ Mantarları, Kapyra Biber, Fırınlanmış Havuç, Ebegümeci, Kuzu Sos

340 TL

Panna Cotta (V)

Narenciye Kabuklu Panna Cotta, Kakao Toprağı, Ihlamurlu Elma Jeli, Orman Meyveleri Sos, Boz Fıstık

120 TL

Helva (V)

Tahin Helvası Cremeux, Susam Krokan, Masere Mevsim Meyveleri

120 TL

Kadayıf (V)
Keçi Peyniri Mousse, Nane Jeli, Çıtır Ceviz, Vişne
120 TL

(%10 servis ücreti dahil değildir)



ENT BEACH

KLASİK MEZELER

Gambilya Fava , kırmızı soğan, dereotu (V)	45 TL
Köz Patlıcan Salatası (V)	55 TL
Humus , Çubuk turşusu, maydanoz, füme paprika (V)	45 TL
Pancar Ezme , süzme yoğurt, tohum kimyon(V)	45 TL
Deniz Börülcesi , sızma zeytinyağı, limon & sarımsak sos (V)	55 TL

ÖZEL MEZELER

Ent Ezme , Antep boz fıstık, tatlı çökelek, kaşar loru, domates, patlıcan, taze & kuru baharatlar, kırmızı şarap sirkesi (V)	75 TL
Cevizli Havuç Tarator , kimyon, zencefil, süzme köy yoğurdu (V)	60 TL
Bademli Kabak , limon kabuğu, süzme köy yoğurdu (V)	60 TL
Kerevizli Barbunya Pilaki , maydanoz yağı (V)	60 TL
Zeytinyağlı Fasulye , gün kurusu (V)	60 TL
Deniz Fasulyesi , rende yaz domatesi (V)	60 TL

SOĞUK DENİZ ÜRÜNLERİ

Tarama , Özel Ekşi Maya Ekmek	105 TL
Ahtapot Salatası , Bodrum usulü	235 TL
Karides Söğüş (yerli karidesten), klorofil yağı & limon sos	195 TL

Levrek Marine , tane hardal, sitrus kabuk, tatlı soğan, bahçe otları, sızma zeytinyağı	135 TL
Dana Carpaccio , turp mayonezi, Kars Kaşarı, körpe roka	195 TL

SICAK

Ent Sübye , limon yağı (İMZA YEMEĞİMİZ)	185 TL
Ahtapot Kavurma , yaz domatesi, yeşil zeytin, bebek patates, karamelize soğan	275 TL
Bodrum Ot Kavurması , ırallı yoğurt, fûme paprika (V)	80 TL
Patlıcan Beğendili Karides , karides tereyağı	265 TL
Karamelize soğanlı, Bebek Kalamar	225 TL
Deniz ürûnlû taze makarna, yaz domates sos	265 TL
Deniz Levreğı Buğulama , kereviz, patates, istiridye mantarı, rezene, safran, kiraz domates	295 TL
Dana Kaburga Tandır , sote dağ mantarları, patates baklavası, tarhanalı doğal jus	255 TL
Anne Köftesi , Ev Patatesi, Yeşil Salata	139 TL
Izgara Organik Tavuk Kalça , Taze Otlı Sote Patates, Marul Salatası	139 TL
Burger , Ev Yapımı Burger Köftesi(180 gr.), Ev Yapımı Burger Ekmeğı, Dil Peyniri, Özel Sos, Marul, Yaz Domatesi, Anne Patatesi	145 TL
Modifiye Burger ,Ev Yapımı Burger Köftesi(180 gr.), Ev Yapımı Burger Ekmeğı, Dil Peyniri, Karamelize Soğan, Dağ Mantarı, Özel Sos, Marul, Yaz Domatesi, Anne Patatesi	155 TL
Kızarmış Tavuk (Kentucky Stili) Burger , Baharat & Konfi Sarımsaklı Aioli, Marul, Fırın Patates	139 TL
Dana Kaburga Burger , 6 Saat Pişmiş Dana Kaburga (240 gr.), Ev Yapımı Burger Ekmeğı, Karamelize Soğan, Özel Sos, Yaz Domatesi, Anne Patatesi	170 TL

TATLI

Panna Cotta , satsuma panna cotta, kakao toprağı, dağ meyveleri sos (V)	110 TL
Helva , Tahin helvası cremeux, susam krokan, masere mevsim meyveleri (V)	110 TL



Ent Spread (V)

Toasted Brioche, Fresh Summer Herbs
110 TL

Raw Fish Trio

Cucumber, Red Beet, Pickled Mallow, Marinated Zucchini, Capers, Citrus, Dill Oil
230 TL

Bodrum Salad (V)

Marinated Tomatoes, Cucumber, Pickled Red Onions, Fisherman's Peksimet, Fried Cheese Balls, Samphire, Sea Beans, Dehydrated Black Olives, Herbs From Garden
145 TL

Farmer's Market Salad & Tarama (V Option)

Green Beans, Samphire, Wild Purslane, Marinated Red Beets, Celery Tarator, Sour Cherry Sauce
165 TL

Seafood Stuffed Dried Eggplant

Wood Grilled Eggplant, Richened Pan Sauce, Turmeric, Wild Purslane Pesto
195 TL

Muska Börek (V)

Wild Mushroom Stuffing, Pickled Cornichon, Beet, Chlorophyll Sauce, Herb Dust
120 TL

Octopus Piyaz

Smoked Octopus, Black Eyed Peas, Parsley Oil, Octopus Dust, Pickled Red Onions
280 TL

Squid (SIGNATURE DISH)

Lemon Oil, Wood Sorrel
195 TL

Shrimp

Bargilya Shrimp Fritters, Grilled Bargilya Shrimps, Green Peas, Shrimp Bisque, Shrimp Butter
260 TL

Mussels

Okra, Borlotti Bean Puree, Caramelized Leek, Crete Zucchini, Lamb's Quarter, Chlorophyll Oil
195 TL

Mücver

Shrimp, Zucchini, Red Beet Stems, Spinach Stems, Corn, Mint, Dill, Corn Flour, Organic Egg, Capers & Red Beet Remoulade, Red Bell Pepper Sauce
225 TL

Octopus Tagliatelle

Pine Smoked Octopus, Hand Made Tagliatelle , Burnt Leek Sauce, Iranian Saffron, Peas, Celery Leaf, Citrus Butter

335 TL

Vegetarian Tagliatelle (V)

Tomato, Spinach, Swiss Chard, Eggplant, Mushrooms, Cottage Cheese, Basil

225 TL

Manti

Octopus & Mussel Stuffed Manti, Shrimp Bisque, Yogurt Trio, Sea Beans, Wild Purslane, Dried Mint

295 TL

Loup de Mer

Gambilya Fava, Peas , Rocket & Tomato Salad, Lemon Peel

330 TL

Striped Bass

Fillet Of Bass, Celery Cream, Bass Fritters, Black Crisps, Samphire, Chlorophyl Oil

330 TL

Veal Short Rib Tandır

Potato Baklava, Carrot Cream, Pickled Beet Leaf, Tarhana, Red Wine Jus

340 TL

Cökertme

Veal Tandır, Potato Nest, Grilled Tomato & Grilled Pepper Sauce, Tarhana & Jus Yogurt, Tomato Dust, Mint Oil

340 TL

Loin of Lamb

Couscous with Dried Apricots & Fresh Mint, Sautéed Wild Mushrooms, Red Bell Pepper, Oven Baked Carrots, Pickled High Mallow, Lamb Jus

340 TL

Panna Cotta (V)

Citrus Panna Cotta, Cocoa Soil, Granny Smith Apple Gel, Red Fruits Sauce, Early Harvest Pistachio

120 TL

Helva (V)

Helva Tahini Cremeux, Sesame Croucant, Macerated Summer Fruits

120 TL

Kadayif (V)

Goat's Cheese Mousse, Mint Gel, Crispy Walnuts, Sour Cherry

120 TL

(18% V.A.T is included, 10% service fee will be charged)



ENT BEACH

CLASSIC MEZE

Gambilya Fava , red onion, dill (V)	45 TL
Smoked Eggplant Salad (V)	55 TL
Humus , Pickled Cucumber, parsley, smoked paprika (V)	45 TL
Red Beet Spread , cottage yogurt, cumin seeds(V)	45 TL
Samphire , EVOO, lemon & garlic dressing (V)	55 TL

SPECIAL MEZE

Ent Spread , Early harvest pistachio, cottage cheese, tomato water, eggplant, herbs, red wine vinegar (V)	75 TL
Carrot Tarator , walnuts, cumin, ginger, cottage yogurt (V)	60 TL
Zucchini & Almonds , lemon zest, cottage yogurt (V)	60 TL
Borlotti Beans , celery , parsley oil (V)	60 TL
Green Beans , olive oil, sun dried apricots (V)	60 TL
Sea Beans , summer tomatoes (V)	60 TL

SEA CHARQUETERIE

Tarama , Home made sourdough	105 TL
Octopus Salad (Bodrum style)	235 TL
Cold Shrimp Salad , chlorophyl oil & lemon sauce	195 TL
Marinated Sea Bass , mustard, citrus zest, sweet onions, fresh herbs	135 TL

(18% V.A.T is included, 10% service fee will be charged)

HOT

Ent Squid , lemon Oil (SIGNATURE DISH)	185 TL
Braised Octopus , summer tomato, green olive, baby potatoes, Caramelized Onions	275 TL
Braised Bodrum Greens , cottage yogurt, smoked paprika sauce (V)	80 TL
Butter Shrimps , smoked eggplant	265 TL
Baby Calamaris with caramelized onions	225 TL
Seafood Pasta , summer tomato sauce	265 TL
Loup De mer , celery, potato, oyster mushrooms, fennel, saffron, tomato	295 TL
Veal Short Rib Tandır , sauteed wild mushrooms, potato baklava, jus	295 TL
Meat Balls , homemade fries, green salad	139 TL
Grilled Organic Chicken Thighs , home fries, lettuce salad	139 TL
Burger , Home made burger(180 gr.), home made bun, string cheese, special sauce, lettuce, tomato, home fries	145 TL
Modifiye Burger , Home made burger(180 gr.), home made bun, string cheese, caramelized onions, wild mushrooms, special sauce, lettuce, tomato, home fries	155 TL
Fried Chicken (Kentucky Style) Burger , Fresh herb & roast garlic aioli, lettuce, home fries	139 TL
Veal Short Rib Burger , Slow cooked short ribs (240 gr.),home made bun, caramelized onions, special sauce, tomato, home fries	170 TL

DESSERT

Panna Cotta , satsuma panna cotta, cocoa soil, berry sauce (V)	110 TL
Helva , helva tahini cremeux, sesame croucant, macerated summer fruits (V)	110 TL