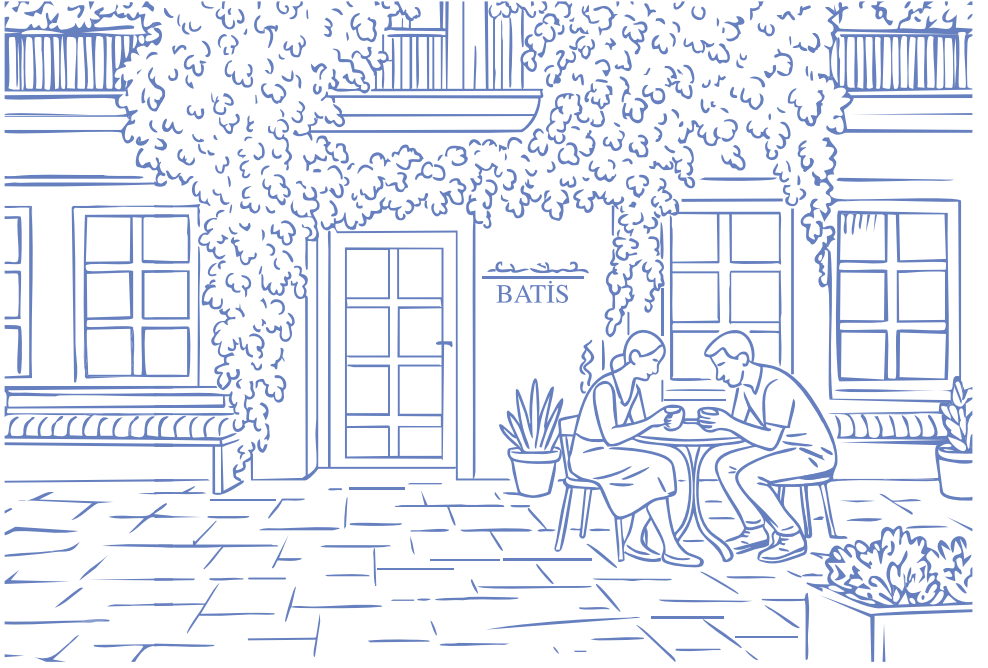




Ege'nin Urla'sında yeni bir yolculuğa başlıyoruz.

Turistik bir beldede, buralı olmanın
keyfini yaşatacak bir yer hayal ettik.

Uğrak yeriniz, rutininiz: Batis.

Afiyetle, bol keyifler.

B

KAHVALTI

Bizim Kahvaltı (2 kişilik)

900₺

İzmir tulum, beyaz peynir, Kars kaşarı, kahvaltı salatası, zeytin, yumurta, Kastamonu pastırma, petek bal-kaymak, tahin-pekmez, reçel, kuruyemiş

Sıcak Kahvaltı

480₺

Çırpılmış yumurta, bebek patates, köy peyniri, fırın çeri domates, mantar, avokado

Pişi

360₺

Beyaz peynir, söğüş, labne - reçel

Kaymaklı Menemen

420₺

Yaz domatesleri, köy biberi, yumurta, manda kaymağı

Çılbır

480₺

Poşe yumurta, konfi sarımsaklı yoğurt, Ege otları, toz biberli zeytinyağı

Anne Kızartması

480₺

Köy biberi, patates, domates sos, konfi sarımsaklı yoğurt

İspanyol Poşesi

480₺

Küp patates, karamelize soğan, kapy ve köy biberi, poşe yumurta, taze soğan

Salçalı Sosis

540₺

Dana sosis, köy biberi, ev salçası, tereyağı

Sucuk Tava

550₺

Köy ve kapy biberi

Çırpılmış 3 Peynirli

420₺

Mihaliç, İzmir tulum, lor, avokado, Yedikule salata

Pastırmalı Yumurta

580₺

Kastamonu pastırma, köy ve kapya biberi

Yeşil Sebzeli Omlet

480₺

Mevsim sebzeleri, bademli pesto sos

Mantarlı Omlet

540₺

İstiridye ve kültür mantarı, köy biberi, parmesan, taze kekik, yeşil salata

Avokado

540₺

Karakılçık ekşi maya, avokado, Tire çamur peyniri , çırpılmış yumurta, yeşil salata

*Kruvasan +150

Peynirli Tost

360₺

Mihaliç peyniri, labne, bademli pesto, domates, söğüş, zeytin

Sucuklu Tost

420₺

Mihaliç peyniri, muhammara, köz yeşil biber, söğüş, zeytin

Granola

420₺

Yoğurt, fıstık ezmesi, muz, çilek, elma, çiğ badem, chia tohumu

French Tost

600₺

Muz, çilek, kaymak, krokan, tuzlu karamel sos

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.

vejeteryan

vegan

KAHVE

Filtre Kahve	190₺
Filtre Kahve (3.Nesil Demleme) *Çekirdek seçeneklerini sorunuz.	260₺
Cold Brew	250₺
Espresso (Double)	180₺
Americano sıcak / soğuk	190₺
Cortado	220₺
Flat White sıcak / soğuk	230₺
Latte sıcak / soğuk	220₺
Hindistan Cevizli Latte sıcak / soğuk	240₺
Cappuccino	220₺
Espresso Tonik	220₺
Mocha sıcak / soğuk	240₺
Süt Karamelli Latte sıcak / soğuk	240₺
Affogato	340₺
Irish Coffee	530₺
Baileys Latte sıcak / soğuk	530₺

ÇAY

Relax Tea	170₺
Rooibos, papatya, lavanta, nergis çiçeği, aroma, elma, vanilya	
Yeşil Çay	170₺
Balance	170₺
Yeşil çay, limon otu, yerba mate, portakal kabuğu	
Kış Çayı	170₺
Adaçayı, ıhlamur, moringa, limon otu, melisa, yasemin	
Altın Süt	250₺
Zerdeçal, vanilya çubuğu, zencefil, karabiber, tarçın	
Matcha	260₺
sıcak / soğuk	
Matcha Latte	320₺
sıcak / soğuk	
Matcha Mango	350₺
sıcak / soğuk	
Matcha Çilek	350₺
sıcak / soğuk	
Matcha Frambuaz	350₺
sıcak / soğuk	
Matcha Hindistan Cevizi	350₺
sıcak / soğuk	
Chai Tea Latte	200₺
Ice Hibiscus Nar	240₺

FIRINDAN

Kruvasan	180₺
Kurabiye Fıstık ezmesi - Çikolatalı / Yulaflı - Üzümlü	170₺
Brownie Dondurma Top +80₺	270₺

Diğer

Bitkisel Süt yulaf / badem	+70₺
Kakao Badem Smoothie	380₺
Taze Meyve Suyu	220₺

UFAK - UFAK

Peynir - Kavun 	170₺
Dinlenmiş tulum ya da ezine	
Mihaliç - Acı Ayva Pestili 	170₺
Kopenesti 	180₺
Kastamonu Pastırma 50gr.	280₺
Boşnak Kuru Et 50gr.	260₺
Akya Pastırma 50gr.	290₺
Karaburun Bottarga	290₺
Tarama - Gevrek	280₺
Muhammara 	140₺
Annemin Turşusu 	140₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

ÖĞLEN İÇİN

Nohutlu Köy Tarhanası

Ekşi krema, Denizli kale biberi

220₺

El Yapımı Patates Tava

Misket limonlu haydari

380₺

Humus

Çoban salata, nohut kütürü, kırma zeytin

380₺

Haşlama İçli Köfte

Konfi sarımsaklı yoğurt, taze nane

220₺

Köfteli Anne Kızartması

Patates, köy biberi, domates sos

650₺

Tava Küçük Balık

Rezeneli ince kıyım salata

420₺

Kalamar Tava

Ceviz tarator

840₺

Sebzeli Taze Makarna

İstiridye mantarı, bademli pesto sos, domates tozu

600₺

Isırgan - Pancar

Kavrulmuş ceviz, lor, nar

300₺

Falafel Bostan Salata

Mevsim yeşillikleri, soğan turşusu, kurutulmuş cherry domates, tahinli yağ-limon sos

600₺

Ege Salata

Domates, kırmızı soğan, roka, tere, brokoli, Tire çamur peyniri, sirke

420₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.

vejeteryan

vegan



‘Gerçek lokantacı, kendi damak zevkine göre pişirir ve sonunda mutlaka hak ettiği müşteriye kavuşur.’

Bu menü de tam olarak bu düşüncenin sonucu. Malzemesini seçerken, pişirirken, tabakta sunarken hep aynı özenin peşindeyiz.

Mezattan ve pazardan seçtiklerimizle menümüzü yeniliyoruz. Tazelikler kara tahtada yazıyor.

Ege’nin Batis’ine hoş geldiniz

B

UFAK - UFAK

Peynir - Kavun 	170₺
Dinlenmiş tulum ya da ezine	
Mihaliç - Acı Ayva Pestili 	170₺
Kopenesti 	180₺
Kastamonu Pastırma 50gr.	280₺
Boşnak Kuru Et 50gr.	260₺
Akya Pastırma 50gr.	290₺
Karaburun Bottarga	290₺
Tarama - Gevrek	280₺
Muhammara 	140₺
Annemin Turşusu 	140₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

Nohutlu Köy Tarhanası

Ekşi krema, Denizli kale biberi

220₺

Narlı Cacık

Mevsim yeşillikleri, yeşil yağ, sumak

290₺

Humus

Çoban salata, nohut kütürü, kırma zeytin

380₺

Sirkeli Acı Köz Biber

Köz domates sos, sarımsak cips, kese yoğurdu

290₺

Isırgan - Pancar

Kavrulmuş ceviz, lor, nar

300₺

Narenciyeli Ege Otları

Hardal tohumu turşusu

320₺

Sirkeli Ahtapot Söğüş

Kırma zeytin, kırmızı soğan, şarap sirkesi

480₺

Cibes Salata

Mercimek filizi, armut, nar, fındık, baharatlı nar ekşisi

380₺

Ege Salata

Domates, kırmızı soğan, roka, tere, brokoli, Tire çamur peyniri, sirke

420₺

Bostan Salata

Pazar yeşillikleri, hardallı yağ - limon sos

350₺

El Yapımı Patates Tava

Misket limonlu haydari

380₺

Haşlama İçli Köfte

Konfi sarımsaklı yoğurt, taze nane

220₺

Kış Mücveri

Narenciyeli yoğurt sos

390₺

Çıtır Börek

Kıyma, kimyonlu haydari, domates sos

400₺

Tava Küçük Balık

Rezeneli ince kıyım salata

420₺

Kalamar Tava

Ceviz tarator

840₺

Yaprak Ciğer

Yeşil elmalı soğan salata, köz biber turşusu, dereotu

750₺

Köfteli Anne Kızartması

Patates, köy biberi, domates sos

650₺

Yanak Tandır

El yapımı kuskus, mantar, narenciye gremolata

820₺

Taze Makarna

Mavi kuyruk karides, kum midyesi, fesleğenli domates sos

900₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

MANGAL

Akhisar Atom Kokoreç

İsli guacamole, ince bazlama, ev turşusu

850₺

Acı Kanat

Sumaklı soğan salata, tandır lavaş

540₺

Tavuk Şiş

Tandır lavaş, narenciyeli yoğurt sos, ızgara taze soğan, soğanlı domates salatası

540₺

Adapazarı Islama Köfte

Salçalı somun ekmek, piyaz

660₺

Kuzu Sırt

Kök sebzeler, tandır lavaş, kuzu jus

940₺

Bebek Kalamar

Zeytinli gremolata

880₺

Izgara Sardalya

Köz domates sos, kırma zeytin, kapari

400₺

Meşhur Levrek

Yeşil salata, salsa verde

860₺

TATLI

Tahin Sufle

Dondurma, badem

480₺

Kaymaklı Ayva

Vanilya çubuğu, çam fıstığı

380₺

Yunan Baklava

Baklava kıtırı, taze fıstık reçeli, yoğurtlu krema

250₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

KIRMIZI ŞARAP

Lethe Kecimen

Kecimen

400 / 2000₺

Urla Vourla

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Öküzgözü

460 / 2200₺

Hus Karasulu

Alicante

2300₺

Lethe Papazkarası

Papazkarası

2400₺

Urla Nexus

Merlot, Nero d'Avola, Cabernet Franc

2900₺

Usca Sonnet 23

Syrah, Foça Karası

2900₺

Urla Tempus

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Franc

3400₺

Chamlıja Nev-i Şahsına Münhasır

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabarne Franc, Petit Verdot

3700₺

Porta Caeli Ament

Cabernet Sauvignon, Cabarne Franc, Merlot

4000₺

ROZE ŞARAP

Hus An Rose

Grenache, Syrah

2000₺

Urla Serendias

Pinot Noir, Kalecik Karası

390 / 1900₺

Porta Caeli Felici

Cabernet Sauvignon

2300₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

BEYAZ ŞARAP

Lethe Osmanca

Osmanca

390 / 1900₺

Prodom

Narince

1900₺

Prodom

Chardonnay Cuvée

2100₺

Hus

Emir

440 / 2100₺

Statera Fumé Blanc

Sauvignon Blanc

2300₺

Urla

Chardonnay

2400₺

Porta Caeli Pacem

Sauvignon Blanc

490 / 2400₺

KÖPÜKLÜ

Martini Brut

Glera

3000₺

Martini Rose

Glera, Pinot Nero

3200₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

KARAF

Sarı Zeybek Yaş Üzüm	410₺
Sarı Zeybek 3 Meşe	440₺
Efe Gold	370₺

*10 cl üzerinden fiyatlandırılmıştır. 1 LT şişelerden servis edilir.

ŞİŞE

Sarı Zeybek Yaş Üzüm 35 cl / 70 cl	1700 / 3300₺
Sarı Zeybek 3 Meşe 35 cl / 70 cl	1900 / 3700₺
Beylerbeyi Göbek 35 cl / 70 cl	2000 / 3700₺
Efe Gold 35 cl / 70 cl	1500 / 2800₺
Ouzo Plomari 20 cl / 70 cl	1200 / 3200₺

Su	60 / 130₺
Meşrubat	100₺
Soda	90₺

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.
*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.

KOKTEYL

Denize Doğru

600₺

Ayva, Bergamot, Adaçayı, Bombay Sapphire

Aşk Acıdır

600₺

Arnavut Biberi, Çarkıfelek (Passion), Patron Silver

Yeşil Peri

600₺

Kuzu Kulağı, Erik, Limonotu, Bombay Sapphire

Açık Çay

600₺

Beyaz Şeftali, Liçi, Beyaz Çay, Grey Goose

Sakinleştirm

600₺

Salatalık, Mürver Çiçeği, Turunç Karışımı, Bombay Sapphire

Kandırdım

600₺

Şeftali, Vanilya, Bergamot, Bacardi

Aşkın İçine Bak

600₺

Turunç Karışımı, Kırmızı Meyveler, Grey Goose

Kış Güneşi

600₺

Kestane, Monkey Shoulder, Turunç Karışımı

*Alerjen bir durumunuz var ise lütfen bizimle paylaşın.

*Bu menüdeki fiyatlar 22.10.2025 tarihinde güncellenmiştir.


vejeteryan


vegan

BİRA

Efes Fıçı Kalem	100₺
Efes Fıçı 45 cl	210₺
Efes Serçe 30 cl	180₺
Becks 33 cl	210₺
Belfast 50 cl	250₺
Corona 35,5 cl	300₺
Miller 33 cl	260₺
Heineken 33 cl	320₺
Hoegaarden 33 cl	310₺
A'sante Cold IPA 33 cl	360₺
A'sante New Zealand 33 cl	360₺
Gara Guzu Mayhoş 33 cl	360₺
3 Kafadar Mozaik IPA 33 cl	360₺

