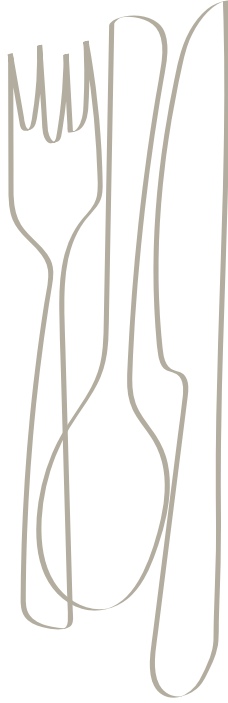


TADIM

Sonbahar 2025 | Toprağın Simyası



TERUAR

URLA

TERUAR: Yarımada



TERUAR Bahçe

TERUAR Laboratuvar

- Enginar Pate
- Biber Kosho
- Koruk Suyu
- Teruar Brioche
- Biralı Ekmek
- Mantar Garum
- Buket
- Lakto Fermente
- Kırmızı Lahana, Pancar
- Asma Yaprığı Furikake
- Keçi Boynuzu
- Pamuk Şeker
- Yoğurt

İZMİR

- Tahin - Mehmet Helvacı
1928 Basmane, İzmir
- Pırasa - Ödemiş
- Kereviz - Bozcayaka, Ödemiş
- Ceviz - Tire, Kaplan Yaylası

ANADOLU

- Çay - Rize
- Macahel Balı, Ihlamur,
Organik Elma - Artvin
- Palamut - Marmara Denizi,
Karadeniz
- Orman Mantarları -
Karadeniz, Trakya, Denizli
- Soğan - Tokat
- Armut - Bursa

SONBAHAR 2025 | Toprağın Simyası

Teruar Kombucha: Fermente Rize Çayı, Macahel Balı, Ihlamur

Enginar Pate, Dereotu Citronette

Bahçeden Biber Kosho, Orkinos Tartar

Lakto Fermente Pancar, Armola Peyniri

Pırasa

Koruk Suyu, Dashi

Teruar Brioche & Biralı Ekmek, Uzbaş Çiftliği Zeytinyağı

Bahçeden Buket, Palamut, Taze Ceviz

Orman Mantarları Mus, Mantar Garum

Kalamar, Mürekkep Sos

Kereviz & Yanık Tereyağı Dolgulu Tortellini, Yabani Rezene

Orkinos, Lakto Fermente Kırmızı Lahana, Asma Yaprağı Furikake

veya

Dana Yanak & Dil, Tokat Soğanı, Nar, Furma Çiftliği Nar Balzamik

Kızılıcak, Yoğurt, Cin

Organik Artvin Elma, Urla Symposium - *Bornova Misketi*

Teruar Soda: Fermente Armut, Rezene

Çikolata, LÖSEV Çiftliği Mandalina

Karaburun Limonu Jelibon

Pamuk Şekeri, Damla Sakızı

Bahçeden Keçiboynuzu, Tahin

6950

Şarap Eşleşmesi, 4300

Tadım menüsü servis akışının aksamaması adına ancak kuver sayısının tamamının tercihiyle servis edilebilir. Belirtilen fiyatlar tek kişiliktir ve Türk Lirası cinsindendir. Restoranımızda adisyona ek olarak %10 servis ücreti eklenmektedir.