

TADIM

Sonbahar 2025 | Toprağın Simyası
Vejetaryen



TERUAR
URLA

TERUAR: Yarımada



TERUAR Bahçe

TERUAR Laboratuvar

- Enginar Pate
- Biber Kosho
- Koruk Suyu
- Teruar Brioche
- Bıralı Ekmek
- Mantar Garum
- Buket
- Lakto Fermente Pancar
- Asma Yaprağı Furikake
- Keçi Boynuzu
- Pamuk Şeker
- Yoğurt
- Tomato 65°

İZMİR, EGE

- Tahin - Mehmet Helvacı
- 1928 Basmane, İzmir
- Pırasa, Patates - Ödemiş
- Kereviz - Bozcayaka, Ödemiş
- Ceviz - Tire, Kaplan Yaylası
- Bergama Tulumu - Bergama
- Pelit Peyniri - Tangala
- Peynircilik, Fethiye

ANADOLU

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

SONBAHAR 2025 | Toprağın Simyası
Vejetaryen

Teruar Kombucha: Fermente Rize Çayı, Macahel Balı, Ihlamur

Enginar Pate, Dereotu Citronette

Bahçeden Biber Kosho, Patates

Lakto Fermente Pancar, Armola Peyniri

Pırasa

Çalı Fasulye

Teruar Brioche & Biralı Ekmek, Uzbaş Çiftliği Zeytinyağı

Bahçeden Buket, Alabaş, Taze Ceviz

Orman Mantarları Mus, Mantar Garum

Domates 65°, Bergama Tulumu, Pelit Peyniri

Kereviz & Yanık Tereyağı Dolgulu Tortellini, Yabani Rezene

Tokat Soğanı Dolma, 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

6550

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.