



# Menü



Naturel.



Kültürel.



Spiritüel.

# 10th Years Special Menu for Mandarin Oriental, Bodrum

## SPESİYELLER

### BAŞLANGIÇ

#### **SEKİZ**

Güneşte Kurutulmuş & Fırınlanmış Ahtapot, Sarımsak,  
Defne Yapağı ve Soya Sosu

### ANA YEMEK

#### **THE HARMONY**

Anadolu Kaşar Peyniri, Izgara Patlıcan Üzerine Mavi  
Kuyruk Karides ve Levrek

### TATLI

#### **TATA ROSA**

Gül Şeklinde Açmış Kadayıfa Sarılı Alaçatı Muhallebisi  
Üzerine Mevsim Meyveleri Yanına Ev Yapımı Vanilyalı  
Dondurma

# FERDİ BABA

— o 1981 o —



# Naturel.

## HER ZAMAN DOĞALLIKTAN YANA

*Doğanın tüm zenginliğini misafirlerimizin sofrasına ulaştırırken, onların saflığına dokunmadan getiriyoruz. Mezelerimizde ve salatalarımızda kullandığımız tüm sebzeler, İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Ovacık'taki Ferdi Baba Çiftliği'nde yetiştirilmektedir.*

## EN TAZESİ HER ZAMAN EN LEZZETLİSİ!

*Yemeklerimizle birlikte servis ettiğimiz zeytinyağı, kendi tesislerimizde soğuk pres yöntemiyle üretilmektedir. Ev yapımı makarnalarımızı da kadın üretici kooperatifleri aracılığıyla temin ediyoruz. Doğrudan üreticilerden, doğal, katkısız ve lezzetli ürünleri almak, sadece size unutulmaz bir tat deneyimi sunmakla kalmaz, aynı zamanda yerel üreticilerimizi de destekleyerek canlı tutar!*

## Doğal ve Saf Lezzetler Masanızda!

### DOĞA'DAN MASAYA!

**Hiç tamamen doğal ev yapımı turşu deneyimlediniz mi?**

*Her soframızın vazgeçilmezi olan, özenle hazırladığımız el yapımı turşularımız sofranıza gelmeden hemen önce olgunlaştığı şişesinden ayrılıyor ve taze servis ediliyor.*

### SIRRIMIZ, TAZELİK!

**Burada yediğiniz balıkları bu kadar lezzetli kılan şey nedir?**

*Hepsi günlük! Onları gün doğmadan balık pazarlarından satın alıyoruz. Soğuk depo ve ayırma tesisimizi içeren mekana getiriyoruz. Lezzetli ürünlerin yolculuğu her gün sabahın ilk ışıklarıyla başlar.*



# Kültürel.

## TAVSİYE ETTİKLERİMİZ

### İMZA LEZZETLER

#### **Baba'nın Istakozu**

Bir Yıl Olgunlaşmış Parmesan Tekerı, Makarna

#### **Ferdi Meze**

Taze Yoğurt, Kabak, Yeşil Soğan, Kimyon, Tereyağı, Ceviz, Acı Biber ve Toz Biber

#### **Tane Hardallı Hamsi**

Taze Hamsi Balığı ve Hardal

#### **Fırınlanmış Enginar**

Özel sos, Fırınlanmış Enginar ve Taze Soğan

#### **Parmesan Tekerinde Köy Eriştesi**

Parmesan Tekerı, Köy Eriştesi

#### **Şarapla Marine Edilmiş Ahtapot**

Sıcak Güveçte Şarap ile Marine Edilmiş Ahtapot Bacakları

#### **Beğendili Karides**

Karides, Mantar, Biber ve Ezilmiş Patlıcan

#### **Balık Kebabı**

Taze Levrek ile Endemik bir Akdeniz Sebzesi olan Şevketi Bostan

#### **Bal Badem**

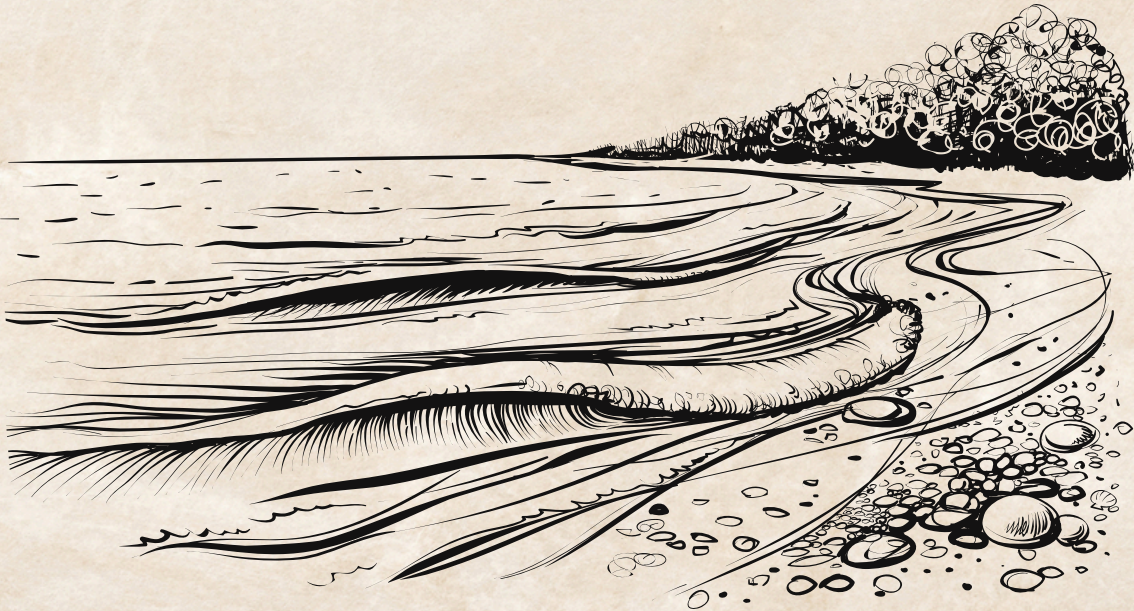
#### **Ferdi Katmer**



*Spiritüel.*

**NE YEDİĞİNİZ KADAR NEREDE  
YEDİĞİNİZ DE ÖNEMLİDİR!**

*Ferdi Baba'da, yaşayacağınız deneyiminizin sadece mutfağımızla sınırlı olmadığına inanıyoruz; aynı zamanda özenle tasarlanmış ambiyansımız ve eşsiz lokasyonlarımızla birlikte sizleri keyifli bir yolculuğa davet ediyoruz.*



# Mezeler

## Soğuk

### **Ferdi Ezme**

Taze yoğurt, Kabak, Yeşil Soğan, Kimyon, Tereyağı, Ceviz, Acı Biber ve Toz Biber

### **Patlıcan (Kızartılmış / Ezme)**

Patlıcan ve Zeytinyağı

### **Sıcak Ot Tabacağı**

Zeytinyağı, Ispanak, Pazı ve Pırasa

### **Bebek Enginar Dolması**

Bebek Enginar, Deniz Mahsulleri, Krema, Oyster Sos

### **Fırın Enginar**

Enginar, Mini Soğan, Zeytinyağı

### **Biberli Tarator**

Biber Kavurması, Domates, Sarımsak ve Zeytinyağı

### **Peynirli Rum Ezmesi**

Tulum Lor Peyniri, Ezine Peyniri ve Baharatlar

### **Girit Ezme**

Lor Peyniri, Beyaz Peynir, Badem

### **Pancar**

Haşlanmış Pancar, Zeytinyağı ve Sirke

### **Deniz Börülcesi**

Deniz Börülcesi, Zeytinyağı ve Sarımsak

### **Paprika Biber**

Közlenmiş Paprika Biberi ve Zeytinyağı

### **Bal Kabaklı Atom**

Bal kabağı, Acı Kırmızı Biber ve Yoğurt

### **Fesleğenli Girit Ezme**

Lor Peyniri, Beyaz Peynir, Fesleğen ve Badem

### **Yoğurtlu Semizotu**

### **Sarımsaklı Girit Kabak**

### **Zeytinyağlı Bakla**

### **Pilaki**

## Deniz Mahsullü

### **Levrek Marin ( Tercihe Göre Hardal ya da Tane Hardallı)**

Limon, Sirke ve Zeytinyağı ile Marine Edilmiş Levrek

### **Ahtapot Salatası**

Haşlanmış Ahtapot, Limon, Zeytinyağı

### **Istakoz Salatası**

Haşlanmış Istakoz, Limon ve Zeytinyağı

### **Orkinos Seviçe**

Orkinos Balığı, Zeytinyağı, Limon, Sirke, Soğan ve Dereotu

### **Karides Salatası**

Haşlanmış Karides, Zeytinyağı ve Biber

### **Çiroz**

Tütsülenmiş Uskumru Balığı ve Zeytinyağı

### **Lakerda**

### **Ahtapot Carpaccio**

### **Levrek Carpaccio**

### **Enginarlı Kalamar Salatası**

### **Krem Peynirli Somon Sarma**

# Ara Sıcaklar

**İzmir Güzeli** .....

Enginar ve Levrek

**Miço** .....

Karides ve Levrek

**Deniz Mahsullü Kokoreç** .....

**Deniz Mahsullü Makarna** .....

**Balık Çorbası** .....

**Karides Şiş** .....

**Okyanus Böreği** .....

**Kabak Çiçeği Tava** .....

**Çıtır Levrek** .....

**Soslu Kalamar** .....

**Kalamar Dolma** .....

**Midye Şiş** .....

**Çimçim Çıtır** .....

**Tereyağlı Ahtapot** .....

**Beğendili Ahtapot** .....

**Balık Sucuk** .....

**Balık Kebabı** .....

**Kalamar (Şiş ya da Tava)** .....

**Karides (Kızartılmış, Tereyağlı ya da Güveç)** .....

**Ahtapot Kol Izgara** .....

**Arapsaçı Kalamar** .....

**Orkinos Tandır** .....

**Şarap Soslu Aquadis** .....

**Midye Lokma** .....

**Balık Köftesi** .....

**Balık Simit** .....

**Deniz Mahsullü Mantı** .....

**Sardalya (Pane ya da Şiş)** .....

**Ahtapot Izgara** .....

**Kaşarlı Mantar** .....

**Balık Yumurtası** .....

**Balık Ciğer** .....

**Soslu Ahtapot** .....

**Karides Tempura** .....

# Balıklar

- Tranca .....
- Kalkan .....
- Sinarit .....
- Levrek Şiş .....
- Dil Şiş .....
- Lagos Şiş .....
- Lagos .....
- Fangri .....
- Balık Şiş .....
- Lüfer .....
- Pisi .....
- Dülger .....
- Sargoz .....
- Taranca Şiş .....
- Kalamar .....
- Fener Balığı .....
- Kırlangıç .....
- Levrek .....
- Çipura .....
- Barbun .....
- Adabeyi .....
- Dil .....
- Lakerda .....



## Spesiyaller

### Yoğurtlu Balık Kebabı

Levrek, Krema, Soya Fasulyesi, Soğan

### Şevketi Bostan Levrek

Levrek, Şevketi Bostan, Yoğurt ve Tereyağı

### Alaçatı Rüzgarı

Kalamar, Karides, Ahtapot, Şevketi Bostan, Krema

### Denizin Kalbi

Kalamar, Karides, Ahtapot, Enginar, Krema

### Deniz Mahsullü Şehriye

Izgara Kalamar, Karides, Ahtapot, Şehriye

### Kadayıflı Balık

Kadayıfa Sarılı Levrek

### Levrek Lokum

Levrek, Ispanak, Beşamel Sosu

### Deniz Mahsullü Erişte

Karışık Deniz Mahsulleri ve Erişte

## Alternatifler

### Izgara Köfte

### Çoban Kavrurma

### Izgara Bonfile

# Salatalar

## Ferdi Salata

Taze Sebzeler ve Yeşillikler

## Kaşık Salata

İnce Doğranmış Domates, Salatalık, Soğan, Biber ve Maydanoz

## Yeşil Salata

Mevsim Yeşillikleri

## Mevsim Salata

Mevsim Sebzeleri

## Gavurdağı Salata

Domates, Salatalık, Soğan, Biber, Ceviz

## Köy Salata

Domates, Soğan, Nar Ekşisi, Balzamik, Soya Sos

## Roka Salata

Roka, Domates, Soğan, Peynir

## Çoban Salata

Domates, Soğan, Yeşil Biber, Roka, Salatalık

## Yunan Salata

Domates, Salatalık, Yeşil Biber, Peynir, Tışme Zeytin, Kapari

# Tatlılar

## Bal Badem

## Çikolatalı Sufle

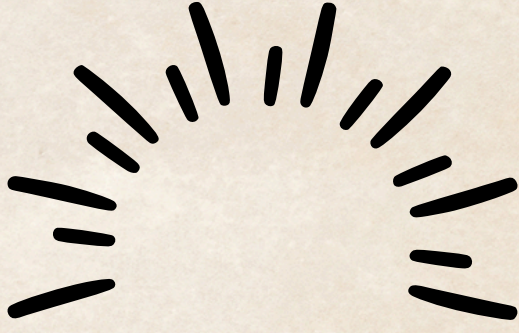
## Sakızlı Muhallebi

## Katmer

## Fırın Helva

## Kabak Tatlısı

## Kazandibi



*“demlenmek”*

\* rahatlamak, sakinleşmek ve  
ara vermek

**Yavaşlamanın keyfini  
vurgular, kendinize bir an  
ayırarak rahatlamanızı sağlar.**