



———— TADIMLIKLAR ————

Chef Speciel

———— BAŞLANGIÇLAR ————

Edamame (chili garlic)

Soya Fasulyesi Maldon Tuz (440₺)

Somon Tataki

Somon , Susam Yağı , Soya Sos , Ponzu ,Portakal (550₺)

Peru Usulü Deniz Mahsüllü Ceviche

Levrek , Portakal , Limon Suyu , Bal , Taze Baharat (460₺)

Pancar Carpaccio

Şefin Özel Sosları Ve Taze Baharatlar ile (350₺)

Beef Nori Carpaccio

*Bonfile , Nori Yaprağı , Üzümlü Çekirdeği Yağı ,
Soya , Yuzu , Arnavut Biberi (520₺)*

———— NIGIRI ————

Somon Nigiri

Somon , Pirinç , Soya Sos , Şefin Özel Sosu (400₺)

Tuna Nigiri

Tuna , Pirinç , Soya Sos , Aromalı Otlar (450₺)

———— SUSHI ————

Philadelphia Roll

Somon , Labne , Salatalık , Avokado (550₺)

California Roll

Havyar , Yengeç , Salatalık , Avokado (560₺)

Yasay Roll

Havuç , Salatalık , Marul , Soğan Kıtır , Pancar Kıtır (350₺)

MERİ ROLL

*Tempura Karides , Labne Salatalık , Acılı Mayones ,
Pancar Tempura Kıtır , Meri Sos (550₺)*

Rainbow Roll

*Levrek , Somon , Salatalık , Havuç , Labne Balığı ,
Tuna Balığı (550₺)*

———— ARA SICAK ————

Gyu Maki

Teriyaki Soslu Bonfile , Labne , Marul , Panko (590₺)

Nachosu

*Tempura Karides , Labne , Marul , Salatalık ,
Cips , Patates Kıtır (590₺)*

ÇORBALAR
Günün Çorbası
(200₺)

ARA SICAKLAR
Buharda Çin Mantısı

Kıyma, Lahana, Taze Zencefil, Soya Sosu,
Susam Ya Sarımsak, Kıyma, Taze Soğan, Havuç (300₺)

Karides Tempura

Acılı Sarımsaklı Mayones , Yeşil Soğan ,
Mevsim Yeşillikleri , Ponzu Sos (550₺)

Çıtır Toplar

Karides , Tavuk , Taze Baharatlar , Tatlı Ekşi Garlic Sos (550₺)

Moğol Tavuğu

Tavuk , Biber Ezmezi , Lime Limon , Nişasta ,
Sarımsak , Zencefil (550₺)

SALATALAR

Surumi Pakçoy

Avokado , Mango , Pakçoy , Surimi , Ponzu Portakal,
Zeytin Yağı , Sicimi Baharatı (250₺)

Fresh Kinoa Kale Otları

Greyfurt , Portakal , Kinoa , Yeşillik (310₺)

ANA YEMEKLER

Beef Tonkatsu

Japon Salatası ve Özel Tonkatsu Sos ile (640₺)

Somon Kabayaki

Somon , Kabayaki Sos, İstiridy Mantarı ,
Frenk Soğanı (600₺)

Ördek

Şefin Özel Pişirme Teknikleriyle Pişirdiği Ördek ,
Hoisin Sos Ve Sebze Cipsleri İle (610₺)

Izgara Enginar

Tatlı Patates Püresi Teriyaki Sos ile (420₺)

Red Curry Karides

Kırmızı Curry Pasta,
Hindistan Cevizi Sütü , Limon Grass (710₺)

Akamiso Patlıcan

Miso , Krema , Deniz Tarağı , Karides (850₺)

NOODLE

Etli Noodle

*Dana Biftek, Havuç Kırmızı Yeşil Biber,
Beyaz Lahana, Mantar (410₺)*

Sebzeli Noodle

*Pırasa , California Biber , Kapyra Biber , Havuç ,
Lahana , Yeşil Soğan (450₺)*

ÇOCUK MÖNÜ

Izgara Köfte

Izgara Köfte, Pirinç Pilavı ile (250₺)

Tavuk

Piliç Nugget, Patates Kızartması ile (250₺)

TATLILAR

Maça Çaylı Kızarmış Dondurma

Karamel Sos Eşliğinde (350₺)

Japon Cheescake

Orman Meyveli Sos Eşliğinde (340₺)

Mango Stick Rice

*Mango , Pirinç , Hindistan Cevizi Sütü,
Limon Otu Ağacı (400₺)*



HOTEL

MERI

ÖLÜDENİZ

LAGOON REDEFINED FOREVER



merihoteloludeniz



merihoteloludeniz



Ahududu Creeme Brulle

(250₺)

Ahududu Muss

(210₺)

Ahududulu Pasta

(230₺)

Bademli Vişneli Tart

(240₺)

Balkabağı turtası

(230₺)

Beyaz Çikolata Muz Parfe

Mango Sos İle (250₺)

Beyaz Çikolta Muss

Orman Meyveleri İle (260₺)

Brioche

(200₺)

Brovni

(200₺)

Cevizli Krokan Parfe

(210₺)

Çikolatalı Espresso Tartalet

(200₺)

Çikolatalı Armutlu Tart

(250₺)

Çikolatalı Krokanlı Pasta

(250₺)

Çikolatalı Kurabiye

(150₺)

Çilek Krem Brulle

(150₺)

Ekler

(160₺)

Elmalı Strudel

(210₺)

Islak Kek

(180₺)

Karamelli cheesecake

(250₺)

Kaysılı Muufin

(240₺)

Makaron

(235₺)

Profiterol

(215₺)

Hindistan cevizli baklava

(220₺)

Mereng çeşitleri

(150₺)

Cevizli marzipan

(180₺)

Meyvalı Magnoile

(210₺)

Çikolatalı Havuç Dilim Baklava

(270₺)

Soğuk Baklava Çeşitleri

(240₺)

İbiza

(250₺)

Meyvalı Tatlılar

(210₺)



HOTEL
MERI
ÖLÜDENİZ
LAGOON REDEFINED FOREVER



merihoteloludeniz



merihoteloludeniz





TADIMLIKLAR

Şefin Güne Özel Giriş Karşılama Tabağı

BAŞLANGIÇLAR

Dana Carpaccio

Dana Bonfile , Sızma Zeytin Yağı , Taze Baharatlar (350₺)

Caprese Di Bufalo

*Burata , Domates, Taze Fezleşenli Sızma Zeytinyağı ,
Ceviz , Güner İçi (310₺)*

Bruschetta

*Tarla Avakado , Kapyra Biber , Yeşil Biber , Pembe Domates ,
Sarmsak , Taze Kekik , Sızma Zeytin Yağı , Misket Limon ,
Deniz Tuzu , Tane Karabiber , Ekşi Mayalı Ekmek (250₺)*

Kişniş Aromalı Jumbo Karides

*Kerevis , Karides , Avokado Püre ,Mayones ,
Hardal, Frenk Soğanı , Yumurta Sarısı , Elma Sirkesi (410₺)*

Elma Tütsülü Somon Gravlax

*Taze Somon , Pancar , Portakal Suyu , Greyfurt Suyu,
Ekşi Mayalı Ekmek , Krem Peynir , Ekşili Iceberg ,
Limon Sos , Maldon Tuzu (400₺)*

Kömürde Kırmızı Pancar Püresi

*Pancar , Taze baharatlar , Soğan ,
Taze Sarımsak , Reyhan, Zeytin Yağı, Fethiye Çökeleği,
Sarımsaklı Ekşi Mayalı Ekmek (240₺)*

Kuru Meyva Eşliğinde Peynir Tabağı

Kuru Meyva ve Yöresel Peynirler (440₺)

Lime Köpüğü Eşliğinde Enginar

*Enginar , lime limon , Köy Yoğurdu ,
Tahin , Nane Yağı (320₺)*

Güne Özel Mevsim Mezeleri

*Mevsime Özel Mezeler Şefin Yöresel Sunumları
ile 4 Çeşit Meze (400₺)*

Vişne Soslu Pazı Sarma

Özel Pazı Sarma Vişne Sosuyla (250₺)

ÇORBALAR

Günün Çorbası

(150₺)

ARASICAKLAR

Ravioli

Közlenmiş Patlıcan ve Biber, Kavrulmuş Ege Otları, Pastırma, İtalyan Peyniri, Şeker Domates, Permasan (350₺)

Arap Köfte & Piyaz Püresi

Kıyma, Taze Baharatlar , Fasulye , Soğan , Sarımsak , Kemik SuyuKarnabahar Püre , Kuşkonmaz , Mantar Turşusu , Bebek Şalgamları ayran köpüğü eşliğinde (410₺)

Tütsülü & Glaze Ahtapot

Ahtapot , Közde Patates Püre Taze baharatlar İle , Limon , Ekşili Gelincik Salata , Taze Soğan Izgara , Sarımsak (530₺)

Kızarmış Mantar

Sarı Kız Mantar , Sığır Dili , Un , Soda , Taze Baharatlar , Narenciye (280₺)

Kalamar Tava (Izgara kalamar)

Kalamar , Un(Mısır) , Limon , Yeşillik, Tartar Sos (410₺)

Tempura Karides

Tatlı Ekşi Chili Acı Sos Ve Ekşili Marul Salata ile , Sarımsak , Susam , Taze Soğan (550₺)

Tavuklu Arancini

Şefin Özel Taze Baharatları ile (345₺)

Tereyağlı Karides

Bol Sarımsaklı ve Baharatlı (500₺)

SALATALAR

Kinoa

Misket Limonu ile Lezzetlendirilmiş Kinoa, Amaranat, Beluga Mercimeği, Kuşkonmaz, Avokado, Semizotu, Parmesan, Ayvalık Zeytin (250₺)

Rokalı Avakado Salatası

Kırmızı Soğan , Roka , Avakado, Tarla Domates, Turp , Nar Ekşisi , Zeytin Yağı , Tere (265₺)

Semiz Otlı Meyvalı Kuskus

Semis Otu , Kırmızı Pancar, Çilek, Şeftali , Iceberg, Bal, Nar Ekşisi, Limon Suyu, Kuskus (325₺)

Renkli Gavurdağ

Kırmızı Kapa, Yeşil Biber, Çeri Domates , Pembe Domates, Kuru Domates, Kırmızı Soğan, Taze Soğan, Salatalık, Karnabahar, Burokoli, Nar Ekşisi, Ceviz

ANA YEMEKLER

Meşe Talaşında Akya

Karamelize Kereviz , Tane Bezelye , Sığır Dili Mantarı,
Tereyağlı Limon Sos , Ekşili Kuzu Kulağı, Dilkimen (720₺)

Trüf Aromalı Bonfile

Bonfile , Rissotto , Kemik iliği, Taze Baharatlar,
Pancar ve Patates yığını çitırı, Pırasa Emilsyon,
Kavrulmuş Güner İçi, Nar Çiçeği Sos ile (760₺)

Balsamik Sırlı Somon

Izgara Somon, Meşe Aromalı Ananas Emilsyon,
Agnolotti Pasta Otlı , Glaze Sos ile (710₺)

Limon Aromalı Tavuk

Tavuk , Havuç Glaze , Izgara İstiridye Mantarı, tereyağı ,
Taze Baharatlar , Limon Suyu , Portakal Suyu, Bal (515₺)

Fıstıklı Pirzola

Kuzu Pirzola , Şefin Özel Tereyağlı Sos ,
Sarıkız Mantar, fondat Patates (735₺)

Vegan

Izgara Sebze ve Taze fesleğen (350₺)

Zeytin Yaprağında & Kuzu İncik

Siyah Pirinç Limon Aromalı, Kuzu İncik ,
Glaze Sos Susamlı (750₺)

ŞefketiBostan & Tütsülü Kaya Levreği

Şefketibostan, Dere Otu , Maydonoz , Sarımsak ,
Tereyağ , Limon Suyu, Tütsülenmiş Kaya Levreği (810₺)

Kuzu Gerdan Odun Ateşinde

Köz Biber , Köz Mısır , Jü Sos , Ktır Kereviz (650₺)

Turşu Pancar Güllü Eşliğinde Kuzu

Dijon Patates Püre , Jü Sos , Taze Baharatlar , Pancar

ÇOCUK MÖNÜ

Tavuk

Piliç Şnitzel, Sosis Tava , Patates Kızartması ile (230₺)

Köfte

Izgara Köfte ,Spaghetti,Elma Dilim Patates ile (250₺)

Balık Pane

Mevsim Balığı, Patates Kızartması, Pilav (210₺)

Balık Köfte

Balık, Un, Yumurta, Patates (230₺)

TATLI

İbiza

Çikolata, Fromboaz, Balcamico, Tereyağ,
Burçak, Kakao (310₺)

Limonçello

Labne , Süzme Yoğurt , Portakal, Limon ,
Toz Şeker , Limonçello (290₺)

Krem Brule

Yumurta, Krema, Vanilya Çubuğu, Esmer Şeker (300₺)

Fıstıklı Beyaz Çikolatalı Sufle

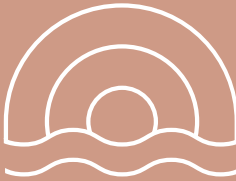
Yumurta, Un , Beyaz Çikolata, Toz Şeker, Tereyağ (350₺)

Taze Meyvalı Cassata

Mevsim Meyvaları, Süzme Yoğurt, Krem,
Jelatin, Pudra Şekeri, Limon (310₺)

Meyva Tabağı

Mevsim Meyvaları (340₺)



HOTEL

MERI

OLUDENİZ

LAGOON REDEFINED FOREVER



merihoteloludeniz



merihoteloludeniz





IGNIS
MATTEA

BAŞLANGIÇ

**MEVSİME ÖZEL ZEYTİN YAĞLI VE
MEZE ÇEŞİTLERİ**

Şefin özel otları ve baharatları ile hazırladığı mezeler (350₺)

EKŞİLİ BALKABAĞI

Tatlı Ekşi Sos İle Taze Baharatlar İle Hazırlanmış (250₺)

SOMON TARTAR

Taze Baharatlar Ve Özel Soslarda Marine Edilmiş (410₺)

SOSLU KÖZ PATLICAN TÜTSÜLÜ

Balsamikli Balı Sos lu Ekşili sarımsaklı

Taze Baharatlar ile (250₺)

VIŞNE SOSLU MÜCVER

Köy Yoğurdu ve Taze Baharatlar

Vişne Sos ile (270₺)

ORMAN MEYVELİ PİYAZ EŞLİĞİNDE HUMUS

Özel Tahin Sosu Ve Taze Baharatlar ile

Hazırlanmış Yöresel Bir Tat (260₺)

TURUNÇGİLLİ KAYA KORU OTU

Kaya Koru ve Turunçgiller (310₺)

ÇİLEK SOSLU DENİZ BÖRÜLCESİ

Mevsim Deniz Börülcesi ve Çilek Sosu ile (320₺)

ARASICAK

ÇITIRTI

Ege Otları Ve Peynir Dolgulu Baklava Böreği

Köy Yoğurdu Eşliğinde (350₺)

YENİ NESİL PAÇANGA

El Açma Yağlı Yufka İçerisinde ve Pestolu

Ekşi Yoğurt İle Konkase sosla (360₺)

PESTO

Özel Fesleğen Ve peyniri İle Hazırlanmış

Sarımsaklı Şaraphı Spagetti (300₺)

DENİZ MAHSÜLLÜ TAGLİTELLİ

Mevsime Özgü Deniz Mahsülleri ve

Taze Baharatlar ile (400₺)

YÖRESEL MANTAR IZGARA

Lokal Yöreyle Ait Taze Baharatlar ile

Lezzetlendirilmiş Izgara Mantar (410₺)

NAR ÇİÇEKLİ İÇLİ KÖFTE

Yöresel Tat Ve Baharatlarla Harmanlanmış

Dana ve Kuzu Kıymalı Nar Çiçeği Soslu (410₺)

SEBZELİ NOODLE/ PAT TAI

Kök Sebzelerden Ve Tai Soslar İle Harmanlanmış (400₺)

PORTAKALLI KARİDES

Kadayıfa Sarılı Jumbo Karides Portakal Aromalı

ve Yağında Ege Yeşillikleri ile (510₺)

SALATALAR

TRİO SALATASI

Şeker Domates Kuru Domates Pembe
Domates Roka Ve Çökelek eşliğinde Soya Soslu (250₺)

MEYVALI AVOKADO SALATASI

Mevsim Meyvaları Ve Soslu Avokado ile (260₺)

AKDENİZ SALATASI

Akdeniz Yeşillikleri , Domates , Salatalık , Turp ,
Taze Soğan , Nar Ekşisi , Zeytin Yağı (210₺)

YUNAN SALATASI

Domates , Çarliston , Salatalık , Piyaz Soğan
Keçi Peyniri , Limon Suyu, Zeytin (250₺)

ANA YEMEK

ŞATO LEVREK

Ekşili Ot Ve Baharatlı Patates İle Yeşil Yağlı (460₺)

İNCİ ÇİPURA

Tereyağlı Baharatlı Çipura Kuşkonmaz ve
Yeşillik Eşliğinde (450₺)

ET ŞİNİTSEL

Baharatlı Tereyağ Ve Özel Sosları İle El Yapımı
Patates Cipsi (440₺)

GAJU SOMON

Özel Baharatlı Beğendi Yatağında Ekşili Yeşillik ile (550₺)

GORGONZOLO TAVUK DOLMA

Şefin Özel İç Harcı Ve Sosları ile (400₺)

DANA BONFİLE

Mısır Püresi Ve Izgara Kuşkonmaz ve
Izgara Ananas Jü Sos ile (550₺)

MERİ KÖFTE

Acuka Ve Izgara Sebze Kızarmış
“Ekşi Mayalı Ekmek ile (400₺)

ÇOCUK MÖNÜ

Tavuk

Piliç Şnitzel, Sosis Tava , Patates Kızartması ile (260₺)

Köfte

Izgara Köfte , Spaghetti, Elma Dilim Patates ile (250₺)

Balık Pane

Mevsim Balığı , Patates Kızartması , Pilav (270₺)



merihoteloludeniz



merihoteloludeniz

IGNIS
MATTEA



GÜNÜN ÇORBASI

12:30-15:30 (150₺)

SALATALAR

GÖKKUŞAĞI KİNOA

Kırmızı Kinoa, Maydanoz, Nane, Kuru İncir,
Kuru Kayısı, Fındık, Ceviz, Zeytin Yağı, Limon (250₺)

SEZAR SALATASI

Ançuez, Marul, Kroton, Permasan (310₺)

GREEK SALATASI

Cherry Domates, Salatalık, Kırmızı Soğan,
Yedi Kule Marul, Kivırcık Marul, Kapyra Biber,
Limon Suyu, Zeytinyağı, Tuz, Taze Kekik,
Beyaz Peynir, Siyah Zeytin (250₺)

SOMON LAKS SALATA

Ekşili Ege Yeşillikleri Ve Somon Eşliğinde
Şefin Özel Sosu ile (350₺)

MAKARNALAR

SEBZELİ NOODLE

Noodle, Dolmalık Biber, Kırmızı Biber, Havuç,
Brokoli, Mantar, Soya Sosu, Susamyağı (340₺)

DENİZ MAHSÜLLÜ PAELLA

Ahtapot, Safran, Karides, Kalamar, Kabuklu Midye (600₺)

FETTUCİNE

Fettucine, Tereyağı, Zeytinyağı, Mantar, Tavuk Göğsü,
Sarımsak, Krema, Taze Fesleğen, Rendelenmiş Parmesan,
Tane Çekilmiş Karabiber, Tuz (350₺)

BOLONEZ SOSLU SPAGETTİ

Dana Kıyma, Spagetti, Orta Boy Soğan,
Havuç, Domates, Sarımsak, Domates Rende,
Salça, Karabiber Tuz, Zeytinyağı (360₺)

NAPOLİTEN SOSLU MAKARNA

Spagetti, Domates, Fesleğen Taze, Sarımsak,
Taze Kekik, Zeytinyağı, Parmesan Peynir (300₺)

MANTI

Ekşili Köy Yoğurdu Eşliğinde Kızarmış
Tereyağlı Manti (340₺)

KAJU BAHARATLI ÇITIR TAVUK

Panko, Yumurta, Un, Soda, Chili Sos,
Sarımsaklı Mayones, Tavuk (400₺)

PİZZA

MARGARİTA

Mozzarella, Fesleğen, Kavrulmuş Fıstık, Kuru Domates (300₺)

MERİ

Füme Et, Kasap Sucuk, Cherry Domates,
Kapyra Biber, Yeşil Biber, Şefin Sosu ile (400₺)

FURİTTİ Dİ MARE

Kalamar, Ahtapot, Karides, Midye, Balık Parçaları (550₺)

BURGER

TAVUK BURGER

Tavuk Kıyması, Tatlandırılmış Sarımsak,
Karabiber, Pul Biber, Acı Toz Biber, Kekik, Köri,
Marul, Roka, Domates (450₺)

CHEESEMERİ

Mantar, Karamelize Soğan, Chedar Sos,
Kokteyl Sos, Domates, Marul, Turşu, Köfte (460₺)

HAMBURGER&FÜME KABURGA

El Yapımı Köfte, Patlıcan Beğendi, Konkose Sos,
Karamelize Soğan, Füme Kaburga,
Domates, Marul, Ankara Turşusu(510₺)

BİRİSKET HAMBURGER & KITIR SOĞAN

Eritilmiş Ceheddar Peyniri, Ağır Ateşte Pişmiş Et
ve Ktır Soğan ile (610₺)

ANA YEMEK

TÜTSÜLÜ VİDE SOMON

Somon, Izgara Mısır, Ege Otları Ekşili , Izgara Portakal,
Nerdek Ve Acı Eşliğinde (600₺)

TEMPURA LEVREK

Levrek, Ege Yeşillikleri ve Tatlı Patates İle ,
Balsamico Sarımsaklı Sos İle , Ekşi Krema (550₺)

ENCHILLADAS GUACAMOLE

Sebzeli Peynirli Etli, Ezilmiş Meksika Fasulyesi ve
Pancar Sos Eşliğinde Avokado, Jalepone Biberi, Domates,
Kırmızı Soğan, İki Adet Lime Suyu, Sarımsak,
Kişniş, Tane Karabiber (540₺)

ACILI TAVUK KANADI

Piliç Kanat, Bal, Soya Sos, Acı Sos,
Susam, Fonda Patates, Un, Toz Biber,
Sarımsak, Rokfor, Miço Biber (560₺)

MEXİCO TAKO

Dana Kıyma, Kırmızı Soğan, Kırmızı Kapyra,
Sarı Biber, Yeşil Biber, Zeytinyağı, Toz Acı Biber,
Sarımsak, Taco, Salsa Sos (570₺)

PIYAZ EŞLİĞİNDE KASAP KÖFTE

Piyas ve Şefin Özel Tarifli Köftesi ile
Kızarmış Ekmek Ve Izgara Sebze (500₺)

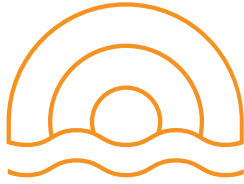
DÜRÜMLER

ET DÜRÜM

Zerdaçalı Tortilla , El Yapımı Patates , Barbekü Sos ,
Jalepone Biber , Soğan Turşusu (400₺)

TAVUK DÜRÜM

Tavuk , Binadalar Sosu , El Yapımı Patates ,
Lahana Turşusu , Acı Izgara Yeşil Biber (350₺)



HOTEL
MERI
ÖLÜDENİZ
LAGOON REDEFINED FOREVER