

TABOO BEACH

BODRUM



COLD STARTERS - SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

CHEESE PLATE - Peynir Tabagı

A selection of Edam, Gouda, Emmental and Manchego cheeses served with dried figs, dried apricots and premium nuts. A harmonious balance of textures and flavours.

Edam, Gouda, Emmental ve Manchego peynirleri; kuru incir, kuru kayısı ve seçkin kuruyemişler eşliğinde servis edilir. Farklı dokular ve aromaların dengeli buluşması.

COLORFUL TOMATO & BURRATA - Renkli Armut Domates & Burrata

Colourful pear tomatoes paired with fresh burrata and extra virgin olive oil. A light and refined starter. Renkli armut domatesler, taze burrata ve soğuk sıkım zeytinyağı ile hazırlanan hafif ve rafine bir başlangıç.

WATERMELON & CHEESE - Karpuz & Peynir

Chilled watermelon, Ezine cheese and kefir espuma come together in a refreshing summer combination. Soğuk karpuz, Ezine peyniri ve kefir köpüğünün dengeli uyumuyla yaz sofralarına ferah bir dokunuş.

HONEY MUSTARD SALMON NORI - Ballı Hardallı Somon Nori

Steamed Norwegian salmon served with honey mustard glaze, mango and crispy nori, inspired by contemporary Asian flavours.

Buharda pişirilmiş Norveç somonu, bal hardal glaze, mango ve çıtır nori ile hazırlanan modern bir Asya yorumu.

HOT STARTERS - SICAK BAŞLANGIÇLAR

BABY VEGGIE TEMPURA - Bebek Sebze Tempura

Seasonal baby vegetables coated in a delicate tempura batter and served with house-made mayonnaise selections.

Mevsim baby sebzeleri, hafif tempura kaplaması ve özel mayonezler eşliğinde servis edilir.

TEMPURA SHRIMP - Tempura Karides

Mersin blue-tail shrimp served with finger lime and aromatic mayonnaise. Simple, yet full of character.

Mersin mavi kuyruk karidesleri, finger lime ve aromatik mayonezler ile servis edilir. Sade ancak karakterli bir lezzet.

LAMB COTTO ARANCINI - Kuzu Cotto Arancini

Crispy arancini filled with truffle-infused risotto rice and lamb cotto, served with San Marzano sauce and Parmigiano.

Trüf aromalı risotto pirinci içerisinde kuzu cotto; San Marzano sosu ve Parmigiano eşliğinde servis edilir.

TRUFFLE POTATO - Trüflü Patates

Sharing potatoes prepared with truffle oil, Pecorino cheese and fresh herbs.

Trüf yağı, Pecorino peyniri ve taze baharatlarla hazırlanan paylaşımlık patates.

EDAMAME

Classic edamame beans served with Maldon sea salt. Maldon tuzu ile servis edilen klasik edamame.

TABOO BEACH

BODRUM



TABOO OVEN - TABOO FIRINDAN

MARGHERITA PIZZA

San Marzano tomatoes, mozzarella and fresh basil in perfect harmony. A simple and elegant expression of Neapolitan tradition.

San Marzano domatesi, mozzarella ve taze fesleğenin kusursuz uyumu. Napoli geleneğinin sade ve zarif yorumu.

QUADRO FORMAGGI PIZZA

A rich blend of mozzarella, Manchego, Gouda and Roquefort cheeses, balanced with fresh rocket.

Mozzarella, Manchego, Gouda ve Rokfor peynirlerinin zengin uyumu, taze roka ile dengelenir.

BEEF BACON PIZZA

A bold combination of beef bacon, Blue Cave cheese and fresh burrata on Neapolitan-style crust.

Dana bacon, Mavi Mağara peyniri ve taze burratanın cesur uyumu, Napoliten hamur üzerinde sunulur.

TABOO VEGGIE PIZZA

A balanced vegetarian pizza with seasonal vegetables and oyster mushrooms.

Mevsim sebzeleri ve istiridye mantarının öne çıktığı hafif ve dengeli bir vejetaryen lezzet.

BEEF PIZETTA - Kuzu Cotto

An elegant pizzetta with lamb cotto, Parmesan, roasted almonds, fresh rocket and lime.

Kuzu cotto, parmesan, kavrulmuş badem, roka ve lime ile hazırlanan zarif bir pizzetta.

VEGGIE PIZETTA - Sebzeli

A light and vibrant pizzetta with thinly sliced vegetables, mozzarella and a touch of lime.

İnce dilimlenmiş sebzeler, mozzarella ve lime ile hazırlanan hafif ve ferah bir pizzetta.

CHEESE PIZETTA - Peynirli

A richly flavoured pizzetta featuring Edam, Manchego, Gouda and Emmental cheeses.

Edam, Manchego, Gouda ve Emmental peynirlerinin uyumunu öne çıkaran zengin aromalı pizzetta.

MILAS HERB PIZETTA - Milas Otlı

A balanced vegetarian pizza with seasonal vegetables and oyster mushrooms.

Mevsim sebzeleri ve istiridye mantarının öne çıktığı hafif ve dengeli bir vejetaryen lezzet.

TRADITIONAL TOUCH - GELENEKSEL DOKUNUŞ

BEEF & CHEESE PIDE -

Kuşbaşı & Kaşarlı Pide

Trakya Kashar cheese, beef tenderloin and roasted green peppers.

Trakya kaşarı, kuşbaşı ve közlenmiş kıl biber.

LAHMACUN

Beef and lamb mince, fresh vegetables and aromatic spices.

Dana ve kuzu kıyma, taze sebzeler ve aromatik baharatlar.

MINI LAHMACUN TRIO -

Antep Fındık Üçlemesi

A selection of three mini lahmacuns inspired by Antep's culinary tradition. Served in 3 pieces.

Antep mutfağından ilham alan üç farklı mini lahmacun seçkisi. 3 parça servis edilir.

TABOO BEACH

BODRUM

BURGER & TACOS



TABOO BURGER

Double beef patties (160 g), American cheese and fresh garnishes. Served with herb-seasoned potatoes.

Çift dana köfte (160 gr), Amerikan peyniri ve taze garnitürler ile hazırlanır. Baharatlı patates eşliğinde servis edilir.

TRUFFLE BURGER

Signature burger with dry-aged beef patty (160 g), caramelized onions and truffle mushrooms.

Dry aged dana köftesi (160 gr), karamelize soğan ve trüf mantarı ile hazırlanan imza burger.

CHEESEBURGER

Classic burger with dry-aged beef patty (160 g), American cheese and pickles.

Dry aged dana köftesi (160 gr), Amerikan peyniri ve turşu salatalık ile hazırlanan klasik burger.

CHICKEN BURGER - Tavuk Burger

Crispy organic chicken breast with coleslaw and American cheese.

Çıtır organik tavuk göğsü, coleslaw ve Amerikan peyniri ile hazırlanır.

FRANKFURTER SAUSAGE -Dana

Frankfurter Sosis

Premium beef frankfurter in toasted buttered bread with mustard, caper sauce and spicy mayonnaise.

Served with herb-seasoned potatoes.

Tereyağında kızartılmış ekmek üzerinde dana frankfurter, hardal, kapari sos ve spicy mayonez ile hazırlanır. Baharatlı patates eşliğinde servis edilir.

TACO TRIO - Üçlü Taco

Choice of beef, chicken or mushroom tacos. Served with guacamole and sour cream.

Et, tavuk veya mantar seçenekli taco. Guacamole ve sour cream ile servis edilir.

KATSU SANDO

Japanese-style sandwich with tempura organic chicken breast, Dijon mustard and house-made mayonnaise.

Tempura organik tavuk göğsü, Dijon hardalı ve özel mayonez ile hazırlanan Japon esintili sandviç.

TABOO BEACH

BODRUM

MAIN COURSES - ANA YEMEKLER



BEEF TENDERLOIN PORCINI ESSENCE - Porcini Özlü Dana Bonfile

220 g dry-aged beef tenderloin with silky porcini mushroom sauce.

220 gr dry aged dana bonfile, ipeksi porcini mantar sosu ile servis edilir.

ORGANIC CHICKEN & LEMON - Limonlu Organik Tavuk

220 g grilled organic chicken breast with lemon tahini cream and sesame.

220 gr ızgara organik tavuk göğsü, tahinli limon kreması ve susam ile servis edilir.

SMOKED BUTTER GRANYÖZ - İsli Tereyağlı Granyöz

220 g granyöz fish with smoked butter, sage cream and seasonal accompaniments.

220 gr granyöz balığı, isli tereyağı, adaçayı kreması ve mevsim eşlikçileri ile servis edilir.

SAN MARZANO MEETBALLS - San Marzano Soslu Köfte Topları

Dry-aged meatballs with San Marzano tomato sauce and Parmigiano.

Dry aged köfte topları, San Marzano domates sosu ve Parmigiano ile servis edilir.

FIVE CHEESE RAVIOLI - Beş Peynirli Ravioli

Handmade ravioli filled with five cheeses, served with eggplant cream, Parmesan, fig oil and fresh basil.

Beş peynirli el yapımı ravioli, patlıcan kreması, parmesan, incir yağı ve taze fesleğen ile servis edilir.

TURKISH MANTI

Traditional Turkish dumplings filled with beef, served with garlic yoghurt and paprika butter.

Dana eti dolgulu manti, sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli tereyağı ile servis edilir.

TRUFFLE LINGUINE - Trüflü Linguine

Linguine with truffle mushroom purée and selected mushrooms in a creamy sauce.

Trüf mantarı püresi ve seçkin mantarların kremesi sosla buluştuğu aromatik linguine.

SEAFOOD PAPARDELLE - Deniz Mahsüllü Papardelle

Pappardelle with shrimp, vongole clams, mussels and granyöz fish in a smoked paprika cream sauce.

Karides, vongole, çivi midyesi ve granyöz balığının isli paprika kremasıyla buluştuğu deniz mahsüllü pappardelle.

LINDEN BLOSSOM GNOCCHI - İhlamurlu Gnocchi

Handmade gnocchi with chilli oil, red pepper notes and delicate linden blossom aromas.

El yapımı gnocchi, acı yağ, kırmızı biber ve ihlamurun çiçeksi aromalarıyla hazırlanır.

LIMONCELLO SPAGHETTI

Spaghetti with Limoncello, cream and vibrant citrus notes.

Limoncello, krema ve narenciye aromalarıyla hazırlanan ferah bir spaghetti.

SAN MARZANO & SHRIMP CALAMARATA - San Marzano & Karides Calamarata

Calamarata pasta with shrimp and San Marzano tomato sauce.

Karides ve San Marzano domates sosu ile hazırlanan İtalyan usulü calamarata.

TABOO BEACH

BODRUM



SALADS - SALATALAR

SHRIMP & AVOCADO -

Karides Avokado

Fresh Yedikule lettuce, sautéed shrimp, avocado and a Caesar-inspired dressing.

Taze Yedikule marulu, sotelenmiş karides, avokado ve Sezar esintili sos ile hazırlanır.

FENNEL & CITRUS BLEND -

Rezene Narenciye Harmanı

Thinly sliced fennel, mandarin and lemon with mandarin vinaigrette and hazelnut oil.

İnce dilimlenmiş rezene, mandalina ve limon; mandalina vinegret ve fındık yağı ile hazırlanır.

RED BALLOON

Italian-inspired salad with confit tomatoes, pesto and Parmigiano cheese.

Konfi domates, pesto ve Parmigiano peyniri ile hazırlanan İtalyan esintili salata.

FETA TABBOULEH -

Feta Peynirli Tabule

Mediterranean-inspired salad with white quinoa, feta cheese and pomegranate molasses.

Beyaz quinoa, feta peyniri ve nar ekşisi ile hazırlanan Akdeniz esintili salata.

BABY SPINACH SALAD -

Bebek Ispanak Salatası

Light summer salad with baby spinach, plum and citrus notes.

Baby ıspanak, erik ve narenciye aromalarıyla hazırlanan hafif yaz salatası.

DESSERTS - TATLILAR

TIRAMISU

Traditional tiramisu prepared according to the classic Italian recipe.

Klasik İtalyan reçetesine göre hazırlanan geleneksel tiramisu.

POCHED PEAR - Armut Poşe

Poached pear served with traditional milk pudding.

Poşe armut, geleneksel sütlu muhallebi ile servis edilir.

LIME & LEMON PARFAIT

Light and refreshing parfait with lime and Bodrum lemon.

Lime ve Bodrum limonu ile hazırlanan hafif ve ferah parfe.

FRUIT PLATE (2 px) -

Meyve Tabağı (2 px)

Prepared with a selection of seasonal fruits.

Mevsimin seçili meyveleri ile hazırlanır.

BASK CHEESECAKE

Authentic San Sebastian cheesecake served with salted caramel sauce.

San Sebastian cheesecake, tuzlu karamel sos ile

HOMEMADE ICE CREAM & SORBET -

Ev Yapımı Dondurma & Sorbe

Served as 3 scoops. Please ask our service team for today's flavours.

3 top servis edilir. Günün çeşitleri için servis ekibimize danışabilirsiniz.

TABOO BEACH

BODRUM



TABOO SUSHI

6 PIECES - 6 PARÇA

CALIFORNIA ROLL

Kral yengeç, salatalık, avokado, tobiko, susam ve spicy mayonez ile hazırlanır.

Prepared with king crab, cucumber, avocado, tobiko, sesame and spicy mayonnaise.

UNAGI ROLL

Tempura karides, kuşkonmaz, salatalık, yuzu tobiko, unagi ve teriyaki sos ile hazırlanır.

Prepared with tempura shrimp, asparagus, cucumber, yuzu tobiko, unagi and teriyaki sauce.

NORDIC BLEU ROLL

Somon, roka, rokfor peyniri, yuzu tobiko ve ıhlamurlu kapari mayonez ile hazırlanır. Tempura olarak servis edilir.

Tempura roll prepared with salmon, rocket, Roquefort cheese, yuzu tobiko and linden-caper mayonnaise.

TABOO ROLL

Soya glaze pırasa, avokado, salatalık, kombuda dinlendirilmiş levrek, wakame, ikura ve susam ile hazırlanır.

Prepared with soy-glazed leek, avocado, cucumber, kombu-cured sea bass, wakame, ikura and sesame.

NIGIRI

3 PIECES - 3 PARÇA

SALMON NIGIRI
SOMON NIGIRI

SEA BASS NIGIRI
LEVREK NIGIRI

SASHIMI

3 PIECES - 3 PARÇA

SALMON SASHIMI
SOMON SASHIMI

SEA BASS SASHIMI
LEVREK SASHIMI