



AKŞAM YEMEĞİ MENÜSÜ
DINNER MENU

HIKÂYEMİZ

Ege ve Anadolu'nun bereketli topraklarında doğan D Maris Kitchen, gelenekten ilham alan, doğayla harmanlanan hikâyesini misafirlerine sunarken; her bir tatta ve tabakta daha fazlasını vaat etmekte ve doğanın ritimlerine, mirasın bilgeliğine ve paylaşmanın eşsiz neşesine sessiz bir saygı göstermektedir.

D Maris Kitchen menüsü Türk mutfak geleneğinin ruhunu günümüze taşıırken; sadelikle zarafeti harmanlıyor, Datça'nın altın zeytinyağından, Gökova'nın narin enginarlarına, Akhisar'ın lezzetli nohutlarına kadar her bir malzemeyi yerel olarak temin ederken kendi hikâyesini misafirleri ile buluşturmayı hedefliyor.

Vegan mantı, zeytinyağlı mezeler ve sunduğu bütün el yapımı yemeklerde, mevsimselliği, sürdürülebilirliği ve tatların harmanlanmasını kutlarken; özenle seçilen her bir ürün, köklerimizden nereden geldiğini ve neye inanarak misafirlerimize bu deneyimi sunduğumuzun derin bir saygı yansımasıdır.

D Maris Kitchen'da her yemek, toprağın bir kutlaması niteliğinde iken; vücut ve ruhu beslemek için dikkatle hazırlanmış, unutulmaz deneyimler yaratmak amacıyla köklerinden ilham alarak sunulmakta ve unutulmaz bir deneyime dönüşmektedir.

Kültürümüzün ve köklerimizin zenginliğini sizlerle paylaşmaktan gurur duyuyor; her bir tabak, her bir hikâye ve her bir anda sevdikleriniz ile bu anı paylaşmanızı diliyoruz.



OUR STORY

Rooted in the fertile lands of the Aegean and Anatolia, D Maris Kitchen tells a story of tradition, craftsmanship, and connection. Here, every plate is more than a meal, it is a quiet tribute to the rhythms of nature, the wisdom of heritage, and the joy of sharing.

The menu carries the spirit of Turkish culinary tradition into the present day, blending simplicity with thoughtful refinement. From Datça's golden olive oil to Gökova's tender artichokes and Akhisar's flavorful chickpeas, every ingredient is locally sourced and tells its own story.

Handmade dishes, such as vegan mantı, olive oil appetizers, and hearty stews-celebrate seasonality, sustainability and inclusivity. Each element reflects a deep respect for where we come from and what we believe in.

At D Maris Kitchen, every dish is a celebration of the land, carefully prepared to create nourishing, unforgettable experiences for both body and soul.

We are proud to share the richness of our culture with you; one plate, one story and one heartfelt moment at a time.

ÇORBALAR | SOUPS

Ayran Aşı Çorbası | Traditional Turkish 'Ayran Aşı' Soup      
Ev yapımı yoğurt, organik buğday, taze baharatlar
Homemade yogurt, organic wheat, fresh herbs

Mercimek Çorbası | Lentil Soup    
Kıtır ekmek, limon
Crouton, lemon

Tavuk Çorbası | Chicken Soup    
Organik tavuk, mevsim sebzeleri, limon
Organic chicken, seasonal vegetables, lemon

MEZELER & ZEYTİNYAĞLILAR | MEZZES & OLIVE OIL DISHES

Tüm ürünlerimizde Datça zeytinyağı kullanılmıştır.
All dishes are prepared with regional Datça olive oil.

Yaprak Sarma | Stuffed Vine Leaves     
Zeytinyağlı pirinç dolgu, taze asma yaprağı
Rice stuffing with olive oil, fresh vine leaves

Zeytinyağlı Taze Fasulye | Green Beans Cooked in Olive Oil  
Taze fasulye, domates, soğan
Green beans, tomato, onion

Zeytinyağlı Pırasa | Leek Cooked in Olive Oil     
Maris usulü pişmiş karamelize pırasa, çam fıstığı, kuş üzümü
Maris-style cooked caramelized leek, pine nuts, currants

Zeytinyağlı Banya | Okra Cooked in Olive Oil  
Banya, mevsim domatesi, kırmızı biber, soğan
Okra, seasonal tomato, red bell pepper, onion

Zeytinyağlı Enginar | Artichoke Cooked in Olive Oil  
Taze Gökova enginarı
Fresh Gökova artichoke

'Muhammara'     
Kıyılmış biber, kaju, ev yapımı biber salçası
Chopped pepper, cashew, homemade pepper paste

Humus | Hummus   
Tahin, limon, bahçe yeşillikleri
Homegrown tahini, lemon, garden greens

'Çiğ Köfte'   
Esmer bulgur, ev yapımı Diyarbakır biber salçası, taze baharatlar
Brown bulgur, homemade Diyarbakır pepper paste, fresh herbs



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.

MEZELER & ZEYTİNYAĞLILAR | MEZZES & OLIVE OIL DISHES

Tüm ürünlerimizde Datça zeytinyağı kullanılmıştır.
All dishes are prepared with regional Datça olive oil.

'Atom'

Süzme yoğurt, ızgara acı kırmızı biber
Strained yogurt, grilled red hot chili pepper

Patlıcan Salata | Aubergine Salad

Közlenmiş patlıcan, biber, sarımsak, sızma zeytinyağı
Roasted aubergine, pepper, garlic, extra virgin olive oil

'Köpoğlu'

Patlıcan ve biber kızartma, domates sos, süzme yoğurt
Fried aubergine and pepper, tomato sauce, strained yogurt

D Maris Kitchen Meze Tabağı | Mezze Platter

Muhammara, humus, atom, yaprak sarma, patlıcan salata
'Muhammara', hummus, 'atom', stuffed vine leaves, aubergine salad

SALATALAR | SALADS

Çoban Salata | Shepherd's Salad

Domates, salatalık, biber, Datça zeytinyağı, limon sos
Tomato, cucumber, pepper, Datça olive oil, lemon dressing

Fettuş Salata | Fattoush Salad

Akdeniz yeşillikleri, Hatay kırma zeytini, avokado, ktır lavaş, domates, Ezine peynir, limon sos
Mediterranean greens, Hatay olives, avocado, crispy lavash, tomato, 'Ezine' cheese, lemon dressing

Akdeniz Salata | Mediterranean Salad

Maskolin salata, renkli biber, taze nar sos
Mesclun salad, tricolor bell pepper, fresh pomegranate sauce

Datça Domates Salata | Datça Tomato Salad

Datça domatesi, salatalık, maydanoz, soğan, nar, ceviz, nane yağı
Datça tomato, cucumber, parsley, onion, pomegranate, walnut, mint oil



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.

SICAK BAŞLANGIÇLAR | HOT STARTERS

İçli Köfte | Stuffed Meatball

Zırhlanmış kuzu eti, Datça badem, taze baharatlar
Hand-chopped minced lamb, Datça almond, fresh herbs

Pastırmalı Sıcak Humus | Warm Hummus with Pastrami

Akhisar nohut ezmesi, Kayseri pastırması, baharatlı ktır ekmek dilimleri
Akhisar chickpea paste, Kayseri pastrami, spiced crispy bread slices

Arnavut Ciğeri | Fried Lamb Liver

Tavada kızartılmış kuzu ciğeri, kırmızı soğan, güneşte kurutulmuş Antakya biberi
Pan-fried lamb liver, red onion, sun-dried Antakya pepper

Meyhane Karides | 'Meyhane' Prawns

Tereyağlı sarımsaklı karides, acı pul biber
Butter-cooked garlic prawns, hot chili flakes

Izgara Bozburun Ahtapot | Grilled Bozburun Octopus

Bozburun ahtapotu, sarımsak, kuru dağ kekiği
Bozburun octopus, garlic, dried wild oregano

Kalamar Tava | Calamari Fritti

Kızartılmış kalamar, tartar sos
Fried calamari, tartare sauce

'Manti' | Chef's Signature

Ev yapımı mantı, kese yoğurdu, baharatlı tereyağı
Homemade 'manti', strained yogurt, spicy butter

Vegan 'Manti'

Mercimek, yulaf, baharatlı zeytinyağı, domates sos
Lentil, oat, spicy olive oil, tomato sauce

IZGARALAR & ANA YEMEKLER | FROM THE GRILL & MAIN COURSES

Adana Kebap | Kebab

Zırhlanmış kuzu eti, kapy biber
Hand-chopped minced lamb, capia pepper

Urfa Kebap | Kebab

Zırhlanmış kuzu eti mevsim sebzeleri, lavaş ekmeği
Hand-chopped minced lamb, seasonal vegetables, lavash bread

Kasap Köfte | Butcher's Meatballs

Taze yeşillikler, biber, domates
Fresh greens, pepper, tomato

Tuzda Pişirilmiş Güngörmez Steak | 2-4 kişilik | Chef's Signature

Salt-Baked 'Güngörmez' Steak | for 2-4 people
Dana ilik, ekşi maya ekmek
Bone marrow, sourdough bread



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.

IZGARALAR & ANA YEMEKLER | FROM THE GRILL & MAIN COURSES

Izgara Güngörmez Steak | Grilled 'Güngörmez' Steak

Antrikot ile kol-kürek arasından çıkan yağlı yumuşak et, ev yapımı patates kızartması
Tender marbled meat taken between entrechote and shoulder, homemade potato chips

'Kuzu Yağlı Kara'

Kuzu karski, ağır pişmiş patlıcan, çeri domates, yeşil acı biber
Lamb loin, slow-cooked eggplant, cherry tomato, green chili pepper

Dana Tirit | Beef 'Tirit'

Odun ateşinde pişirilmiş dana kaburga, ilik suyunda ıslatılmış ekmek, tava yoğurt
Wood-fired slow-cooked beef ribs, bread soaked in bone marrow broth, yogurt

'Çökertme Kebabı'

Dana bonfile, tava yoğurt, domates sos
Beef tenderloin, yogurt, tomato sauce

'Niğde Tava'

Kuzu sırt, karışık yaz sebzeleri, pide ekmeği
Lamb loin, mixed summer vegetables, pita bread

'Çatlak Kebabı'



Zırhlı kuzu kıyması, ıslanmış patlıcan, kapa biber, domates sos
Hand-chopped minced lamb, smoked aubergine, capia pepper, tomato sauce

Kuzu İncik | Lamb Shank

Patlıcan beğendi, taş fırında ağır ateşte pişmiş incik, beğendi sos
Eggplant purée, slow-cooked lamb shank, 'beğendi' sauce

Tavuk Şiş | Chicken Skewer

Acılı sarımsak sos, domates, lavaş
Chili garlic sauce, tomato, lavash

Izgara Datça Levrek Fileto | Grilled Datça Seabass Fillet



Yabani Datça levrek, kömür ızgara ıspanak, Ege zeytinleri, limonlu tereyağı sos
Wild Datça seabass, charcoal-grilled spinach, Aegean olives, lemon butter sauce

Güveçte Kuru Fasulye | Traditional Beans Casserole

Sütte ıslatılmış ıspir fasulye, domates
Milk-soaked ıspir beans, tomato

Vegan Mercimek Köftesi | Vegan Lentil Meatball

Mercimek, yulaf, kereviz, marinara sos
Lentil, oat, celery, marinara sauce



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.

EŞLİKÇİLER | SIDE DISHES

Izgara Sebzeler | Grilled Vegetables   

Karışık Soğuk Sebzeler, Taze Yeşillikler | Mix of Raw Vegetables, Fresh Greens   
Çeri domates, salatalık, biber, limon, maydanoz, nane, roka, mini turp
Cherry tomato, cucumber, pepper, lemon, parsley, mint, arugula, baby radish

Patates Kızartması | French Fries 

Patates Püresi | Mashed Potato 

Pirinç Pilavı | Rice Pilaf 

Cacık | Tzatziki 

Çömlek Yoğurt | Pottery Yogurt 

Ezine Peynir | 'Ezine' Cheese 

TATLILAR | DESSERTS

Fırın Sütlaç | Baked Rice Pudding    
Damla sakızı, haşlanmış pirinç, süt, kavrulmuş fındık
Mastic, boiled rice, milk, roasted hazelnut

San Sebastian Cheesecake   
Krem peynir, orman meyveli sos
Cream cheese, mixed berry sauce

Baklava Çeşitleri | 'Turkish 'Baklava' Selection     
Fıstıklı sarma, cevizli baklava, kaymaklı şöbiyet, midye
Pistachio 'baklava', walnut 'baklava', 'şöbiyet' with clotted cream, mussel-shaped 'baklava'

Çikolatalı Tart | Slow-Baked Chocolate Tart    
Bitter çikolatalı ve kahveli ganaj kreması, vanilyalı dondurma, karamel sos
Dark chocolate and coffee ganache, vanilla ice cream, butterscotch sauce

Kireçte Kabak Tatlısı | Roasted Butternut Squash     
Kireçte bekletilmiş ve fırınlanmış kabak, karamelize ceviz, tahin, pekmez
Lime-treated and roasted pumpkin with caramelized walnuts, tahini, grape molasses

'Katmer'     
Odun ateşinde pişirilmiş Antep fıstıklı katmer, kaymaklı dondurma, toz fıstık
Wood-fired pistachio 'katmer', clotted ice cream, pistachio powder

Meyve Tabağı | Assorted Fruit Platter  
Mevsim meyveleri
Seasonal fruits



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelinizi bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.

DONDURMALAR & SORBELER | ICE CREAMS & SORBETS



Çikolatalı Dondurma | Chocolate Ice Cream    

Vanilyalı Dondurma | Vanilla Ice Cream  

Oreo Dondurma | Oreo Ice Cream  

Fıstıklı Dondurma | Pistachio Ice Cream    

Türk Kahveli Dondurma | Turkish Coffee Ice Cream  

Nane Çikolatalı Dondurma | Mint Chocolate Ice Cream    

Karamelli Dondurma | Caramel Ice Cream  

Limon Sorbe | Lemon Sorbet  

Mango Sorbe | Mango Sorbet  

Çilek Sorbe | Strawberry Sorbet  



Vegan



Vejetaryen
Vegetarian



Kuruyemiş
Nuts



Gluten



Süt Ürünleri
Dairy



Yumurta
Egg



Alkol
Alcohol



Susam
Sesame



Soya
Soy



Balık
Fish



Hardal
Mustard



Kereviz
Celery



Acı Bakla
Lupin



Domuz
Pork



Yer Fıstığı
Peanut



Kabuklular
Crustaceans



Yumuşakçalar
Mollusca



Glutensiz
Gluten-Free



Laktosuz
Lactose-Free



Yağsız
Fat-Free



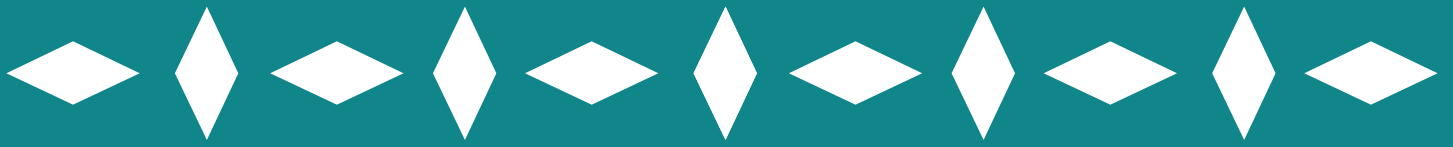
Organic



Sürdürülebilir
Sustainable

Herhangi bir yiyeceğe alerjiniz varsa, lütfen sipariş vermeden önce servis personelini bilgilendirin.
Tüm fiyatlarımız Türk lirası cinsindendir ve fiyatlarımıza KDV dahildir.

If you have any concerns regarding food allergies, please inform the service personnel before ordering.
All prices are presented in Turkish lira and VAT is included.



D MARIS BAY

