

Başlangıçlar | Starters

Kabak; fermente pirinç kreması, alabalık havyarı, dereotu yağ
Zucchini; fermented rice cream, trout roe, dill oil



1.120 TL

Domates; kuşburnu marmelatı, reyhan, kuru yoğurt
Tomato; rosehip marmalade, red basil, dried yoghurt



1.080 TL

Kaya levreği crudo; tiger's milk, kaya koruğu emülsiyon
Rock seabass crudo; tiger's milk, rock samphire emulsion



1.365 TL

Kuzu tartar; frenk soğan emülsiyon
Lamb tartare; chives emulsion



1.430 TL

Sıcak Başlangıçlar | Warm Starters

İsli cibes; zeytinyağı blanket, bottarga
Smoked cabbage sprouts; olive oil blanquette, bottarga



1.130 TL

Midyeli kabak çiçeği dolma; midye sos
Mussel stuffed zucchini flower; mussel sauce



1.550 TL

Kalamar; patlıcan kreması, fermente mantar sos
Squid; eggplant cream, fermented mushroom sauce



2.300 TL

Karides; arpa şehriye, bisk
Shrimp; orzo, bisque



2.275 TL

Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. Hesabınıza %13 servis ücreti eklenecektir. | Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT. An additional 13% service charge is applicable.
Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji intoleransı veya özel diyet gereksiniminiz varsa, lütfen bir takım arkadaşımıza danışınız.
All products may contain allergens and prepared in an area where allergens may exist. If you have any allergy, intolerance or special diet requirement, please consult one of our team member.



Ana Yemek | Main Course

Kaya levreği; taze fasulye, deniz börülcesi, semizotu, balık suyu



Rock seabass; fresh beans, samphire, purslane, fish fumet

2.600 TL

Kuzu sırt; naneli kuzu sos, konfi rezene



Lamb loin; mint lamb jus, confit fennel

2.730 TL

Bonfile; patates pave, tatlı soğan püresi, kekikli dana jus, taze trüf



Beef tenderloin; potato pave, sweet onion puree, thyme beef jus, truffle

2.800 TL

Fener balığı; bouillabase, gavurdağ



Monkfish; bouillabase, gavurdağ

2.850 TL

Patlıcan; siyah sarımsak, domates sos



Eggplant; black garlic, tomato sauce

1.750 TL

Tatlı | Dessert

Çilek consomme; yoğurt kreması, rezene dondurması



Strawberry consomme; yoghurt cremeux, fennel ice cream

1.050 TL

Zeytinyağı Dörtlemesi



Olive Oil Quartet

1.150 TL

Rom baba; kiraz, kaymak dondurma



Baba au Rhum; cherry, kaymak ice cream

1.000 TL

Lokal Peynirler



Local Cheese Varieties

1.350 TL

Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. Hesabınıza %13 servis ücreti eklenecektir. | Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT. An additional 13% service charge is applicable. Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji intoleransı veya özel diyet gereksiniminiz varsa, lütfen bir takım arkadaşımıza danışınız. All products may contain allergens and prepared in an area where allergens may exist. If you have any allergy, intolerance or special diet requirement, please consult one of our team member.

second nature:

from root to ritual

R E T H I N K . R E U S E . R E L I S H .

welcome to our *delicious loop*

Welcome to Malva, where vegetables don't retire early, herbs find second jobs, and yesterday's bread might just be today's star.

We proudly celebrate our second inclusion in the Michelin Recommended List by embracing not just flavor, but philosophy: zero waste and full creativity.

Take a peek behind the scenes and discover how we give our ingredients more than one shot at greatness.



seabass *chronicles*

Fillet for you.
Bones for the sauce.
Scraps for the tiradito dish.
Nothing goes unnoticed.



tomato *tales*

Our tomatoes are fermented, and the fermented juice used for tomato salad vinaigrette. Leftover pulp is going to lamb tartare as a ketchup.



mushroom *manifesto*

We ferment them, making the sauce from fermented mushroom juice for squid dish. And leftover fermented mushrooms going to bread for a bread course.

No mushroom left behind.
No umami unclaimed.



the shrimp *story*

We love shrimp so much, we even save the shells.
Bisque?
Tiny crustaceans, big contributions.



the strawberry *saga*

Strawberries are sweet, but also smart.

We cook strawberries on bain marie to take their juice for strawberry consommé dessert and turn their leftover pulp into a pate for petit four.

Dessert is just the beginning.



lamb *logic*

We respect the lamb loin, tenderloin and even bones, each has a role.

We are using lamb tenderloin in lamb tartare dish, lamb loin as a main course and a bones between these two becomes the sauce.

your plate, our philosophy.

By dining with us, you're tasting our values.
Zero waste isn't about leftovers, it's about respect. For ingredients. For nature. For flavor.
So if something on your plate looks familiar, it probably is. But trust us, it's had a glow-up.

Tadım Menüsü 1 | *Tasting Menu 1*

Kuzu tartar; frenk soğan emülsiyon, patates    
Lamb tartare; chives emulsion, potatoes

Ege otlı mücver; isli yoğurt   
Aegean herbs mücver; smoked yoghurt

Gougeres; tarama, beluga havyar    
Gougeres; tarama, beluga caviar

Vinkara 'Yaşasın' Brut / Kalecik Karası / Ankara, Türkiye  

Domates; kuşburnu marmelatı, reyhan, kuru yoğurt   
Tomato; rosehip marmalade, red basil, dried yoghurt
Vinkara 'Mahzen' Narince / Narince / Ankara, Türkiye  

Kaya levreği crudo, közlenmiş biber leche de tigre, kaya koruğu emülsiyon      
Rock seabass crudo, roasted red peppers leche de tigre, rock samphire emulsion
Estate Argyros / Assyrtiko / Santorini, Greece  

Midyeli kabak çiçeği dolma; midye sos    
Mussel stuffed zucchini flower; mussel sauce
Chamlıja, Albarino / Kırklareli, Türkiye  

Kalamar; patlıcan kreması, fermente mantar sos     
Squid; eggplant cream, fermented mushroom sauce
Sevilen 'Innocent Angel' Rose / Syrah & Sauvignon Blanc / İzmir, Türkiye  

Kaya levreği; taze fasulye, semizotu, deniz börülcesi, balık sos     
Rock seabass; fresh beans, purslane, samphire, fish fumet
Yedibilgeler 'Lasos' Rose / Shiraz & Öküzgözü / Denizli & Elazığ, Türkiye  

Kuzu sırt; naneli kuzu sos, konfi rezene    
Lamb loin; mint lamb jus, confit fennel
Kuzeybağ / Kösetevrek / Elazığ, Türkiye  

Zeytinyağı Dörtlemesi | *Olive Oil Quartet*   
Prodrom / Misket / Aydın, Türkiye (Sweet Wine)  

Baklava | *Baklava*    

Çilekli meyve pate | *Strawberry pate de fruit*

Şarap eşleştirmeli tadım menüsü 9.500 TL / Sadece tadım menüsü 5.800 TL - Kişi başı | *Wine-paired tasting menu 9.500 TL / Only tasting menu 5.800 TL - Per Person*

Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. Hesabınıza %13 servis ücreti eklenecektir. | *Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT. An additional 13% service charge is applicable.*
Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji intoleransı veya özel diyet gereksiniminiz varsa, lütfen bir takım arkadaşımıza danışınız.
All products may contain allergens and prepared in an area where allergens may exist. If you have any allergy, intolerance or special diet requirement, please consult one of our team member.



Gluten
Gluten



Süt
Milk



Acı Bakla
Lupine



Balık
Fish



Sülfür Dioksit
Sulfur Dioxide



Susam
Sesame



Soya
Soy



Kereviz
Celery



Kuruyemiş
Nuts



Hardal
Mustard



Yerfıstığı
Peanut



Yumuşakça
Mollusca



Yumurta
Egg



Kabuklu
Shellfish



Acı
Spicy Food



Alkol
Alcohol

Tadım Menüsü 2

Short Tasting Menu 2

Gougeres, tarama, beluga havyar    
Gougeres, tarama, beluga caviar

Ege otlı mücver, isli yoğurt   
Aegean herbs mücver, smoked yoghurt
Mor Salkım / Hasandede / Muğla, Türkiye  

Kaya levreği crudo, közlenmiş biber leche de tigre, kaya koruğu emülsiyon     
Rock seabass crudo, roasted red pepper leche de tigre, rock samphire emulsion
Estate Argyros / Assyrtiko / Santorini, Greece  

Kalamar; patlıcan kreması, fermente mantar sos     
Squid; eggplant cream, fermented mushroom sauce
Sevilen 'Innocent Angel' Rose / Syrah & Sauvignon Blanc / İzmir, Türkiye  

Kaya levreği; taze fasülye, semizotu, deniz börülcesi, balık sos     
Rock seabass; fresh beans, purslane, samphire, fish fumet
Yedibilgeler 'Lasos' Rose / Shiraz & Öküzgözü / Denizli & Elazığ, Türkiye  

Zeytinyağı Dörtlemesi   
Olive Oil Quartet
Prodom / Misket / Aydın, Türkiye (Sweet Wine)  

Baklava | *Baklava*    

Çilekli meyve pate | *Strawberry pate de fruit*

Şarap eşleştirmeli tadım menüsü 7.500 TL / Sadece tadım menüsü 4.500 TL - Kişi başı | *Wine-paired tasting menu 7.500 TL / Only tasting menu 4.500 TL - Per Person*

Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. Hesabınıza %13 servis ücreti eklenecektir. | *Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT. An additional 13% service charge is applicable.*

Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji intoleransı veya özel diyet gereksiniminiz varsa, lütfen bir takım arkadaşımıza danışınız. *All products may contain allergens and prepared in an area where allergens may exist. If you have any allergy, intolerance or special diet requirement, please consult one of our team member.*

Vejetaryen Tadım Menüsü

Vegetarian Tasting Menu

Ege otlı mütver, isli yoğurt   
Aegean herbs mütver, smoked yoghurt

Gougeres; tatlı soğan püresi, taze trüf   
Gougeres; sweet onion puree, fresh truffle
Mor Salkım / Hasandede / Muğla, Türkiye  

Domates; kuşburnu marmelatı, reyhan, kuru yoğurt   
Tomato; rosehip marmalade, red basil, dried yoghurt
Vinkara ‘Mahzen’ Narince / Narince / Ankara, Türkiye  

Kabak; fermente pirinç kreması, dereotu yağı     
Zucchini; fermented rice cream, dill oil
Kavaklıdere / Emir / Kapadokya, Türkiye  

Cibes; zeytinyağı blanket    
Cabbage sprout; olive oil blanquette
Sevilen ‘İsabey’ / Sauvignon Blanc / İzmir, Türkiye  

Patlıcan; siyah sarımsak kreması, domates sos  
Eggplant; black garlic cream, tomato sauce
Estate Argyros / Assyrtiko / Santorini, Greece  

Zeytinyağı Dörtlemesi   
Olive Oil Quartet
Prodom / Misket / Aydın, Türkiye (Sweet Wine)  

Baklava | *Baklava*    

Çilekli meyve pate | *Strawberry pate de fruit*

Şarap eşleştirmeli tadım menüsü 7.500 TL / Sadece tadım menüsü 4.200 TL - Kişi başı | *Wine-paired tasting menu 7.500 TL / Only tasting menu 4.200 TL - Per Person*

Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. Hesabınıza %13 servis ücreti eklenecektir. | *Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT. An additional 13% service charge is applicable.*
Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji intoleransı veya özel diyet gereksiniminiz varsa, lütfen bir takım arkadaşımıza danışınız.
All products may contain allergens and prepared in an area where allergens may exist. If you have any allergy, intolerance or special diet requirement, please consult one of our team member.