

ezi

EASY MORNINGS. LONG EVENINGS.

SABAH, BODRUM'UN EN SAF HALİDİR.

Güneş Ege ile buluşmadan önce hazırlığa başlarız.
Organik tereyağı, bahçeden taze otlar ve taş fırının sıcaklığı...
Her detay, kusursuz bir başlangıç yaratmak için incelikle düşünülür.

Ezi'de kahvaltı, Ege'nin bereketinden ilham alan zarif bir ritüeldir.
İster Eggs Benedict, ister Çakallı menemen ya da somon havyarlı blini;
her tabak aynı özeni taşır.

GÜZEL BİR GÜN, GÜZEL BİR BAŞLANGICI HAK EDER.

Şef Kaan Yıldırım

MORNING IS PUREST FORM OF BODRUM.

Before the sun meets the Aegean, we begin our preparations.
Organic butter, fresh herbs from the garden, and the warmth of the stone oven...
Every detail is thoughtfully considered to create a flawless beginning.

At Ezi, breakfast is an elegant ritual inspired by the abundance of the Aegean.
Whether it's Eggs Benedict, Çakallı menemen, or blini with salmon caviar,
every plate is prepared with the same care.

A BEAUTIFUL DAY DESERVES A BEAUTIFUL BEGINNING.

Chef Kaan Yıldırım

ezi

EASY MORNINGS. LONG EVENINGS.

Türk Kahvaltısı | Turkish Breakfast

1.625 TL

Bodrum Tulum Peyniri, Milas Beyaz Peynir, Kars Eski Kaşar Peyniri, Premium Ege Zeytinleri, **Tereyağı, Kaymak, Marmaris Çam Balı**
Ev Yapımı Reçel Çeşitleri; Bitez Mandalina, Aydın Ayva, Bodrum Limon, Amasya Elma, Gümüşlük Çilek Bahçemizden Domates, Salatalık, Maydanoz, Nane, Roka
Fırıncı Sepeti; Simit, Çökelekli Poğaçça, Ekşimayalı Siyez Ekmek, Ege Otlu Ortakent Peynirli Gözleme
Çakallı Menemen; Domates, Biber, Kaşar Peyniri veya **Sahanda Yumurta**
Demleme Çay - Türk Kahvesi - Taze Sıkılmış Portakal Suyu

“Bodrum Tulum Cheese”, “Milas White Cheese”, “Kars Eski Kashar Cheese”, Premium Aegean Olives, Butter, “Kaymak” Clotted Cream, “Marmaris Pine Honey”
Selection of Homemade Jams; *“Bitez Mandarin”, “Aydın Quince”, “Bodrum Lemon”, “Amasya Apple”, “Gümüşlük Strawberry Tomato”, Cucumber, Parsley, Mint, Arugula From Our Garden*
Bakery Basket; *“Simit” Turkish Bagel, “Poğaçça” Filled with Cottage Cheese, Sourdough “Siyez’ Bread”, Homemade “Gözleme” with Ortakent Cheese and Aegean Herbs*
“Çakallı Menemen”; *Tomatoes, Green Pepper, Kashkaval cheese* **Fried Eggs**
Brewed Turkish Tea - Turkish Coffee - Fresh Orange Juice



Susona Continental Kahvaltı | Susona Continental Breakfast

1.475 TL

Bodrum Narenciye Reçel Çeşitleri, Marmaris Çam Balı, Milas Pazar Tereyağı
Bütün ve Dilimlenmiş Premium Mevsim Meyveleri
Fırıncı Sepeti; Kruvasan, Çikolatalı Kruvasan, Kayısılı Çörek, Ekşimayalı ve Tost Ekmeği
Haşlanmış Çiftlik Yumurtaları; Zeytinyağı, Ege Otları
Demleme Çay - Filtre Kahve - Bodrum Portakal Suyu

Selection of Bodrum Citrus Jams, Marmaris Pine Honey, Milas Market Butter,
Bakery Basket; *Croissant, Pain Au Chocolat, Danish, “Poğaçça”, Sourdough Toasted Bread*
Boiled Farm Eggs; *Extra Virgin Olive Oil, Aegean Herbs*
Brewed Tea - Filtered Coffee - Bodrum Orange Juice



Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. | Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT.

Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji, intolerans veya özel bir 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.

ezi

EASY MORNINGS. LONG EVENINGS.

A'LA CARTE KAHVALTI | A'LA CARTE BREAKFAST

Somon Havyarı ve Blini | Salmon Caviar & Blini

Fermente Krema, Soğan Turşusu, Kapari Çiçeği
Cream Fraiche, Pickled Onion, Capers



950 TL

Royal Kahvaltı | Royal Breakfast

Kızarmış Kruvasan, Krem peynir,
Füme Somon, Kırmızı Havyar, Frenk Soğan
Toasted Crossiant, Cream Cheese,
Smoked Salmon, Red Caviar, Frenk Soğan



950 TL

Eggs Benedict

Poşe Yumurta, Dana Bacon veya Füme Somon
veya Taze Bodrum Otları, Hollandez Sos,
İngiliz Usulü Bazlama, Frenk Soğan
Poached Egg, Beef Bacon or Smoked
Salmon or Fresh Bodrum Herbs, Hollandaise
Sauce, English Muffin, Chives



865 TL

“Çakallı Menemen”

Tarla Domates, Köy Biberi, Kaşar Peyniri,
Sarımsak Yağı, Yumurta Sarısı
Farm Tomato, Village Pepper, Kashkawal
Cheese, Garlic Oil, Egg Yolk



760 TL

Ezi “Çılbır”

Çırpılmış Yumurta, Organik Tereyağı,
Süzme Yoğurt, Zeytinyağı
Scrambled Eggs, Organic Butter,
Strained Yoghurt, Extra Virgin Olive Oil



750 TL

Sucuklu Yumurta | Egg & “Sucuk”

Baharatlı Afyon Sucuğu, İki Göz Yumurta
Turkish Spicy Afyon Sausage, Fried Eggs



850 TL

Tercihinize Göre Yumurta Egg Your Way

Haşlanmış, Kızarmış, Çırpılmış veya Omlet
Boiled, Fried, Scrambled or Omelette



760 TL

Hangover Burger

Çırpılmış Yumurta, Füme Dana Kaburga,
Çedar Peyniri, Kibrit Patates ve
Hangover Mayonez
Scrambled Egg, Smoked Beef Bacon,
Cheddar Cheese, Angelhair Potato
and Hangover Mayo



800 TL

Draniki

Geleneksel Patates Draniki,
Ekşi Krema ve Frenk Soğanı
Traditional Potato Draniki,
Sour Cream, Fresh Chives



750 TL

Yulaf Lapası | Porridge

Süzme Bal, Keten Tohumu,
Orman Meyveleri ve Dilimlenmiş Muz
Honey, Flax Seed, Forest, Berries and Banana



750 TL

Pankek | Pancake

Tam Buğdaylı Pankek, Orman Meyveleri,
Akçaağaç Şurubu, Nutella
Whole Wheat Pancake, Forrest Berries,
Maple Syrup, Nutella



700 TL

Waffle

Belçika Usulü Waffle, Orman
Meyveleri, Nutella
Belguim Style Waffle, Forest Berries, Nutella



700 TL



Fiyatlarımıza KDV dahildir ve Türk Lirasıdır. | Prices are in Turkish Liras and inclusive of VAT.

Tüm ürünlerimiz alerjenleri içerebilir ve alerjenlerin bulunduğu bir alanda hazırlanmaktadır. Alerji, intolerans veya özel bir 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.