

BODRUM, YALNIZCA DENİZİN BAŞLADIĞI YER DEĞİLDİR.

Sabah toplanan domatesin kokusunda, tuzlu rüzgârda,
zeytin ağaçlarının gölgesinde ve ateşin üzerinde ağır ağır pişen bir balıkta yaşar.

Bu coğrafya bize mevsimselliği, sadeliği ve sabrı öğretir.

Malva'nın mutfağı da tam olarak bu anlayış üzerine kuruldu.
Yerel üreticilerden gelen ürünleri, Anadolu'nun köklü mutfak hafızasını
ve çağdaş teknikleri bir araya getiriyoruz.

Fermentasyon, ateş ve mevsimsellik; mutfağımızın temelini oluşturuyor.
Bizim için lüks, doğru ürünü doğru zamanda, ona duyduğumuz saygıyla sunabilmektir.

Bu menü, Bodrum'un yazına bir saygı duruşudur. Toprağın bereketine,
denizin cömertliğine ve bu coğrafyada üretmeye devam eden insanlara
duyduğumuz saygının bir yansımasıdır.

Malva'da sizi yalnızca bir akşam yemeğine değil,
Bodrum'un ruhunu birlikte paylaşmaya davet ediyoruz.

AFİYETLE

BODRUM IS MORE THAN A PLACE WHERE THE SEA BEGINS.

Lives in the aroma of tomatoes picked at first light, in the salt carried by the
Aegean breeze, beneath the shade of ancient olive trees, and in a fish slowly
cooking over an open flame.

This land teaches us the value of seasonality, simplicity, and patience.

At Malva, our cuisine is rooted in this philosophy. We bring together ingredients
sourced from local producers, the rich culinary heritage of Anatolia, and contemporary
techniques to create a dining experience that is both authentic and refined.

Fermentation, fire, and seasonality form the foundation of our kitchen.

To us, luxury is not defined by the most expensive ingredient,
but by serving the right ingredient at the right time, with the respect it deserves.

This menu is our tribute to the summer of Bodrum, a reflection of our respect for
the generosity of the land, the abundance of the sea, and the people
who continue to cultivate and preserve the spirit of this region.

At Malva, we invite you not only to enjoy a dinner,
but to share in the soul of Bodrum.

ENJOY

À LA CARTE MENU

BAŞLANGIÇLAR | STARTERS

DOMATES | TOMATO

1.300 TL

Lakto fermente çeri domates, domates suyu karameli, yeşil zahterli peynir kreması, domates vinegret

Lacto-fermented cherry tomato, tomato juice caramel, green zahtar cheese, tomato vinaigrette



MİDYE | MUSSEL

1.700 TL

Konfit midye, pirinç köpüğü, midye sos, safranlı tarama
Confit mussel, rice foam, mussel sauce, saffron tarama



KARİDES | SHRIMP

1.750 TL

Mersin kırmızı karidesi, kayısı, leche de tigre
Mersin red shrimp, apricot, leche de tigre



MANTI | MANTI

1.650 TL

Düve antrikotlu mantı, karamelize soğan, bozkır tahinli yoğurt sosu, yanık tereyağı topağı, jus

Manti with heifer ribeye, caramelised onion, bozkır tahini-infused yoghurt, burnt butter soil, jus



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.

ANA YEMEKLER | MAIN COURSES

GÜNÜN OLTAYA TAKILANI | CATCH OF THE DAY

2.500 TL

Günlük taze balık, ızgara ya da şefin özel dokunuşu ile servis edilir.

Fresh daily fish, simply grileld or prepared to the chef's recommendation.



AKYA | LEER FISH

2.100 TL

Izgara akya, girit kabağı, akya ceviche, kemik jus

Grilled leer fish, baby zucchini, leer fish ceviche, bone jus



IZGARA ANTRİKOT | GRILLED RIBEYE

2.500 TL

Izgara güngörmez, taze börülce, hardal sosu, jus

Grilled denver cut, fresh cowpeas, mustard sauce, jus



KUZU | LAMB

2.400 TL

Kuzu sırtı, üç çeşit soğan, ızgara domates, aromatik ot buketi, biber çektirme sosu

Lamb loin, onion trio, grilled tomato, herbal bouquet, pepper reduction sauce



PATLICAN | EGGPLANT

1.950 TL

Patlıcan püresi, domates ragù, Bergama tulum köpüğü, patates & soğan çıtırtısı, trüf

Eggplant purée, tomato ragù, Bergama tulum foam, potato & onion crisp, truffle



TATLILAR | DESSERTS

MELİĞALA

1.050 TL

İhlamur aromalı ballı yoğurt musu, petek bal, vanilyalı kayısı, kayısı dondurması

Linden-infused honey yogurt mousse, honeycomb, vanilla apricot, apricot ice cream



DOMATES | TOMATO

950 TL

Bursa domatesi dondurması, tatlı lor dondurması, salatalık

Bursa tomato ice cream, sweet lor ice cream, cucumber

