

AGORA

PANSİYON

MİLAS'IN LEZZET HAFIZASI

Agora Pansiyon, Bafa Gölü'nün sakin sularına ve Latmos Dağları'nın antik dokusuna yaslanmış, sürdürülebilir gastronominin nadide örneklerini sunuyor. Burada menü, yalnızca bir yemek listesi değil; Milas'ın binlerce yıllık tarım kültürünün, coğrafi işaretli ürünlerin ve annelerimizden miras kalan tariflerin bir buluşma noktası.

DOĞANIN İZİNDE, GELENEĞİN NEFESİYLE

Mutfak felsefemiz, Avrupa Birliği'nde Tescil Edilmiş (PDO) Milas Memecik zeytininden hazırlanan zeytinyağı ve Milas Vekilharcı ile Milas Ekşili Köfte gibi coğrafi işaretli lezzetlerle şekilleniyor. Memecik zeytinlerinin binlerce yıllık Latmos toprağından gelen mineral zenginliği, her damla zeytinyağımızda hissediliyor. Bu yağ, sadece bir soslama aracı değil, Ege'nin ruhunu taşıyan bir kültür elçisi

ANNELERİMİZİN MUTFAĞINDAN SOFRALARINIZA

Agora Pansiyon'un mutfağında, nesiller boyu aktarılan tarifler modern tekniklerle buluşuyor. Özgün Serçin'in liderliğinde, bahçemizdeki ata tohumlu sebzeler, Bafa Gölü'nden taze balıklar ve yerel çiftçilerden temin edilen etler, sadece lezzetin değil, sıfır atık ve organik üretim prensiplerinin de temelini oluşturuyor.

Alerjiniz veya özel diyet gereksinimleriniz varsa lütfen servis ekibimize bildiriniz.



BAHÇEMİZDEN

YAPRAK SARMA

450.-₺

Bahçemizden taze yapraklarla, dereotu, nane ve yeşil soğanla hazırlanan Ege usulü zeytinyağlı yaprak sarma.

SEBZE YOĞURTLAMASI

415.-₺

Mevsimine göre fırınlanmış taze sebzelerin soğuk sıkım Memecik zeytinyağı ve sarımsaklı yoğurtla lezzetlendirilmesi.

ZEYTİNYAĞLI SEBZELER

400.-₺

Kendi bahçemizde ata tohumlarıyla yetiştirdiğimiz ve günlük olarak kendi bahçemizden topladığımız mevsim sebze çeşitleri.

YOĞURTLU ŞEVKETİBOSTAN

695.-₺

Ev yapımı sarımsaklı süzme yoğurt, zeytinyağı ile servis edilen Ege'nin doğal otlarından haşlanmış şevketi bostan

EKŞİ MAYA EV YAPIMI EKMEK

150.-₺



Anne evinden gelen 40 yıllık maya beyaz ve tam buğday unuyla ile günlük yapılır.

SALATALAR

FÜME YILAN BALIĞI SALATASI

1.450.- ₺

Tuzlanıp doğal meşe odunu dumanında füme yılan balığı, kapari, mevsimine göre değişen yeşillikler, domates, soğan, ktır ekmek ve AB coğrafi işaretli soğuk sıkım erken hasat memecik zeytinyağı ile birlikte servis edilir. Yılan balığı füme **170g**

LATMOS SALATASI

600.- ₺

Mevsimine göre karışık yeşillikler, domates, salatalık ve AB coğrafi işaretli soğuk sıkım Memecik zeytinyağı, Latmos dağından kuru incir, kuru domates, çam fıstığı ve ceviz ile servis edilir.

MEVSİM SALATA

400.- ₺

Mevsimine göre karışık yeşillikler, domates, salatalık ve soğuk sıkım Memecik zeytinyağı,

PEYNİR TABAĞI

600.- ₺

Mevsimine özel yöresel peynirler

MİLAS YÖRESEL LEZZETLERİ



VEKİLHARÇ

875.- ₺

El açması ince yufka ve kıymalı harçla hazırlanan, fırında piştikten sonra kemik suyuyla ıslatılıp sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile servis edilen geleneksel düğün yemeği.



NOHUTLU EKŞİLİ KÖFTE

815.- ₺

Sarımsak ve nohut ile domates sosunda haşlanıp servis edilen küçük özel karışımlı köfte yemeği.



MİLAS KÖFTE

675.- ₺

Dana kaburgadan, kıymanın içine tuz dışında hiç bir baharat veya soğanın katılmaz. El ile yoğrulan kıyma meşe körününde pişirilir **170g**

ETLİ KEŞKEK

675.- ₺

Zeytinyağında mühürlenmiş dana eti, buğday ve kemik suyu ile odun ateşinde haşlanıp ahşap kaşıklarla elde dövülmüş geleneksel düğün yemeği. Tereyağı sosu ile servis edilir.

Sadece Cumartesi - Pazar günlerine özel



Milas Coğrafi Şaretli Ürün

GÖLDEN GELENLER

YILAN BALIĞI IZGARA

1250.-₺

Izgarada ağır ateşte pişirilen Bafa'ya özgü
yılan balığı **350g**

YILAN BALIĞI FÜME

2.050.-₺

Tuzlanıp doğal meşe odun dumanında füme yılan
balığı **350g**

LEVREK IZGARA

1.100.-₺

Bafa Gölü'nün kendine has tuzlu suyunda
yetişen levrek balığı **400g**

GÜVEÇTE LEZZETLER

ENGİNARLI DANA GÜVEÇ

1.100 - ₺

Yumuşak dana eti ve taze enginarın zengin baharatlarla buluştuğu güveç yemeği

ŞEVKETİBOSTANLI KUZU

1.450 - ₺

Kuzu eti ve Ege'nin özel otundan gelen zengin tatların lezzetli buluşması

OĞLAK GÜVEÇ

1.350 - ₺

Oğlak güvecimiz sınırlı sayıda ve mevsimsel olarak hazırlanır.

***Lütfen müsaitliği sorunuz.**



ET YEMEKLERİ

BONFİLE SAÇ KAVURMA 200g

1350.-₺

BONFİLE ET SOTE 200g

1450.-₺

KUZU PİRZOLA 280g

1400.-₺





TATLILAR

MİLAS ZERDESİ

200.-₺

Bahçemizden toplanan ıtır çiçeği yaprakları ile tatlandırılmış pirinçli zerde tatlısı

KARPUZ TATLISI

450.-₺

Özel Anne tarifi, yoğurt ve ceviz ile tatlandırılmış

KALBURABASTI

250.-₺

Un, irmik ve cevizin Milas'a özgü buluşması

PORTAKAL TATLISI

350.-₺

Özel Anne tarifi, yoğurt ve ceviz ile tatlandırılmış



SOĞUK İÇECEKLER

MEŞRUBATLAR - 300 ml	120.-₺
EV YAPIMI AYRAN	120.-₺
SIKMA PORTAKAL	200.-₺
SODA	70.-₺
EFES MALT 50 CL	250.-₺
EFES PİLSEN 50 CL	250.-₺
EFES ÖZEL SERİ 50 CL	250.-₺
BOMONTİ	275.-₺
EFES GULUTENSİZ	315.-₺
KIRMIZI KADEH	
Pamukkale Artı; Cabernet sauvignon, merlo	540.-₺
Morsalkım Bodrum; Cantabile Syrah, cabernet sauvignon	370.-₺
BEYAZ KADEH	
Pamukkale Artı; Sauvignon blanc	540.-₺
Morsalkım Bodrum; Hasan dede	540.-₺
KADEH RAKI	
BEYLER BEYİ TEK	350.-₺
BEYLER BEYİ DUBLE	400.-₺



RAKİ ÇEŞİTLERİ

BEYLER BEYİ GÖBEK 20 CL	1280.-₺
BEYLER BEYİ GÖBEK 35 CL	2050.-₺
BEYLER BEYİ GÖBEK 50 CL	2830.-₺
BEYLER BEYİ GÖBEK 70 CL	3700.-₺
BEYLER KALECİK KARASI 70 CL	4000.-₺
BEYLER BEYİ İNCİRDEN 35 CL	2000.-₺
BEYLER BEYİ İNCİRDEN 70 CL	4000.-₺
BEYLER BEYİ MARGAZ 70 CL	4000.-₺
BEYLER BEYİ MAVİ 20 CL	1000.-₺
BEYLER BEYİ MAVİ 35 CL	1550.-₺
BEYLER BEYİ MAVİ 50 CL	2100.-₺
BEYLER BEYİ MAVİ 70 CL	2780.-₺
BEYLER BEYİ TERAGOLD 20 CL	880.-₺
BEYLER BEYİ TERAGOLD 35 CL	1440.-₺
BEYLER BEYİ TERAGOLD 50 CL	1990.-₺
BEYLER BEYİ TERAGOLD 70 CL	2530.-₺



RAKI ÇEŞİTLERİ

EFE GOLD 20 CL	1050.-₺
EFE GOLD 35 CL	1700.-₺
EFE GOLD 50 CL	2350.-₺
EFE GOLD 70 CL	2990.-₺
<i>EFE YAŞ ÜZÜM 20 CL</i>	<i>1000.-₺</i>
EFE YAŞ ÜZÜM 35 CL	1500.-₺
EFE YAŞ ÜZÜM 50 CL	2080.-₺
EFE YAŞ ÜZÜM 70 CL	2620.-₺
SARI ZEYBEK 3 MEŞE 20 CL	1650.-₺
SARI ZEYBEK 3 MEŞE 35 CL	2350.-₺
SARI ZEYBEK 3 MEŞE 50 CL	3250.-₺
SARI ZEYBEK 3 MEŞE 70 CL	4150.-₺
MERCAN GÖBEK 20 CL	1220.-₺
MERCAN GÖBEK 35 CL	1960.-₺
MERCAN GÖBEK 50 CL	2760.-₺
MERCAN BÖBEK 70CL	3540.-₺



RAKI ÇEŞİTLERİ

YENİ RAKI 20 CL 880.-₺

YENİ RAKI 35 CL 1200.-₺

YENİ RAKI 50 CL 1660.-₺

YENİ RAKI 70 CL 2150.-₺

YENİ RAKI YENİ SERİ 20 CL 1000.-₺

YENİ RAKI YENİ SERİ 35 CL 1550.-₺

YENİ RAKI YENİ SERİ 50 CL 2150.-₺

YENİ RAKI YENİ SERİ 70 CL 2500.-₺

TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 20 CL 990.-₺

TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 35 CL 1440.-₺

TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 50 CL 2170.-₺

TEKİRDAĞ ALTIN SERİ 70 CL 2760.-₺

TEKİRDAĞ GÖBEK RAKISI 20 CL 1000.-₺

TEKİRDAĞ GÖBEK RAKISI 35 CL 1550.-₺

TEKİRDAĞ GÖBEK RAKISI 50 CL 2330.-₺

TEKİRDAĞ GÖBEK RAKISI 70CL 2920.-₺

DOLUCA ŞARAP SEÇKİSİ

SARAFİN SHIRAZ 70 CL	3090.-₺
SARAFİN MERLOT 70 CL	2900.-₺
SARAFİN CABERNET SAUVIGNON 70 CL	4090.-₺
SARAFİN SAUVIGNON BLANC 70 CL	2790.-₺
SARAFİN FUME BLANC 70 CL	2790.-₺
SARAFİN CHARDONAY 70 CL	2890.-₺