



Değerli Misafirlerimiz,

Bu menüde sizlere, Casa Lavanda Bostanı'ndan, geleneksel ve biyodinamik tarım yöntemleri ile tamamen ilaçsız olarak yetiştirdiğimiz sebze ve meyve çeşitlerimizi, Şile köyleri ile Şile yeryüzü pazarı üreticilerimizden tedarik ettiğimiz ürünlerimizi,

Ulupelit ve çevresinden toplanmış yabani mantarlar, Şile köylerinden süt oğlağı, Oruçoğlu Köyü'nden Fatma Oruçoğlu'nun meşe fiçıda fermente edilmiş sirkelerini,

Kalealtı Köyü'nde eski usul su değirmeninde öğütülmüş mısır ununu,

Kandıra Buffa Çiftliği tarafından üretilen taze manda burratasını,

Şile kıyılarından olta balıkları ve Derya Balık, Yavuz Bey tarafından seçilen deniz ürünlerini,

İtalyan "Semolino" unundan ev yapımı makarnalarımızı,

Kırklareli'nden Tarla Mera, Kastamonu'dan Mustafa Afacan ve Kars'tan İlhan Koçulu'nun seçtiği; antik buğdayların unları ile yaptığımız ekşi mayalı ekmeklerimizi,

Tangala, Buket Hanım ve Gemedere Bülent Bey tarafından üretilen ve Casa Lavanda'da olgunlaştırdığımız artizan peynirler, daha birçok yerel ve mevsimsel ürün ile hazırladığımız yemeklerimizden tattıracağız.

Değişmeyen klasiklerimiz ve mevsimlerden esinlenerek hazırladığımız tabaklarımızı, keyifle tecrübe etmeniz dileğiyle.

A. EMRE ŞEN

Tadım Menüsü

DAMAK HOŞLUKLARI

Bostandan çıtır sebzeler, yeşil aioli
Tuzlanmış torik, otlu çıtır
Siyah trüflü humus, baharatlı keşkek kıtır

BABAKALE'DEN DERİSİ ALEVLENMİŞ BARBUNYA

Lavanda Bostanı'ndan taze otlar, Bodrum mandalinası,
tane hardal, çam fıstığı, safran aioli

KAZ DAĞLARI'NDAN KUZU GÖBEĞİ MANTARI

Köy horozu ve şantrel mantarı ragù ile doldurulmuş, trüflü humus, horoz sosu

TRÜF KOKULU ZONGULDAK KUZU KESTANESİ ÇORBASI

Kuzugöbeği mantarı

AGNOLOTTI*

Burrata ve mascarpone dolgulu, fırında kiraz domates sosu

ŞİLE KÖYLERİNDEN SÜT OĞLAK

Düşük ısıda fırınlanmış, dövme keşkek, nohut, incir - erik sızması

ARTİZAN PEYNİRLER

Tangala, Gemedere ve Miralem çiftliklerinden Casa Lavanda'da
olgunlaştırdığımız artizan peynirler, petek bal; Sivas, Köseadağ, 1400 m. rakım

SOĞUK ÇİKOLATA-FRAMBUAZ

%75 Tanzania çikolatası, frambuaz sorbe, tonka fasulyesi**,
kurutulmuş kakao meyvesi özü***

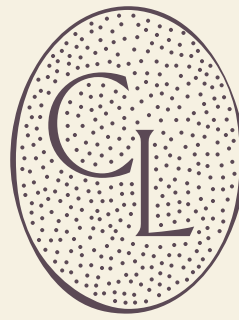
LAVANTALI ÇİKOLATA

Tadım Menüsü

6000 TL

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi

4500 TL



*Agnolotti; Piemonte usulü, dolgulu bir makarna çeşididir. **Tonka fasulyesi; vanilya, badem ve tarçın notaları taşıyan aromatik bir Orta Amerika baharatıdır. ***Kakao meyvesi özü; kakao çekirdeklerinin çevresini saran tatlı ve tropikal aromalı meyve posasıdır.

Konuklarımızın deneyim kalitesini önemseydiğimizden mutfak koordinasyonu ve servis akışını sağlıklı yönetebilmemiz için tadım menümüzü masadaki tüm misafirlerimizin tercih etmesi durumunda servis edebiliyoruz.



Toprağın Gizli Hazinesi

Casa Lavanda mutfağında trüf, lüksün değil, doğanın sabrının temsilcisidir.

Trüf, yaşam döngüsünü tamamen yer altında sürdüren bir mantar türü. Onu bulmak için yüzyıllardır özel eğitilmiş hayvanlar kullanılır. Bugün köpekler, eskiden ise domuzlar... Çünkü olgunlaşan trüfler, yalnızca bu hayvanların sezebildiği özel aromalar salgılar.

En değerlileri, İtalya'nın beyaz Piemonte trüf (*Tuber magnatum*) ve Fransa'nın siyah Perigord trüf (*Tuber melanosporum*) olarak bilinir. Onlara çok benzeyen siyah yaz trüf (*Tuber aestivum*), siyah sonbahar trüf (*Tuber uncinatum*) ve kahverengi kış trüf (*Tuber borchii*) mutfaklarda yer bulur.

Trüflerin değeri, nadirlikleri, bulma zorlukları ve kısa mevsimleriyle doğru orantılıdır. Doğanın cömertliğiyle insan emeğinin bulunduğu bu denge, trüf gastronomisinin kıymetli simgelerinden biri yapar.

Toprağın derinliklerinde başlayan bu uzun hikâye, sofralarımıza geldiğinde sadece bir aroma değil; doğayla kurduğumuz sessiz bir diyaloga dönüşür.

*Siyah Kış Trüf Mantarı ile,
“Tuber Melanosporum”*

MANDA SÜTÜ BURRATA

Siyah trüf mantarı, erken hasat zeytinyağı,
köy ekmeği kütürü

2750 TL

DANA CARPACCIO

Siyah trüf mantarı, trüflü sos, ceviz, parmesan ve körpe roka

2750 TL

PIEMONTE USULÜ CARNE CRUDA

Siyah trüf mantarlı dana eti tartar

2750 TL

EV YAPIMI TAGLIOLINI

Siyah trüf mantarı, çiğ tereyağı sos

2200 TL

TRÜF KOKULU MANDA KAYMAKLI DONDURMA

Siyah trüf mantarı, tuzlu karamel

2000 TL

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

2000 TL



Soğuk Başlangıçlar

LAVANDA BOSTANI'NDAN; PANCAR & KEÇİ PEYNİRİ TART

Yabani roka, fesleğen, kiraz domates
1200 TL

BABAKALE'DEN DERİSİ ALEVLENMİŞ BARBUNYA

Lavanda Bostanı'ndan taze otlar, Bodrum mandalinası,
tane hardal, çam fıstığı, safran aioli
1600 TL

İSKENDERUN'DAN KIZIL KARİDES & AVOKADO

Salatalığa sarılmış karides ve avokado, yeşil elma, lime, mayonez
2100 TL

DANA CARPACCIO

Trüflü sos, ceviz, parmesan, körpe roka
1900 TL

MANDA SÜTÜ BURRATA

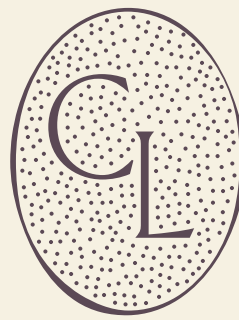
Fırınlanmış armut, yabani roka, fesleğen, badem, incir sızması
1900 TL

PEYNİR

Tangala ve Miralem peynirleri, 18 aylık Grana Padano
1800 TL

* ŞARKÜTERİ

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan salamı, Bresaola
2400 TL



*İşareti yemeklerimiz domuz ürünü içermektedir.
Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.

Sıcak Başlangıçlar

TRÜF KOKULU ZONGULDAK KUZU KESTANESİ ÇORBASI

Kuzugöbeği mantarı

1450 TL

LAVANDA BOSTANI'NDAN; ROKA, KALE & FESLEĞEN ÇORBASI

Çam fıstığı gremolata, fırında kiraz domatesler

1150 TL

KAZ DAĞLARI'NDAN KUZU GÖBEĞİ MANTARI

Köy horozu ve şantrel mantarı ragù ile doldurulmuş, trüflü humus, horoz sosu

1750 TL

ENGİNAR SUFLE

İç bakla, enginar kalbi, Piemonte usulü fonduta, dereotu

1350 TL

KÖZDE KUŞKONMAZ

Bottarga*, greyfurt ve frenk soğanlı beurre blanc

1750 TL

KUZEY EGE'DEN KÖRPE KALAMAR

Fasulye kreması ve çıtır, kiraz domates, fesleğen pesto

1650 TL

BABAKALE'DEN SICAK TÜTSÜLENMİŞ AHTAPOT

Nohut püresi, ekşili semizotu, çıtır nohut

1850 TL

BILDIRCIN

Cognac ile flambé, kuzugöbeği mantarı, Kalealtı Köy'ünden

su değirmeninde öğütülmüş mısır polentası

1750 TL

BAKIR TAVADA YABANİ PORCINI MANTARI (2 KİŞİLİK)

Ulupelit ve Şile Ormanlarından

2750 TL

Ev yapımı tagliatelle ile

3200 TL



*Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.
Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.



Doğanın Sofrası

Casa Lavanda, doğaya duyulan sevgi ve saygı üzerine kuruldu. Biz doğaya iyi bakıyoruz, çünkü onun da bizi her anlamda beslediğine inanıyoruz.

Kendi bostanımızda sebzelerimizi yetiştiriyor, mevsiminde topluyor, fazlasını geleneksel fermantasyon yöntemleriyle saklıyoruz. Atıklarımızı komposta dönüştürüp yeniden toprağa kazandırıyoruz.

Toprak güçlendikçe, bitkilerimiz de daha sağlıklı ve lezzetli oluyor.

Bu yüzden tarlamızda hiçbir kimyasal gübre veya ilaç kullanmıyoruz. Sebzelerimizin çoğunu, taze otlarımızı ve yenilebilir çiçeklerimizi kendi toprağımızdan alıyoruz. Casa Lavanda'da dünyanın farklı köşelerinden gelen, genetiğiyle oynanmamış yüzlerce tohumu ekiyor, 550'den fazla türü aynı bahçede buluşturuyoruz.

“Biz toprağı besliyoruz ki, toprak da bizi beslesin.”

Salatalar

*Kendi bostanımızda yetiştirdiğimiz
yeşillikler ve sebzeler ile*

HİNDİBA SALATASI

Rezene, turp, semizotu, greyfurt, tane hardal ve bal vinegret
960 TL

SEMİZOTU SALATASI

Avokado, körpe marul, kereviz sapı, lime, rezene, kiraz domates
980 TL

TAZE ENGİNAR SALATASI

Roka, körpe marul, parmesan ve trüf vinegret
990 TL

YABANI PİRİNÇ SALATASI

Körpe marul, roka, yeşil elma, rezene, ceviz,
kavrulmuş susam vinegret
960 TL





Hamurun Yolculuğu

Casa Lavanda'nın mutfağında, biriktirdiğimiz anılardan, tadı damağımızda kalan lezzetlerden, hafızamızdan silinmeyen tabaklardan ilham alıyoruz.

Kuzey İtalya'nın Piemonte bölgesinin geleneğini taşıyan ev yapımı makarnalarımızı yüksek kaliteli sarı durum buğdayı, köyümüzün yumurtaları ve denizimizin bir tutam tuzuyla, Casa Lavanda mutfağında el emeğiyle ve sevgiyle yoğuruyoruz.

İtalyan mutfak ruhunu kendimize has dokunuşlarla farklılaştırdığımız makarnalarımızın tadını çıkarmanızı dileriz.

Makarnalar

*Sarı durum buğdayı unu ve Ulupelit'ten
köy yumurtaları ile el yapımı*

AGNOLOTTI*

Burrata ve mascarpone dolgulu, fırında kiraz domates sosu

K 1650 TL — B 2100 TL

RAVIOLI

Kuzu ragù dolgulu, kestane ve yanık tereyağı, parmesan köpüğü

K 1650 TL — B 2100 TL

SAFRANLI TROFIE**

Kuzugöbeği mantarı, iç bakla, taze baharatlar ve krema sosu

K 1550 TL — B 1950 TL

TAGLIATELLE

Fırınlanmış satır kıymasından ragù Bolognese

K 1500 TL — B 1900 TL

PAPPARDELLE

Şile köylerinden yabancı mantarlar, çam fıstığı, fesleğen ve krema sosu

K 1600 TL — B 2000 TL

Risotto

Safran ve körpe kalamar

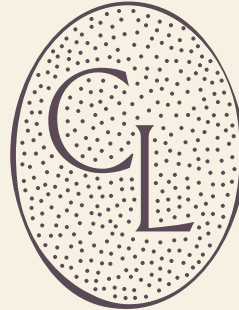
K 1650 TL — B 2100 TL

Kuşkonmaz, mascarpone, tütsülenmiş dana döş

K 1550 TL — B 1900 TL

Şile köylerinden yabancı mantarlar

K 1600 TL — B 2000 TL



*Agnolotti; Piemonte usulü, dolgulu bir makarna çeşididir.

**Trofie; Liguria usulü, elle sıkıştırılarak şekil verilmiş bir makarna çeşididir.

Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.

Denizden Ana Yemekler

ŞİLE KIYI'DAN OLTA LEVREK 180 gr.

Bisque sos, trüf kokulu nohut, kuzugöbeği mantarı, kuşkonmaz
3000 TL

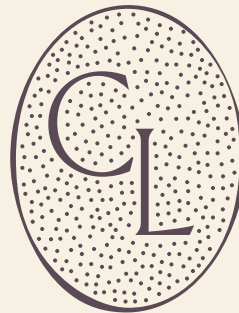
ŞİLE KIYI'DAN KALKAN 350 gr.

Sarımsaklı tereyağı ile fırınlanmış, Casa Lavanda Bostanı'ndan taze otlar,
deniz börülcesi, tane hardal, kalkan - vermut sos
3200 TL

BAKIR TAVADA DENİZ MAHSÜLLERİ (2 KİŞİLİK)

Yaz domatesleri sosu, ahtapot, karides, kalamar, kum midyesi, zeytin ve kapari
4500 TL

Ev yapımı tagliolini ile
5000 TL



Ana yemeklerimizin hazırlık süreleri 20 ile 40 dakika arası sürebilmektedir.
Anlayışınız için teşekkür ederiz.

Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.

Karadan Ana Yemekler

ŞİLE KÖYLERİNDEN SÜT OĞLAK 170 gr.

Düşük ısıda fırınlanmış, dövme keşkek, nohut, incir - erik sızması
2300 TL

DÜŞÜK ISIDA FIRINLANMIŞ DANA YANAK 170 gr.

Kırmızı şarap sosu, karamelize beyaz hindiba, kereviz
2100 TL

ÖZEL BESİ KÖY PİLİCİ 220 gr.

Kök sebze püresi, kuruyemişli siyez bulguru, tatlı - ekşi karalahana
1900 TL

KONFİ ÖRDEK BUT 170 gr.

Karamelize beyaz hindiba, bitter çikolatalı ördek sosu, kırmızı şaraplı vişne reçeli
2500 TL

DANA BONFİLE 200 gr.

Ev yapımı taneli hardal, balzamik sirkeli arpacık soğan, fırında körpe sebzeler
2400 TL

KUZU PİRZOLA 280 gr.

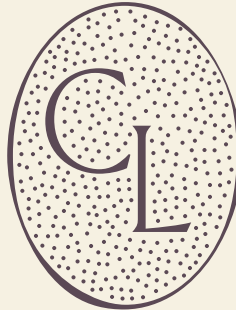
Sarımsaklı patates kreması, siyah zeytinli kuzu jus, gremolata, konfi kuru kayısı
2400 TL

DANA PİRZOLA 750 gr. (2 KİŞİLİK)

Trüflü patates kreması, fırında körpe sebzeler
4700 TL

OĞLAK PİL PİL 450 gr. (2 KİŞİLİK)

Düşük ısıda fırınlanmış tütsülenmiş oğlak, kıtır otlu pilav, oğlak suyuna pil pil sos
5100 TL



Ana yemeklerimizin hazırlık süreleri 20 ile 40 dakika arası sürebilmektedir.
Anlayışınız için teşekkür ederiz. Menü fiyatları 26.01.2026 tarihinde güncellenmiştir.

Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.