

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 fıçıda 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" ununda 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

Volvo x Casa Lavanda

Casa Lavanda’da geçirdiğiniz zaman boyunca yalnızca bir mekânla değil, doğayla da daha bilinçli bir ilişki kuracaksınız.

Buradaki her şey; toprağın sunduklarına saygı duyan, onları özenle dönüştüren ve yeniden yaşama dahil eden bir anlayışla şekilleniyor.

İşte bu yüzden Volvo ile birlikteyiz.

Menünün başlangıcında yer alan Damak Hoşlukları ise bu birlikteliğin ilk ifadesi.
Casa Lavanda’nın bostanından mevsiminde toplanan ürünlerle hazırlanan bu tabaklar, doğanın o an sunduklarını olduğu gibi kabul eden yaklaşımın bir yansıması.
Volvo ve Casa Lavanda’nın ortak değerlerinde buluşan özenli, yalın ve dengeli deneyimin sessiz bir başlangıcı.

Herhangi bir gıda alerjiniz veya intoleransınız var ise servis personelimize bildirmenizi rica ederiz.
Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir. Menü Fiyatları 09.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.

Tadım Menüsü

DAMAK HOŞLUKLARI

ŞİLE LİMAN'DAN DERİSİ ALEVLENMİŞ PALAMUT
Lavanda Bostanı'ndan taze otlar, Bodrum mandalinası, tane hardal, çam fıstığı, safran aioli

LAVANDA BOSTANI'NDAN; PANCAR & KEÇİ PEYNİRİ TART
Yabani roka, fesleğen, kiraz domates

TRÜF KOKULU ZONGULDAK KUZU KESTANESİ ÇORBASI
Kuzu göbeği 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, Kösedağ, 1400 m. rakım

SOĞUK ÇİKOLATA VE FRAMBUAZ
%75 Tanzanya çikolatası, frambuaz sorbe, tonka fasülyesi*, kurutulmuş kakao meyvesi özü**

Tadım Menüsü
6000 TL

8 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

Konuklarımızın deneyim kalitesini önemsediğimizden 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 eğitimli hayvanlar kullanılır. Bugün köpekler, eskiden ise domuzlar... Çünkü olgunlaşan trüfler, yalnızca bu hayvanların sezebildiği özel aromalar salgılar.

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

Trüflerin değeri, nadirlikleri, bulma zorlukları ve kısa mevsimleriyle doğru orantılıdır. Doğanın cömertliğiyle insan emeğinin buluştuğu bu denge, trüfü gastronominin kıymetli simgelerinden biri yapar. Toprağın derinliklerinde başlayan bu uzun hikâye, sofralarımıza geldiğinde sadece bir aroma değil; doğayla kurduğumuz sessiz bir diyaloğa dönüşür.

Siyah Sonbahar Trüf Mantarı ile,
"Tuber Melanosporum"

MANDA SÜTÜ BURRATA

Siyah trüf mantarı, erken hasat zeytinyağı,
köy ekmeği kıtırı
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

AGNOLOTTI

Burrata ve mascarpone dolgulu, siyah trüf mantarı, çiğ tereyağ sos
2500 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

Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.

Soğuk Başlangıçlar

LAVANDA BOSTANI'NDAN; PANCAR & KEÇİ PEYNİRİ TART
Yabani roka, fesleğen, kiraz domates
1200 TL

ŞİLE LİMAN'DAN DERİSİ ALEVLENMİŞ PALAMUT
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

*İşaretli yemeklerimiz domuz ürünü içermektedir.
Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.

Sıcak Başlangıçlar

LAVANDA BOSTANI'NDAN; ROKA, KALE & FESLEĞEN ÇORBASI
Çam fıstığı gremolata, fırında kiraz domatesler
1150 TL

TRÜF KOKULU ZONGULDAK KUZU KESTANESİ ÇORBASI
Kuzugöbeği mantarı
1350 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 çıtırı, 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 cinsindendir 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, çilek, 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

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

Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.



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 yabani 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 yabani 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 cinsindendir ve KDV dahildir.

Denizden Ana Yemekler

ŞİLE KIYI'DAN OLTA LEVREK 180 gr.

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

3000 TL

ŞİLE LİMAN'DAN HAFİF TÜTSÜLENMİŞ PALAMUT 160 gr.

Lavanda Bostanı'ndan lemongrass-kereviz kreması, karamelize rezene,
vermut-taze baharat sos, hardal yaprakları

1900 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 cinsindendir ve KDV dahildir.

Karadan Ana Yemekler

ŞİLE KÖYLERİNDEN SÜT OĞLAK 170 gr.

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

2300 TL

SONBAHAR TRÜFLÜ DANA KABURGA 170 gr.

Düşük ısıda fırınlanmış, trüflü patates kreması, yaz sebzeleri, pişme sosu

2900 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

6800 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 09.11.2026 tarihinde güncellenmiştir.

Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.