



Değerli Misafirlerimiz,

Bu Menüde Sizlere,

Casa Lavanda Bostanlarında, Geleneksel ve Biyodinamik Tarım Yöntemleri ile Tamamen İlaçsız Olarak Yetiştirdiğimiz Sebze ve Meyve Çeşitleri,

Şile Köyleri ve Şile Yeryüzü Pazarı Üreticilerimizden Tedarik Ettiğimiz Ürünlerimiz

Ulupelit ve Çevresinden Toplanmış Yabani Mantarlar,

Şile Köylerinden Oğlak,

Oruçoğlu Köyü'nden Fatma Teyze'nin Meşe Fıçıda Fermente Edilmiş Sirkeleri,

Kalealtı Köyü'nde Eski Usul Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Unu,

Kandıra Buffa Çiftliği Tarafından Üretilen Taze Manda Burratası

Şile Kıyılarından Olta Balıkları ve Derya Balık, Yavuz Bey Tarafından Seçilen Deniz Ürünleri,

İtalyan "Semolino" Unundan Ev Yapımı Makarnalarımız,

Kırklareli'nden Tarla Mera, Kastamonu'dan Mustafa Afacan ve Kars'tan İlhan Koçulu'nun Seçtiği; Antik Buğdayların Unları ile Yaptığımız Ekşi Mayalı Ekmeklerimiz,

Tangala, Buket Hanım ve Gemedere Bülent Bey Tarafından Üretilen ve Casa Lavanda'da Olgunlaştırdığımız Artisan 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

****Mevsimsel koşullar ve piyasadaki ürün kalitesindeki değişimlerden dolayı menüdeki bazı ürünleri servis edemeyebiliriz. Anlayışınız için teşekkür ederiz.***

****Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.***

****Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.***

****Menü Fiyatları 08.08.2025 tarihinde güncellenmiştir.***

Tadım Menüsü

Lavanda Bostanından; Domates ve Badem

Taze Baharatlar, Çiğ Badem Sütü, Soğan Turşusu, Köy Ekmegi Kıtırı

...

Seferihisar'dan Olta Orkinos Tartar

Lavanda Bostan'ından Taze Chili ve Kakao Meyvesi Özü ile Tradito Sos, Salatalık, Frenk Soğanı, Susam, Furikake, Köy Ekmegi Kıtırı

...

Enginar Sufle

İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu

...

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

...

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması

...

Artizan Peynirler

*Tangala, Gemedere ve Miralem Çiftliklerinden
Casa Lavanda'da Olgunlaştırdığımız Artizan Peynirler
Petek Bal; Sivas, Köseadağ, 1400 m. Rakım*

...

Şeftali ve Panna Cotta

Kekikli Şeftali Sorbe, Nektarin, Vanilyalı Panna Cotta, Beze

Tadım Menüsü 4950

~

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 3250

**Agnolotti, Piemonte usulü, dolgulu bir makarna çeşididir.*

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

**Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.*

***Siyah Yaz Trüf Mantarı ile,
“Tuber Aestivum”***

Manda Sütü Burrata

Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı
2300

Dana Carpaccio

Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
2300

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
1800

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
1600

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

1600

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

**Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.*

Soğuk Başlangıçlar

Lavanda Bostanından; Domates ve Badem

Taze Baharatlar, Çiğ Badem Sütü, Soğan Turşusu, Köy Ekmeği Kıtırı

980

Seferihisar'dan Olta Orkinos Tartar

Lavanda Bostan'ından Taze Chili ve Kakao Meyvesi Özü ile Tradito Sos, Salatalık, Frenk Soğanı, Susam, Furikake, Köy Ekmeği Kıtırı

1250

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez

1600

Karpuz - Peynir

Lavanda Bostan'ından Yabani Semizotu, Aromatik Otlar, Ezine Peyniri Kreması, Köy Ekmeği Kıtırı, Sumak – Nar Ekşisi Vinegret

950

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka

1500

Manda Sütü Burrata

Şeftali, Kayısı, Nektarin, Badem, Balzamik sirke

1500

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano

1400

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola

1900

****İşareti yemeklerimiz domuz ürünü içermektedir.**

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

**Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.*

Sıcak Başlangıçlar

***Lavanda Bostanından;
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
950

Lavanda Bostan'ından Kabak
Közde Pişmiş Ilık Kabak, Taze Baharatlı Yeşil "Leche de Tigre" Sos,
Çam Fıstığı, Yabani Roka
980

Közde Kuşkonmaz
Bottarga*, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
*Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.
1400

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
1050

Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
1500

Kuzey Ege'den Körpe Kalamar
Fasülye Kreması ve Çıtırı, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
1350

Bıldırcın
Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
1450

Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)
Ulupelit ve Şile Ormanlarından
2200

Ev Yapımı Tagliatelle ile
2600

*Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.

*Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Hindiba Salatası

*Rezene, Turp, Semizotu, Çilek,
Tane Hardal ve Bal Vinegret*

760

Semizotu Salatası

Avocado, Körpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates

780

Taze Enginar Salatası

Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

790

Yabani Pirinç Salatası

*Körpe Marul, Roka, Yeşil Elma, Rezene, Ceviz,
Kavrulmuş Susam Vinegret*

760

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

**Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.*

Makarnalar

Sarı Durum Buğdayı Unu ve Ulupelit'ten Köy Yumurtaları ile El Yapımı

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:1300 / B:1700

**Agnolotti, Piemonte usulü, dolgulu bir makarna çeşididir.*

Safranlı Trofie*

Lavanda Bostanından Körpe Kabak, Fesleğen, Çam Fıstığı, Parmesan Köpüğü

K: 1200 / B: 1550

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

Tagliolini

Şile Liman'dan Tekir, Yaz Domatesleri, Kapari,

Hafif Bisque Sos, Taze Baharatlar

K:1500 / B:1950

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:1150 / B:1500

Pappardelle

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar, Çam Fıstığı, Fesleğen ve Krema Sosu

K:1250 / B:1600

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:1300 / B:1700

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:1200 / B:1500

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:1250 / B:1600

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

**Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.*

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak 160gr.

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
1900

Özel Besi Köy Pilici 310gr.

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
1450

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
3500

Ev Yapımı Taglioni ile
3800

Şile Kıyı'dan Olta Levrek 180gr.

*Sarımsaklı Tereyağı ile Fırınlanmış,
Lavanda Bostan'ından Taze Otlar, Deniz Börülcesi, Tane Hardal, Levrek-Vermut Sos*
2500

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto 180gr.

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
2300

Dana Bonfile 190gr.

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
1700

Kuzu Pirzola 280gr.

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
1800

Dana Antrikot 280gr.

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı
2000

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

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

**Tüm restoran harcamalarına %12 servis bedeli eklenmektedir.*