

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 Operacı Çifliği, Bülent Bey Tarafından Lavanda'ya Özel Olarak Yetiştirilen Ördek ve Bildircin, 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 Çifliği Tarafından Üretilen Taze Manda Burratası Derya Balık, Yavuz Bey Tarafından Seçilen Deniz Ürünleri, İtalyan "Semolino" Unundan Ev Yapımı Makarnalarımız, Ayvalık'tan, Kürşat Zeytinyağları, Kastamonu'dan Mustafa Afacan ve Kars'tan İlhan Koçulu'nun Seçtiği; Antik Buğdayların Unları ile Yaptığımız Ekşi Mayalı Ekmeklerimiz, Miralem, Canan Hanım ve Tangala, Buket Hanım Tarafından Üretilen ve Casa Lavanda'da Olgunlaştırdığımız Artisan Peynirler

Ve Daha Birçok Mevsimsel ve Uluslararası Ürünler ile Hazırladığımız Yemeklerimizden Tatlıracağız.

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 cinsindedir ve KDV dahildir.***

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

Tadım Menüsü

***Lavanda Bostanından;
Atalık Tohum Domatesler***
Taze Baharatlar, Zeytin, Köy Ekmeği Kıtırı

...

Babakale'den Orkinos Tartar
Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı

...

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc

...

Agnolotti*
Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

...

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

...

Artisan Peynirler
*Miralem ve Tangala Çiftliklerinden,
Casa Lavanda'da Olgunlaştırdığımız Artisan Peynirler
Artvin Yayla Balı*

...

Sorbe

...

X.O. Çikolata Terrine
%99 Siyah Çikolata, X.O. Cognac, Narenciye Şekerlemesi

870

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

Siyah Yaz Trüfleri
“Tuber Aestivum”

Ev Yapımı Tagliolini
Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
455

Piemonte Usulü Carne Cruda
Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar
530

Dana Carpaccio
Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
530

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde
340

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma
Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
360

Soğuk Başlangıçlar

Lavanda Bostanından; Atalık Tohum Domatesler

Taze Baharatlar, Zeytin, Köy Ekmeği Kıtırı
160

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
210

Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
175

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
180

Babakale'den Orkinos Tartar

Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı
190

Manda Sütü Burrata ve Yaz Meyveleri

Şeftali, Nektari, Kırmızı Erik, Badem ve Balzamik Sirke
260

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
270

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
340

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

Sıcak Başlangıçlar

***Lavanda Bostanından;
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
135

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
195

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
180

Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
225

Körpe Kalamar
Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
195

Operacı Çiftliği Bildircını
Chanterelle Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
240

Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”
Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche
620

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Semizotu Salatası

Avocado, Kırpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates
165

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret
175

Bahçe Salatası

Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret
130

Kinoa Salatası

Portakal, Elma, Kapyra Biber, Bahçe Yeřillikleri, Limon Vinegret
150

Makarnalar

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

Safranlı Trofie*

Kuzu Göbeği Mantarı, İç Bakla, Krema ve Taze Baharatlar

K: 220 / B: 275

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:215 / B:270

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

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:265 / B:325

Tagliatelle

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ve Krema Sosu

K:210 / B:260

Pappardelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:210 / B:260

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:225 / B:280

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:200 / B:250

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:210 / B:260

Ana Yemekler

Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövmeye Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
360

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
220

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
750

Babakale'den Orkinos

Kızgın Tavada Az Pişmiş, Semizotu, Rezene, Kereviz, Lime, Salatlık Turşusu, Susam
325

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
580

Kömür Ateşinden

Şile Köylerinde Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış Meşe Kömürü ile

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
320

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
340

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Kuzugöbeği Mantarı ve Sote Ispanak
425

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