

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 Uluslar Arası 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

Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates

...

Babakale'den Orkinos Tartar

Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı

...

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası

Kuzu Göbeği Mantarı

...

Tortellini

Balkabağı Dolgulu, Adaçayı ve Tereyağ Sos, Çam Fıstığı

...

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

Siyah Sonbahar Trüfleri

“Tuber Uncinatum”

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos

420

Poşe Köy Yumurtası

Piemonte Usulü Fonduta ve Siyah Trüf Mantarı

410

Piemonte Usulü Carne Cruda

Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar

480

Dana Carpaccio

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

480

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

350

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel

380

Soğuk Başlangıçlar

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado
Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
148

Pancar & Keçi Peyniri Tart
Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
124

Dana Carpaccio
Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
138

Orkinos Tartar
Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı
144

Manda Sütü Burrata
Köy Ekmeği Kıtırı, Kiraz Domatesler, Fesleğen, Reyhan
190

Peynir
Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
195

*****Şarküteri***
Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
250

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

Sıcak Başlangıçlar

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Kuzu Göbeği Mantarı
112

Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
98

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
150

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
128

Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
170

Körpe Kalamar
Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
148

Operacı Çiftliği Bildircını
Chanterelle Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
185

Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”
Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche
450

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Semizotu Salatası

Avocado, Kırpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates
126

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret
134

Bahçe Salatası

Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret
98

Kinoa Salatası

Portakal, Elma, Kıpıya Biber, Bahçe Yeřillikleri, Limon Vinegret
112

Makarnalar

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

Tortellini

Balkabağı Dolgulu, Adaçayı ve Tereyağ Sos, Çam Fıstığı

K:158 / B:198

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:164 / B:204

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:174 / B:214

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:202 / B:248

Tagliatelle

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ve Krema Sosu

K:162 / B:198

Pappardelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:158 / B:196

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:170 / B:208

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:150 / B:190

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:162 / B:198

Ana Yemekler

Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
270

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
168

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
570

Babakale'den Orkinos

Kızgın Tavada Az Pişmiş, Semizotu, Rezene, Kereviz, Lime, Salatlık Turşusu, Susam
248

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
380

Kömür Ateşinden

Şile Köylerinde Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış Meşe Kömürü ile

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
240

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
254

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak
320