

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 Çiftliği, Bülent Bey Tarafından Lavanda'ya Özel Olarak Yetiştirilen Ördek ve Bildırcın, Şile Köylerinden Oğlak, Oruçoğlu Köyü'nden Fatma Teyze'nin Meşe Fıçıda Fermente Edilmiş Sirkeleri, Kalealtı Köyü'nde Eski Usul Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Unu, Casa Lavanda'ya Özel Günlük Olarak Üretilen Taze Burrata Peynirleri, Taze Balıkçı, Bekir 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 Artizan Peynirler

Ve Daha Birçok Mevsimsel ve Uluslar Arası Ürünler ile Hazırladığımız Yemeklerimizden Tattıracağız.

Değişmeyen Klasiklerimiz ve Mevsimlerden Esinlenerek Hazırladığımız Tabaklarımızı,

Keyifle Tecrübe Etmeniz Dileğiyle.

A. Emre Şen

Tadım Menüsü

Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası

Trüf Kokulu Kestane Çorbası, Kuzu Göbeği Mantarı

...

Şile Limanından Hamsi

*Bodrum Mandalinası ve Yabani Elma Sirkesi ile Marine Edilmiş Hamsi
Kendi Bahçemizden Rezene, Turp ve Taze Baharatlar*

...

Enginar Sufle

İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu

...

Ev Yapımı Ravioli

Kuzu Ragù Dogulu, Yabani Kekik, Kestane ve Parmesan Köpüğü

...

Sorbe

...

Düşük Isıda Fırınlanmış Süt Oğlak

Dövme Keşkek, Yerelması Kıtırı, Nohut, İncir-Erik Sızması

...

X.O. Çikolata Terrine

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

veya

Artisan Peynirler

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

Başlangıçlar

<i>Kendi Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası, Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler</i>	46
<i>Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası, Kuzu Göbeği Mantarı</i>	48
<i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i>	72
<i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i>	64
<i>Operacı Çiftliği Bildircını, Kuzu Göbeği Mantarı, Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i>	76
<i>Özel Üretim Taze Burrata, Kiraz Domates, Balzamik Şurubu, Reyhan, Fesleğen ve Kruton</i>	72
<i>Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot, Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut</i>	84
<i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka</i>	62
<i>Körpe Kalamar, Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i>	74
<i>Kiraz Talaşıyla Mutfağımızda Tütsülenmiş Atlantik Somonu, Ekşi Krema, Taze Baharatlar, Kapari, Portakal</i>	62
<i>Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”, Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i>	195
<i>Sote Deniz Tarağı, İç Bakla, Karnabahar Kreması, Bisque, Altın Patates Cipsi</i>	130
<i>2 kişilik Peynir Tahtası: Şefin Seçimi Peynir Çeşitleri</i>	82
<i>**2 kişilik Şarküteri Tahtası: Şefin Seçimi Şarküteri Çeşitleri</i>	82

Salatalar *Kendi Bostanlarımızdan Taze Yapraklar ile*

<i>Ezine Peyniri, Kiraz Domates, Akdeniz Yeşillikleri, Limon Vinegret</i>	48
<i>Kiraz Talaşıyla Tütsülenmiş Somon, Armut, Marul, Frenk Soğanı</i>	56
<i>Qinoa, Portakal, Elma, Kapya Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i>	54
<i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i>	68
<i>Semizotu, Kereviz Sapı, Avocado, Lime, Rezene, Körpe Marul, Kiraz Domates</i>	62

**Mevsimsel koşullar ve piyasadaki ürün kalitesindeki değişimlerden dolayı menüdeki bazı ürünleri servis edememekteyiz.*

***İşareti yemeklerimiz domuz ürünü içermektedir.*

Makarna ve Risotto İtalyan Semolino Unundan Ev Yapımı **K** **B**

<i>Risotto,</i>		
<i>...Safranlı ve Körpe Kalamarlı</i>	82	100
<i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i>	74	92
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantar ile</i>	72	88
<i>Tagliolini,</i>		
<i>...Deniz Mahsülleri ve Hafif Acılı Sarımsaklı Domates Sosu ile</i>	98	120
<i>Tagliatelle,</i>		
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i>	72	88
<i>Pappardelle,</i>		
<i>...Fırınlanmış Satır Kıyması Bolognese Sosu ile</i>	76	94
<i>Tortellini,</i>		
<i>...Fırında Balkabağı Dolgulu, Hafif Kremalı Adaçayı Sosu, Badem</i>	76	94
<i>Agnolotti,</i>		
<i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i>	78	96
<i>Ravioli,</i>		
<i>...Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Parmesan Köpüğü</i>	82	100

Ana Yemekler

<i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi,</i>	80
<i>Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i>	
<i>Mühürlenmiş Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal,</i>	115
<i>Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i>	
<i>Lahos Fileto, Bisque Sos, Trüflü Nohut Püresi,</i>	185
<i>Kuşkonmaz ve Kuzugöbeği Mantarı</i>	
<i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi,</i>	120
<i>Confit Kuru Kayısı, Ziyah Zeytinli Pişme Sosu, Gremolata</i>	
<i>Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek,</i>	120
<i>Yerelması Kıtır, Nohut, İncir-Erik Sızması</i>	
<i>Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Palamut, Beyaz Şarap - Taze Baharat Sosu</i>	110
<i>Çam Fıstığı, Taze Ananas, Semizotu, Rezene ve Hindiba Salatası</i>	
<i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i>	130
<i>Bakır Tavada Deniz Mahsülleri / 2 kişilik</i>	275
<i>Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Domates, Zeytin ve Kapari</i>	
<i>Operacı Çiftliği Ördeği / 2 kişilik (Yarım Ördek)</i>	280
<i>Konfi But, Mühürlenmiş Göğüs, %70 Bitter Çikolata ve Konyaklı Ördek Sos</i>	
<i>Karamelize Hindiba, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli</i>	

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