



## *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 Derya Balık, Yavuz Bey Tarafından Seçilen Deniz Ürünleri, İtalyan "Semolino" Unundan Ev Yapımı Makarnalarımız, 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*

*Ve 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 cinsindedir ve KDV dahildir.*

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

## ***Tadım Menüsü***

### ***Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart***

*Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates*

...

### ***Derisi Alevlenmiş Uskumru***

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,*

*Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*

...

### ***Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası***

*Kuzu Göbeği Mantarı*

...

### ***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*

...

### ***İncir Yapraklı Dondurma***

*Fırınlanmış Badem, Deniz Tuzu ve Erken Hasat Zeytinyağı*

2400

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

***Siyah Sonbahar Trüf Mantarı ile,  
“Tuber Uncinatum”***

***Manda Sütü Burrata***

*Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtır*  
**1350**

***Piemonte Usulü Carne Cruda***

*Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar*  
**1400**

***Dana Carpaccio***

*Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka*  
**1400**

***Ev Yapımı Tagliolini***

*Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos*  
**1300**

***Ravioli***

*Kuzu Ragù Dolgulu, Siyah Trüf Mantarı, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü*  
**1400**

***Kuzey Ege'den Lahoz***

*Siyah Trüf Mantarı, Bisque Sos,  
Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz*  
**2200**

***Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma***

*Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel*  
**1100**

...

***Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde***

**950**

## ***Soğuk Başlangıçlar***

### ***İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado***

*Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez*  
**660**

### ***Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart***

*Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates*  
**330**

### ***Dana Carpaccio***

*Triüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka*  
**590**

### ***Derisi Alevlenmiş Uskumru***

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,  
Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*  
**620**

### ***Manda Sütü Burrata***

*Fırınlanmış Armut, Yabani Roka, Fesleğen, Badem, İncir Sızması*  
**550**

### ***Peynir***

*Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano*  
**610**

### ***\*\*Şarküteri***

*Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola*  
**780**

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

## ***Sıcak Başlangıçlar***

***Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası***  
*Kuzu Göbeği Mantarı*  
**395**

***Lavanda Bostanından;***  
***Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***  
*Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler*  
**310**

***Közde Kuşkonmaz***  
*Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*  
**490**

***Enginar Sufle***  
*İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu*  
**380**

***Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot***  
*Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut*  
**690**

***Kuzey Ege'den Körpe Kalamar***  
*Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto*  
**590**

***Bıldırın***  
*Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı*  
*Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası*  
**550**

***Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)***  
*Ulupelit ve Şile Ormanlarından*  
**1100**

*Ev Yapımı Tagliatelle ile*  
**1400**

## ***Salatalar***

*Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile*

### ***Semizotu Salatası***

*Avocado, Kırpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates*  
**350**

### ***Taze Enginar Salatası***

*Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret*  
**380**

### ***Bahçe Salatası***

*Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret*  
**320**

### ***Kinoa Salatası***

*Portakal, Elma, Kapyra Biber, Bahçe Yeřillikleri, Limon Vinegret*  
**340**



## **Makarnalar**

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

### **Agnolotti\***

*Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu*

**K:520 / B:640**

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

### **Ravioli**

*Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü*

**K:540 / B:660**

### **Safranlı Trofie\***

*Tangazola\*\*, Armut, Ceviz ve Krema Sos*

**K: 560 / B: 680**

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

*\*\*Tangazola; Tangala Çiftliğinin üretimi mavi küflü bir peynir çeşididir.*

### **Tagliolini**

*Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu*

**K:740 / B:920**

### **Tagliatelle**

*Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese*

**K:500 / B:620**

### **Pappardelle**

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

**K:500 / B:620**

## **Risotto**

### **Safran ve Körpe Kalamar**

**K:680 / B:860**

### **Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş**

**K:520 / B:640**

### **Şile Köylerinden Yabani Mantarlar**

**K:500 / B:620**

## **Ana Yemekler**

### **Şile Köylerinden Süt Oğlak**

*Düşük ısıda fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması*  
**820**

### **Özel Besi Köy Pilici**

*Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana*  
**510**

### **Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)**

*Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari*  
**1800**

### **Kuzey Ege'den Fener**

*Sarımsaklı Tereyağı ile Fırınlanmış,  
Domates, Deniz Börülcesi, Kapari, Fesleğen, Çıtır Sarımsak, Limon-Yanık Tereyağ Sos*  
**1400**

### **Kuzey Ege'den Lahoz**

*Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz*  
**1300**

### **Dana Bonfile**

*Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler*  
**730**

### **Kuzu Pirzola**

*Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı*  
**770**

### **Dana Antrikot**

*Trüfli Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Ispanak*  
**950**

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