

## ***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 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 Çiftliği 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 Tatlıracaktır.***

***Değişmeyen Klasiklerimiz ve Mevsimlerden Esinlenerek Hazırladığımız Tabaklarımızı,***

***Keyifle Tecrübe Etmeyi 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 Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı*

...

### ***Közde Kuşkonmaz***

*Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*

...

### ***Agnolotti\****

*Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu*

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

...

### ***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***

**295**

## ***Poşe Köy Yumurtası***

***Piemonte Usulü Fonduta ve Siyah Trüf Mantarı***

**310**

## ***Piemonte Usulü Carne Cruda***

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

**340**

## ***Dana Carpaccio***

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

**340**

...

***Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde***

**260**

...

***Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma***

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

**285**

## ***Soğuk Başlangıçlar***

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

*Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez*  
**128**

### ***Pancar & Keçi Peyniri Tart***

*Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates*  
**108**

### ***Dana Carpaccio***

*Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka*  
**120**

### ***Orkinos Tartar***

*Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı*  
**126**

### ***Manda Sütü Burrata***

*Köy Ekmeği Kıtır, Kiraz Domatesler, Fesleğen, Reyhan*  
**165**

### ***Peynir***

*Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano*  
**170**

### ***\*\*Şarküteri***

*Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola*  
**220**

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

## ***Sıcak Başlangıçlar***

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

*Kuzu Göbeği Mantarı*

**98**

***Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***

*Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler*

**86**

***Közde Kuşkonmaz***

*Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*

**130**

***Enginar Sufle***

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

**112**

***Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot***

*Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut*

**147**

***Körpe Kalamar***

*Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto*

**129**

***Operacı Çiftliği Bildircını***

*Chanterelle Mantarı*

*Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası*

**160**

***Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”***

*Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche*

**385**

***Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı***

*Ulupelit ve Şile Ormanlarından*

**260**

*+ Ev Yapımı Tagliatelle*

**325**

## ***Salatalar***

*Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile*

### ***Semizotu Salatası***

*Avocado, Kırpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates*  
**110**

### ***Taze Enginar Salatası***

*Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret*  
**117**

### ***Bahçe Salatası***

*Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret*  
**85**

### ***Qinoa Salatası***

*Portakal, Elma, Kapyra Biber, Bahçe Yeřillikleri, Limon Vinegret*  
**98**

## ***Makarnalar***

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

### ***Safranlı Trofie\****

*Kuzu Göbeği Mantarı, İç Bakla, Taze Baharatlar ve Krema Sosu*

**K:154 / B:190**

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

### ***Agnolotti\****

*Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu*

**K:142 / B:177**

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

### ***Ravioli***

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

**K:151 / B:186**

### ***Tagliolini***

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

**K:177 / B:216**

### ***Tagliatelle***

*Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ve Krema Sosu*

**K:140 / B:172**

### ***Pappardelle***

*Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese*

**K:138 / B:170**

## ***Risotto***

### ***Safran ve Körpe Kalamar***

**K:147 / B:180**

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

**K:132 / B:166**

### ***Şile Köylerinden Yabani Mantarlar***

**K:140 / B:172**

## **Ana Yemekler**

### **Süt Oğlak**

*Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması*  
240

### **Özel Besi Köy Pilici**

*Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana*  
145

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

*Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari*  
495

### **Babakale'den Orkinos**

*Kızgın Tavada Az Pişmiş, Semizotu, Rezene, Kereviz, Lime, Salatlık Turşusu, Susam*  
215

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

*Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz*  
320

## **Kömür Ateşinden**

*Şile Köylerinde Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış Meşe Kömürü ile*

### **Dana Bonfile**

*Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler*  
210

### **Kuzu Pirzola**

*Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı*  
220

### **Dana Antrikot**

*Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak*  
280

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