

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, Ayyalık'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 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 edememekteyiz.***

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

Tadım Menüsü

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Kuzu Göbeği Mantarı

...

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

...

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

...

Ev Yapımı Agnolotti
Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

...

Düşük Isıda Fırınlanmış Süt Oğlak
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

Başlangıçlar

| | |
|--|-----|
| <i>İskenderun'dan Kırmızı Karides ve Avokado</i> | 94 |
| <i>Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez</i> | |
| <i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka</i> | 88 |
| <i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i> | 96 |
| <i>Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası, Kuzu Göbeği Mantarı</i> | 66 |
| <i>Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası,</i> | 62 |
| <i>Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler</i> | |
| <i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i> | 86 |
| <i>Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot, Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut</i> | 112 |
| <i>Körpe Kalamar, Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i> | 98 |
| <i>Operacı Çiftliği Bildircini, Kuzu Göbeği Mantarı,</i> | 104 |
| <i>Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i> | |
| <i>Tavada Ördek Ciğeri "Foie Gras de Canard", Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i> | 275 |

Paylaşmalıklar

| | |
|---|-----|
| <i>Manda Sütü Burrata</i> | 126 |
| <i>Köy Ekmeği Kırıtı, Kiraz Domatesler, Fesleğen, Reyhan</i> | |
| <i>Peynir; Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano</i> | 130 |
| <i>**Şarküteri; Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola</i> | 160 |
| <i>Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı; Ulupelit ve Çevre Ormanlardan</i> | 188 |
| <i>+ Ev Yapımı Tagliatelle ile</i> | 226 |
| <i>Bakır Tavada Deniz Mahsülleri</i> | 380 |
| <i>Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari</i> | |

Salatalar Kendi Bostanlarımızdan Taze Yapraklar ile

| | |
|--|----|
| <i>Semizotu, Kereviz Sapı, Avocado, Lime, Rezene, Körpe Marul, Kiraz Domates</i> | 84 |
| <i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i> | 88 |
| <i>Bahçe Yeşillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret</i> | 66 |
| <i>Quinoa, Portakal, Elma, Kapya Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i> | 74 |

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

| | | |
|---|------------|------------|
| <i>Risotto,</i> | | |
| <i>...Safranlı ve Körpe Kalamarlı</i> | 112 | 138 |
| <i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i> | 100 | 126 |
| <i>...Şile Köylerinden Yabani Mantar ile</i> | 98 | 120 |
| <i>Tagliolini,</i> | | |
| <i>...Deniz Mahsülleri ve Hafif Acılı Sarımsaklı Domates Sosu ile</i> | 134 | 165 |
| <i>Tagliatelle,</i> | | |
| <i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i> | 98 | 120 |
| <i>Pappardelle,</i> | | |
| <i>...Fırınlanmış Satır Kıyması Bolognese Sosu ile</i> | 104 | 130 |
| <i>Tortellini,</i> | | |
| <i>...Yeşil Makarna Hamuru, Porcini ve Lor Dolgulu, Kuzu Göbeği Mantarı, Fesleğen ve Kavrulmuş Badem</i> | 106 | 132 |
| <i>Agnolotti,</i> | | |
| <i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i> | 108 | 134 |

Ana Yemekler

| | |
|---|------------|
| <i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i> | 110 |
| <i>Mühürlenmiş Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i> | 158 |
| <i>Babakale'den Orkinos; Kızgın Tavada Az Pişmiş Semizotu, Rezene, Kereviz, Lime, Salatlık Turşusu, Susam</i> | 162 |
| <i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi, Confit Kuru Kayısı, Siyah Zeytinli Kemik Sosu, Gremolata</i> | 165 |
| <i>Süt Oğlak; Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması</i> | 180 |
| <i>Kuzey Ege'den Lahoz Fileto Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz</i> | 245 |
| <i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i> | 178 |
| <i>Operacı Çiftliği Ördeği, Confit But Kırmızı Şaraplı Vişne, Karamelize Hindiba, Bitter Çikolata ve Ördek Sosu</i> | 195 |

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