



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.*

**Menü Fiyatları 15.03.2024 tarihinde güncellenmiştir.*

Tadım Menüsü

Derisi Alevlenmiş Uskumru

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

...

Enginar Sufle

İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu

...

Kaz Dağları'ndan Kuzu Göbeği Mantarı

Köy Horozu ve Şantrel Mantarı Ragù ile Doldurulmuş, Trüflü Humus, Horoz Sosu

...

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*

...

Çilek - Krema - Ktır

Çilek, Nane, Beze, Çilek Ktırları, Vanilyalı Dondurma

Tadım Menüsü 3450

~

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 2100

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

***Fransa'dan Siyah ‘Périgord’ Trüf Mantarı ile,
‘Tuber Melanosporum’***

Manda Sütü Burrata

Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı
2300

Piemonte Usulü Carne Cruda

Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar
2300

Dana Carpaccio

Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
2300

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
2100

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Siyah Trüf Mantarı, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü
2300

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
1900

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

1800

Soğuk Başlangıçlar

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
950

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
570

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka
850

Derisi Alevlenmiş Uskumru

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,
Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*
880

Manda Sütü Burrata

Fırınlanmış Armut, Yabani Roka, Fesleğen, Badem, İncir Sızması
850

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
900

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
1200

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

Sıcak Başlangıçlar

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Kuzu Göbeği Mantarı
570

Lavanda Bostanından;
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
520

Kaz Dağları'ndan Kuzu Göbeği Mantarı
Köy Horozu ve Şantrel Mantarı Ragù ile Doldurulmuş, Trüflü Humus, Horoz Sosu
1100

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*
700

**Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.*

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
620

Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
990

Kuzey Ege'den Körpe Kalamar
Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
850

Bıldırcın
Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
780

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Bahar Salatası

*Beyaz Hindiba, Rezene, Turp, Semizotu, Greyfurt,
Tane Hardal ve Bal Vinegret*

540

Semizotu Salatası

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

490

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

550

Kırpe Ispanak ve Yabani Pirinç Salatası

*Kırpe Marul, Roka, Yeşil Elma, Rezene, Ceviz,
Kavrulmuş Susam Vinegret*

490



Makarnalar

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:740 / B:910

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:770 / B:940

Safranlı Trofie*

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

K: 790 / B: 970

**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:1050 / B:1310

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:710 / B:880

Pappardelle

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

K:710 / B:880

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:970 / B:1230

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:740 / B:910

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:710 / B:880

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
1300

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
850

Konfi Ördek But

Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli
1400

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
2600

Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Torik

Vermut-Taze Baharat Sos, Çam Fıstığı, Ananas, Semizotu, Rezene, Beyaz Hindiba
1100

Şile Liman'dan Kalkan

*Sarımsaklı Tereyağı ile Fırınlanmış,
Bahçeden Bahar Sebzeleri, Deniz Börülcesi, Tane Hardal, Kalkan-Vermut Sos*
1900

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
1100

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
1200

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Ispanak
1400

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