

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 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

***Bostanımızdan,
Atalık Tohum Domatesler
Taze Baharatlar, Zeytin, Köy Ekmeği Kıtırı***

...

***Orkinos Tartar
Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı***

...

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

...

***Yeşil Tortellini
Porcini Mantarı ve Taze Köy Loru Dolgulu,
Kuzu Göbeği Mantarı, Fesleğen ve Kavrulmuş Badem***

...

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

...

Sorbe

...

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

...

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

Siyah Yaz Trüfleri

“Tuber Aestivum”

Sahanda Yumurta

110

Ev Yapımı Tagliolini

125

Piemonte Usulü Fonduta ve Poşe Köy Yumurtası

125

Piemonte Usulü Carne Cruda

Yaz trüflü Dana Eti Tartar

150

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka

150

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

85

...

Manda Kaymaklı Dondurma, Tuzlu Karamel

90

Başlangıçlar

<i>Bostanımızdan; Atalık Tohum Domatesler, Taze Baharatlar, Zeytin, Köy Ekmeği Kıtırtı</i>	66
<i>Manda Sütü Burrata ve Yaz Meyveleri Şeftali, Nektari, Kırmızı Erik, Badem ve Balzamik Sirke</i>	86
<i>İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez</i>	82
<i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i>	84
<i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka +Taze Yaz Trüfleri ile</i>	76 150
<i>Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası, Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler</i>	54
<i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i>	76
<i>Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot, Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut</i>	98
<i>Körpe Kalamar, Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i>	86
<i>Operacı Çiftliği Bildircini, Sarı Şanterel Mantarı, Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i>	88
<i>Tavada Ördek Ciğeri "Foie Gras de Canard", Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i>	230
<i>2 kişilik Peynir Tahtası: Şefin Seçimi Peynir Çeşitleri</i>	98
<i>**2 kişilik Şarküteri Tahtası: Şefin Seçimi Şarküteri Çeşitleri</i>	120

Salatalar *Kendi Bostanlarımızdan Taze Yapraklar ile*

<i>Ezine Peyniri, Kiraz Domates, Akdeniz Yeşillikleri, Limon Vinegret</i>	58
<i>Kiraz Talaşıyla Tütsülenmiş Somon, Şeftali, Marul, Frenk Soğanı</i>	66
<i>Qinoa, Portakal, Elma, Kapya Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i>	64
<i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i>	78
<i>Semizotu, Kereviz Sapı, Avocado, Lime, Rezene, Körpe Marul, Kiraz Domates</i>	74

**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>	98	120
<i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i>	88	110
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantar ile</i>	86	104
<i>Tagliolini,</i>		
<i>...Deniz Mahsülleri ve Hafif Acılı Sarımsaklı Domates Sosu ile</i>	116	144
<i>Tagliatelle,</i>		
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i>	86	104
<i>Pappardelle,</i>		
<i>...Fırınlanmış Satır Kıyması Bolognese Sosu ile</i>	90	112
<i>Tortellini,</i>		
<i>...Yeşil Makarna Hamuru, Porcini ve Lor Dolgulu, Kuzu Göbeği Mantarı, Fesleğen ve Kavrulmuş Badem</i>	92	114
<i>Agnolotti,</i>		
<i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i>	94	116

Ana Yemekler

<i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i>	96
<i>Mühürlenmiş Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i>	138
<i>Babakale'den Orkinos; Kızgın Tavada Az Pişmiş Yaz Salatası; Zemizotu, Rezene, Nektari, Salatlık Turşusu, Lime, Susam</i>	140
<i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi, Confit Kuru Kayısı, Ziyah Zeytinli Kemik Sosu, Gremolata</i>	144
<i>Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması</i>	148
<i>Kuzey Ege'den Dülger Fileto, Bostanımızdan; Limon Soslu Rezene ve Kabak, Kapari</i>	178
<i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i>	156
<i>Bakır Tavada Deniz Mahsülleri / 2 kişilik Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari</i>	330

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