



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

Şile Kıyılarından Olta Balıkları ve Derya Balık, Yavuz Bey Tarafından Seçilen Deniz Ürünleri,

İtalyan "Semolino" Unundan Ev Yapımı Makarnalarımız,

Kırklareli'nden Tarla Mera, 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,

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.*

**Cumartesi, Pazar ve Resmi Tatil günlerinde kişi başı en az 2.000 TL harcama kredisi bulunmaktadır ve bu tutarı geçmeyen harcamalar hesaba yansıtılacaktır.*

**Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindendir ve KDV dahildir.*

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

**Menü Fiyatları 18.04.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

Tadım Menüsü

Babakale'den Orkinos Tartar

Kapari, Yabani Kekik, Çam Fıstığı ve Ekşi Maya Ekmeği Kırırları

...

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası

Kuzu Göbeği Mantarı

...

Soğan Dolması

Kuzu Gerdan ve Kış Şantrelili Dolgulu, Nar Ekşisi,

Badem Kreması, Yanık Tereyağ – Sumak Sos

...

Safranlı Trofie*

Kuzu Göbeği Mantarı, İç Bakla, Taze Baharatlar ve Krema 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 Kırırları, Vanilyalı Dondurma

Tadım Menüsü 4950

~

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 3250

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

***Siyah Yaz Trüf Mantarı ile,
“Tuber Aestivum”***

Manda Sütü Burrata

Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı
3400

Piemonte Usulü Carne Cruda

Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar
3300

Dana Carpaccio

Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
3400

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
2900

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
2000

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

2600

Soğuk Başlangıçlar

Babakale'den Orkinos Tartar

Kapari, Yabani Kekik, Çam Fıstığı ve Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları
1250

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
1600

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
950

Dana Carpaccio

Triüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka
1500

Manda Sütü Burrata

Fırınlanmış Armut, Yabani Roka, Fesleğen, Badem, İncir Sızması
1500

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
1400

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
1900

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

Sıcak Başlangıçlar

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası

Kuzu Göbeği Mantarı

1000

Lavanda Bostanından;

Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası

Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler

950

Soğan Dolması

Kuzu Gerdan ve Kış Şantreli Dolgulu, Nar Ekşisi,

Badem Kreması, Yanık Tereyağ – Sumak Sos

1300

Közde Kuşkonmaz

Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*

**Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.*

1400

Enginar Sufle

İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu

1050

Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot

Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut

1500

Kuzey Ege'den Körpe Kalamar

Fasülye Kreması ve Çıtırı, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto

1350

Bıldırcın

Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı

Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası

1450

Bakır Tavadada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)

Ulupelit ve Şile Ormanlarından

2200

Ev Yapımı Tagliatelle ile

2600

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Hindiba Salatası

*Rezene, Turp, Semizotu, ilek,
Tane Hardal ve Bal Vinegret*
760

Semizotu Salatası

Avocado, Körpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates
780

Taze Enginar Salatası

Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret
790

Yabani Piri Salatası

*Körpe Marul, Roka, Yeşil Elma, Rezene, Ceviz,
Kavrulmuř Susam Vinegret*
760



Makarnalar

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:1300 / B:1700

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:1200 / B:1550

Safranlı Trofie*

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

K: 1200 / B: 1550

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

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:1450 / B:1900

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:1150 / B:1500

Pappardelle

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

K:1250 / B:1600

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:1300 / B:1700

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:1200 / B:1500

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:1250 / B:1600

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
1900

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
1450

Konfi Ördek But

Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli
2000

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
3500

Şile Liman'dan Kalkan

*Sarımsaklı Tereyağı ile Fırınlanmış,
Bahçeden Bahar Sebzeleri, Deniz Börülcesi, Tane Hardal, Kalkan-Vermut Sos*
2500

Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Palamut

*Lavanda Bostanından Lemongrass-Kereviz Kreması, Kereviz Terrine,
Vermut-Taze Baharat Sos, Hardal Yaprakları*
1550

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
1700

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
1800

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı
2000

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