

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

Bostanımızdan Atalık Tohum Domatesler
Taze Baharatlar, Zeytin, Köy Ekmeği Kıtır

...

Babakale'den Orkinos Tartar
Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, 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 Yaz Trüfleri

“Tuber Aestivum”

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos

245

Poşe Köy Yumurtası

Piemonte Usulü Fonduta ve Siyah Trüf Mantarı

245

Piemonte Usulü Carne Cruda

Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar

265

Dana Carpaccio

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

265

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

195

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel

215

Soğuk Başlangıçlar

Bostanımızdan Atalık Tohum Domatesler
Taze Baharatlar, Zeytin, Köy Ekmeği Kıtır
88

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado
Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
110

Pancar & Keçi Peyniri Tart
Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
94

Dana Carpaccio
Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
102

Orkinos Tartar
Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı
110

Manda Sütü Burrata ve Yaz Meyveleri
Şeftali, Nektari, Kırmızı Erik, Badem ve Balzamik Sirke
144

Peynir
Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
148

*****Şarküteri***
Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
184

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

Sıcak Başlangıçlar

Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
72

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
110

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
98

Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
128

Körpe Kalamar
Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
112

Operacı Çiftliği Bildircını
Chanterelle Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
140

Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”
Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche
320

Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı
Ulupelit ve Şile Ormanlarından
210
+ Ev Yapımı Tagliatelle
260

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Semizotu Salatası

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

96

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

102

Bahçe Salatası

Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret

74

Qinoa Salatası

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

86

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:134 / B:166

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:124 / B:154

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:132 / B:162

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:154 / B:188

Tagliatelle

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ve Krema Sosu

K:112 / B:138

Pappardelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:120 / B:150

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:128 / B:158

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:115 / B:145

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:112 / B:138

Ana Yemekler

Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
210

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
126

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
440

Babakale'den Orkinos

*Kızgın Tavada Az Pişmiş,
Yaz Salatası; Semizotu, Rezene, Nektari, Salatlık Turşusu, Lime, Susam*
186

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeđi Mantarı, Kuşkonmaz
280

Kömür Ateşinden

Şile Köylerinde Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış Meşe Kömürü ile

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
180

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
190

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak
215

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