



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.***

****Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.***

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

****Menü Fiyatları 13.12.2024 tarihinde güncellenmiştir.***

Tadım Menüsü

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart
Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates

...

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

...

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Kuzu Göbeği Mantarı

...

Agnolotti*
Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

...

Şile Köylerinden Süt Oğlak
Düşük ıstıda 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*

...

İncir Yapraklı Dondurma
Fırınlanmış Badem, Deniz Tuzu ve Erken Hasat Zeytinyağı

Tadım Menüsü 4200

~

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 2900

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

***Siyah Sonbahar Trüf Mantarı ile,
“Tuber Uncinatum”***

Manda Sütü Burrata

Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı
2350

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
2000

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
1600

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

1800

Soğuk Başlangıçlar

Derisi Alevlenmiş Barbunya

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,
Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*
1150

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
1300

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
900

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka
1250

Manda Sütü Burrata

Fırınlanmış Armut, Yabani Roka, Fesleğen, Badem, İncir Sızması
1250

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
1200

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
1700

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

Sıcak Başlangıçlar

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Kuzu Göbeği Mantarı
900

Lavanda Bostanından;
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
850

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*
1250
**Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.*

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
950

Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
1350

Kuzey Ege'den Körpe Kalamar
Fasülye Kreması ve Çıtırı, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
1200

Bıldırcın
Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
1300

Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)
Ulupelit ve Şile Ormanlarından
1950

Ev Yapımı Tagliatelle ile
2350

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Hindiba Salatası

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

650

Semizotu Salatası

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

670

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

690

Yabani Piriń Salatası

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

650



Makarnalar

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:1150 / B:1500

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:1100 / B:1400

Safranlı Trofie*

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

K: 1050 / B: 1350

**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:1300 / B:1700

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:1000 / B:1300

Pappardelle

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

K:1100 / B:1400

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:1200 / B:1500

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:1050 / B:1350

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:1100 / B:1400

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
1700

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
1300

Konfi Ördek But

Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli
1800

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
3200

Kuzey Ege'den Fener

*Sarımsaklı Tereyağ ile Fırınlanmış,
Domates, Deniz Börülcesi, Kapari, Fesleğen, Çıtır Sarımsak, Limon-Yanık Tereyağ Sos*
2100

Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Palamut

*Lavanda Bostanından Lemongrass-Kereviz Kreması, Kereviz Terrine,
Vermut-Taze Baharat Sos, Hardal Yaprakları*
1400

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
1500

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
1600

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı
1800

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