

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 Çifliği, 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 Çifliği 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 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.***

Tadım Menüsü

Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates

...

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

...

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

725

*Agnolotti, Piemonte usulü, dolgulu bir makarna çeşididir.

Soğuk Başlangıçlar

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado
Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
160

Pancar & Keçi Peyniri Tart
Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
136

Dana Carpaccio
Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
150

Babakale'den Orkinos Tartar
Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı
158

Manda Sütü Burrata
Çilek, Semizotu, Çörekotu, Fesleğen, Köy Ekmeği Kırıtı ve Balzamik Sirke
210

Peynir
Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
215

*****Şarküteri***
Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
275

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

Sıcak Başlangıçlar

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Kuzu Göbeği Mantarı
124

Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
112

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
165

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
140

Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
188

Körpe Kalamar
Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
162

Operacı Çiftliği Bildircını
Chanterelle Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
204

Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”
Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche
520

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Semizotu Salatası

Avocado, Kırpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates
138

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret
148

Bahçe Salatası

Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret
110

Kinoa Salatası

Portakal, Elma, Kapyra Biber, Bahçe Yeřillikleri, Limon Vinegret
124

Makarnalar

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

Safranlı Trofie*

Kuzu Göbeği Mantarı, İç Bakla ve Taze Baharatlar

K:184 / B:230

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:180 / B:224

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:192 / B:236

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:222 / B:272

Tagliatelle

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ve Krema Sosu

K:178 / B:218

Pappardelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:174 / B:216

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:188 / B:228

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:165 / B:210

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:178 / B:218

Ana Yemekler

Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
298

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
184

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
628

Babakale'den Orkinos

Kızgın Tavada Az Pişmiş, Semizotu, Rezene, Kereviz, Lime, Salatlık Turşusu, Susam
272

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
480

Kömür Ateşinden

Şile Köylerinde Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış Meşe Kömürü ile

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
264

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
278

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Kuzugöbeği Mantarı ve Sote Ispanak
352