

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.***

Tadım Menüsü

Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates

...

Babakale'den Orkinos Tartar

Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı

...

Közde Kuşkonmaz

Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc

...

Safranlı Trofie*

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

**Trofie, Liguria usulü, elle sıkıştırılarak şekil verilmiş 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

Soğuk Başlangıçlar

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

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

94

Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates

82

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka

88

Orkinos Tartar

Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı

96

Manda Sütü Burrata

Köy Ekmeği Kıtırları, Kiraz Domatesler, Fesleğen, Reyhan

126

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano

130

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola

160

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

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Semizotu Salatası

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

84

Taze Enginar Salatası

Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

88

Bahçe Salatası

Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret

66

Qinoa Salatası

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

74

Sıcak Başlangıçlar

Bostanımızdan; Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
62

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
96

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
86

Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
112

Körpe Kalamar
Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
98

Operacı Çiftliği Bildircını
Chanterelle Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
104

Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”
Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche
275

Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı
Ulupelit ve Şile Ormanlarından
188
+ Ev Yapımı Tagliatelle
226

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: 118 / B: 146

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:108 / B:134

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:116 / B:142

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:134 / B:165

Tagliatelle

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ve Krema Sosu

K:98 / B:120

Pappardelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:104 / B:130

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:112 / B:138

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:100 / B:126

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:98 / B:120

Ana Yemekler

Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
180

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
110

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
380

Babakale'den Orkinos

Kızgın Tavada Az Pişmiş, Semizotu, Rezene, Kereviz, Lime, Salatlık Turşusu, Susam
162

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
245

Confit Ördek But

Bitter Çikolata ve Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne, Karamelize Hindiba
195

Kömür Ateşinden

Şile Köylerinde Geleneksel Yöntemlerle Hazırlanmış Meşe Kömürü ile

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
158

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
165

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak
178

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