



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 Derya Balık, Yavuz Bey Tarafından Seçilen Deniz Ürünleri, İtalyan "Semolino" Unundan Ev Yapımı Makarnalarımız, 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

Ve 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 cinsindendir ve KDV dahildir.*

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

Tadım Menüsü

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates

...

Derisi Alevlenmiş Uskumru

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 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

...

İncir Yapraklı Dondurma

Fırınlanmış Badem, Deniz Tuzu ve Erken Hasat Zeytinyağı

2650

**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
1480

Piemonte Usulü Carne Cruda
Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar
1540

Dana Carpaccio
Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
1540

Ev Yapımı Tagliolini
Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
1430

Ravioli
Kuzu Ragù Dolgulu, Siyah Trüf Mantarı, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü
1540

Kuzey Ege'den Lahoz
Siyah Trüf Mantarı, Bisque Sos,
Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
2420

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma
Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
1210

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde
1040

Soğuk Başlangıçlar

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
730

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
360

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka
650

Derisi Alevlenmiş Uskumru

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,
Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*
680

Manda Sütü Burrata

Fırınlanmış Armut, Yabani Roka, Fesleğen, Badem, İncir Sızması
600

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
670

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
860

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

Sıcak Başlangıçlar

Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası

Kuzu Göbeği Mantarı

440

Lavanda Bostanından;

Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası

Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler

340

Közde Kuşkonmaz

Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc

540

Enginar Sufle

İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu

420

Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot

Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut

760

Kuzey Ege'den Körpe Kalamar

Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto

650

Bıldırcın

Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı

Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası

600

Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)

Ulupelit ve Şile Ormanlarından

1320

Ev Yapımı Tagliatelle ile

1680

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Semizotu Salatası

Avocado, Körpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates
380

Taze Enginar Salatası

Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret
420

Bahçe Salatası

Bahçe Yeřillikleri, Kiraz Domates, Ezine Peyniri, Limon Vinegret
350

Kinoa Salatası

Portakal, Elma, Kapyra Biber, Bahçe Yeřillikleri, Limon Vinegret
370



Makarnalar

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:570 / B:700

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

Ravioli

Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü

K:590 / B:720

Safranlı Trofie*

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

K: 610 / B: 750

**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:810 / B:1010

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:550 / B:680

Pappardelle

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

K:550 / B:680

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:750 / B:950

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:570 / B:700

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:550 / B:680

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük ısıda fırınlanmış, Dövmeye Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
900

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
560

Bakır Tavadada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
1980

Kuzey Ege'den Fener

*Sarımsaklı Tereyağı ile Fırınlanmış,
Domates, Deniz Börülcesi, Kapari, Fesleğen, Çıtır Sarımsak, Limon-Yanık Tereyağ Sos*
1540

Kuzey Ege'den Lahoz

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
1430

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
800

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
850

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Ispanak
1050

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