



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.***

****Cumartesi, Pazar ve Resmi Tatil günlerinde kişi başı en az 2.000 TL harcama kredisi bulunmaktadır ve bu tutarı geçmeyen harcamalar hesaba yansıtılacaktır.***

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

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

****Menü Fiyatları 13.06.2025 tarihinde güncellenmiştir.***

Tadım Menüsü

Derisi Alevlenmiş Barbunya

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

...

Enginar Sufle

İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu

...

Kaz Dağları'ndan Kuzu Göbeği Mantarı

Köy Horozu ve Şantrel Mantarı Ragù ile Doldurulmuş, Trüflü Humus, Horoz Sosu

...

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*

...

Çilek - Krema - Ktır

Çilek, Nane, Beze, Çilek Ktırları, Vanilyalı Dondurma

Tadım Menüsü 4950

~

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 3250

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

***Siyah Yaz Trüf Mantarı ile,
“Tuber Aestivum”***

Manda Sütü Burrata

Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı
2300

Dana Carpaccio

Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
2300

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
1800

...

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
1600

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

1600



Soğuk Başlangıçlar

Derisi Alevlenmiş Barbunya

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,
Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*
1250

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
1600

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
950

Siyah Trüflü Dana Tartar

*Siyah Yaz Trüfö, Taze Baharatlı Aioli, Frenk Soğanı,
18 Aylık Grana Padano, Köy Ekmeği Kıtırı*
1300

Manda Sütü Burrata

Köy Ekmeği Kıtırı, Kiraz Domatesler, Fesleğen, Reyhan
1500

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
1400

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
1900

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

Sıcak Başlangıçlar

***Lavanda Bostanından;
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
950***

***Kaz Dağları'ndan Kuzu Göbeği Mantarı
Köy Horozu ve Şantrel Mantarı Ragù ile Doldurulmuş, Trüflü Humus, Horoz Sosu
1600***

***Közde Kuşkonmaz
Bottarga*, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc
*Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.
1400***

***Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
1050***

***Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
1500***

***Kuzey Ege'den Körpe Kalamar
Fasülye Kreması ve Çıtır, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
1350***

***Bıldırcın
Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
1450***

***Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)
Ulupelit ve Şile Ormanlarından
2200***

***Ev Yapımı Tagliatelle ile
2600***

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Hindiba Salatası

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

760

Semizotu Salatası

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

780

Taze Enginar Salatası

Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

790

Yabani Piriñ Salatası

*Körpe Marul, Roka, Yeşil Elma, Rezene, Ceviz,
Kavrulmuş Susam Vinegret*

760



Makarnalar

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:1300 / B:1700

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

Safranlı Trofie*

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

K: 1200 / B: 1550

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

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:1450 / B:1900

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:1150 / B:1500

Pappardelle

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

K:1250 / B:1600

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:1300 / B:1700

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:1200 / B:1500

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:1250 / B:1600

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövmeye Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
1900

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
1450

Konfi Ördek But

Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli
2000

Bakır Tavadada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
3500

Şile Kıyı'dan Olta Levrek

*Sarımsaklı Tereyağı ile Fırınlanmış,
Lavanda Bostan'ından Taze Otlar, Deniz Börülcesi, Tane Hardal, Levrek-Vermut Sos*
2500

Kuzey Ege'den Lahoz Fileto

Bisque Sos, Trüf Kokulu Nohut, Kuzugöbeği Mantarı, Kuşkonmaz
2300

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
1700

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
1800

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı
2000

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