

Değerli Misafirlerimiz,

Bu menüde sizlere,

***Ulupelit ve çevresinden toplanmış Yabani Mantarlar,
Şile köylerinden Oğlak,
Kalealtı Köyünde eski usul su değirmeninde öğütülmüş Mısır Unu,
Afyon 38-30 Çiftliğinden Taze Burrata Peynirleri,
Şile'den Kasap Osman'ın tedarik ettiği kırmızı et çeşitleri,
Taze Balıkçı, Bekir Bey tarafından seçilen deniz ürünleri,
Sakarya'dan gelen özel besi köy pilici,
İtalyan "semolino" unundan ev yapımı makarnalarımız,
Fransa'dan gelen Ördek ürünleri,
Edremit'ten, Kürşat Zeytinyağları,
Ekşi maya ile mutfağımızda yaptığımız ekmeklerimiz,
İzmir, Miralem Peynirlerinden Canan Hanım'ın Artizan Keçi Peynirleri***

***Ve daha birçok mevsimsel ve uluslar arası ürünler ile hazırladığımız
yemeklerimizden tattıracağız.***

Değişmeyen klasiklerimiz ve mevsimsel olarak deneylediğimiz tabaklarımızı,

Keyifle tecrübe etmeniz dileğiyle.

A. Emre Şen

Şefin Tadım Menüsü

*Havuç Çorbası, Parmesan Köpüğü
Havuç Kırıtı*

.....

*Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları
Yabani Kekik ve Çam Fıstığı*

.....

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

.....

*Ev Yapımı Agnolotti
Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu*

.....

Sorbe

.....

*Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Karamelize Pancar
Tane Hardallı Patates, Kuşkonmaz*

.....

*Orman Meyveleri, Bornova Misketi Jölesi
Passion Fruit*

veya

*Artisan Keçi Peynirleri Tabakı,
İzmir, Miralem Peynirleri, Canan Hanım'ın
Artisan Keçi Peynirleri
25 Yıllık Modena Balzamik Sirkesi ve
Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli*

Başlangıçlar

<i>Havuç Çorbası, Parmesan Köpüğü, Havuç Kırırları</i>	26
<i>Roka ve Fesleğen Çorbası, Fırında Kiraz Domatesler</i>	28
<i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i>	42
<i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i>	38
<i>Kızgın Tavada Mühürlenmiş Bildircin, Porcini Mantarı, Kuşkonmaz, Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i>	46
<i>Afyon 38-30 Çiftliği'nden Taze Burrata, Kiraz Domates, Balzamik Şurubu, Reyhan, Fesleğen ve Kruton</i>	44
<i>Kuzey Ege Ahtapotu Carpaccio, Semizotu, Avucado, Kereviz, Lime</i>	46
<i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka</i>	42
<i>Körpe Kalamar, Nohut Püresi, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i>	44
<i>Kiraz Talaşıyla Mutfağımızda Tütsülenmiş Atlantik Somonu, Ekşi Krema, Kapari, Portakal, Taze Baharatlar</i>	36
<i>Tavada Ördek Ciğeri "Foie Gras de Canard", Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i>	54
<i>Sote Deniz Tarağı, İç Bakla, Karnabahar Kreması, Bisque, Altın Patates Cipsi</i>	48
<i>2 kişilik Peynir Tahtası: Şefin Seçimi Peynir Çeşitleri</i>	52
<i>**2 kişilik Şarküteri Tahtası: Şefin Seçimi Şarküteri Çeşitleri</i>	52

Salatalar

<i>Ezine Peyniri, Kiraz Domates, Akdeniz Yeşillikleri, Limon Vinegret</i>	28
<i>Kiraz Talaşıyla Tütsü Somon, Armut, Marul, Frenk Soğanı</i>	34
<i>Qinoa, Portakal, Elma, Kapyra Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i>	32
<i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i>	42
<i>Klasik veya Karidesli Ceasar; Marul, Kruton, Traşlanmış Parmesan</i>	30 / 42

**Mevsimsel koşullar ve piyasadaki ürün kalitesindeki değişimlerden dolayı menüdeki bazı ürünleri servis edememekteyiz.*

***İşareti yemeklerimiz domuz ürünü içermektedir.*

Makarna ve Risotto İtalyan Semolino Unundan Ev Yapımı K B

<i>Risotto,</i>		
<i>...Nero; Sübye Mürekkebi ve Karidesli</i>	46	58
<i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i>	40	52
<i>...Ulupelit Köyünden Yabani Mantar ile</i>	38	50
<i>Tagliolini,</i>		
<i>...Deniz Mahsülleri ve Sarımsaklı Domates Sosu ile</i>	50	64
<i>Tagliatelle,</i>		
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i>	38	50
<i>Pappardelle,</i>		
<i>...Kuzu Ragù ve Enginarlı</i>	46	58
<i>Tortellini,</i>		
<i>...Tatlı Köy Loru ve Ispanak Dolgulu</i>	40	52
<i>Agnolotti,</i>		
<i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i>	44	56

Ana Yemekler

<i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi,</i>	52
<i>Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i>	
<i>Şile Köylerinden Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal,</i>	68
<i>Balзамик Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i>	
<i>Lahos Fileto, Bisque, Trüflü Nohut, Brokoli ve Morel Mantarı</i>	92
<i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi,</i>	70
<i>Confit Kuru Kayısı, Ziyah Zeytinli Pişme Sosu, Gremolata</i>	
<i>Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Karamelize Pancar,</i>	74
<i>Tane Hardallı Patates, Kuşkonmaz</i>	
<i>Kuzey Ege'den İri Deniz Levreği, Enginar Kalbi ve Enginar Tapenade,</i>	110
<i>Rezene Püresi, Dereotlu Patates, Maydanoz Pesto</i>	
<i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i>	82
<i>Fransa'dan Confit Ördek Butu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli</i>	80
<i>Cognac ile Karamelize Edilmiş Beyaz Hindiba</i>	

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