

Değerli Misafirlerimiz,

Bu menüde sizlere,

***Zonguldak'tan Kuzu Kestanesi,
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,
Taze Balıkçı, Bekir Bey tarafından seçilen deniz ürünleri,
Sakarya'dan gelen özel besi köy pilici,
İtalyan "semolino" unundan ev yapımı makarnalarımız,
Şile Operacı Çiftliğinde bize özel olarak yetiştirilen Ördek ve Bildırcın,
Edremit'ten, Kürşat Zeytinyağları,
Kastamonu'dan Mustafa Afacan ve Kars'tan İlhan Koçulu'nun seçtiği antik
Buğday unları ile yaptığımız ekşi mayalı ekmeklerimiz,
Miralem ve Tangala Çiftliklerinin Artizan 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

Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası
Trüf Kokulu Kestane Çorbası, Kuzu Göbeği Mantarı

...

Şile Liman Tekiri
Bodrum Mandalinası ve Elma Sirkesi ile Marine Edilmiş Tekir
Körpe Roka, Rezene ve Kiraz Domates

...

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

...

Ev Yapımı Ravioli
Kuzu Ragù Dogulu, Kestane ve Parmesan Köpüğü

...

Sorbe

...

Düşük Isıda Fırınlanmış Süt Oğlak
Dövme Keşkek, Yerelması Kıtırı, Nohut, İncir-Erik Sızması

...

X.O. Çikolata Terrine
%99 Siyah Çikolata, X.O. Cognac, Narenciye Şekerlemesi

veya

Artisan Peynirler
Miralem ve Tangala Çiftliklerinden,
Casa Lavanda 'da Olgunlaştırdığımız Artizan Peynirler
Artvin Yayla Balı

Başlangıçlar

<i>Roka ve Fesleğen Çorbası, Fırında Kiraz Domatesler</i>	38
<i>Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası, Kuzu Göbeği Mantarı</i>	42
<i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i>	56
<i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i>	50
<i>Opoeracı Çiftliği Bildircını, Sonbahar Şantrel Mantarı, Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i>	72
<i>Afyon 38-30 Çiftliği'nden Taze Burrata, Kiraz Domates, Balzamik Şurubu, Reyhan, Fesleğen ve Kruton</i>	58
<i>Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot, Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut</i>	74
<i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka</i>	52
<i>Körpe Kalamar, Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i>	64
<i>Kiraz Talaşıyla Mutfağımızda Tütsülenmiş Atlantik Somonu, Taze Baharatlar, Kapari, Portakal</i>	50
<i>Tavada Ördek Ciğeri "Foie Gras de Canard", Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i>	175
<i>Sote Deniz Tarağı, İç Bakla, Karnabahar Kreması, Bisque, Altın Patates Cipsi</i>	96
<i>2 kişilik Peynir Tahtası: Şefin Seçimi Peynir Çeşitleri</i>	68
<i>**2 kişilik Şarküteri Tahtası: Şefin Seçimi Şarküteri Çeşitleri</i>	68

Salatalar

<i>Ezine Peyniri, Kiraz Domates, Akdeniz Yeşillikleri, Limon Vinegret</i>	38
<i>Kiraz Talaşıyla Tütsülenmiş Somon, Armut, Marul, Frenk Soğanı</i>	46
<i>Qinoa, Portakal, Elma, Kapyra Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i>	44
<i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i>	56
<i>Semizotu, Kereviz Sapı, Avocado, Lime, Rezene, Körpe Marul, Kiraz Domates</i>	50

**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>...Safranlı ve Körpe Kalamarlı</i>	64	82
<i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i>	56	74
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantar ile</i>	52	68
<i>Tagliolini,</i>		
<i>...Deniz Mahsülleri ve Hafif Acılı Sarımsaklı Domates Sosu ile</i>	74	88
<i>Tagliatelle,</i>		
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i>	52	68
<i>Pappardelle,</i>		
<i>...Fırınlanmış Satır Kıyması ile Bolognese Sosu ile</i>	58	72
<i>Tortellini,</i>		
<i>...Tatlı Köy Loru ve Ispanak Dolgulu</i>	58	72
<i>Agnolotti,</i>		
<i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i>	60	78
<i>Ravioli,</i>		
<i>...Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Parmesan Köpüğü</i>	62	80

Ana Yemekler

<i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi,</i>	66
<i>Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i>	
<i>Mühürlenmiş Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal,</i>	90
<i>Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i>	
<i>Lahos Fileto, Bisque Sos, Trüflü Nohut Püresi,</i>	160
<i>Kuşkonmaz ve Morel Mantarı</i>	
<i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi,</i>	96
<i>Confit Kuru Kayısı, Ziyah Zeytinli Pişme Sosu, Gremolata</i>	
<i>Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek,</i>	98
<i>Nohut, İncir-Erik Sızması</i>	
<i>Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Palamut, Beyaz Şarap - Taze Baharat Sosu</i>	85
<i>Çam Fıstığı, Taze Ananas, Semizotu, Rezene ve Hindiba, Salatası</i>	
<i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i>	110
<i>Bakır Tavada Deniz Mahsülleri / 2 kişilik</i>	230
<i>Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Domates, Zeytin ve Kapari</i>	
<i>Operacı Çiftliği Ördeği / 2 kişilik (Yarım Ördek)</i>	240
<i>Konfi But, Mühürlenmiş Göğüs, Çikolatalı Ördek Sos</i>	
<i>Karamelize Hindiba, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli</i>	

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