

## ***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,  
Fransa'dan gelen Ördek ürünleri,  
Edremit'ten, Kürşat Zeytinyağları,  
Kastamonu'dan Mustafa Afacan ve Kars'tan İlhan Koçulu'nun seçtiği antik  
Buğday unları ile yaptığımız ekşi mayalı 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*

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

...

*Mandalina Suyu ve Elma Sirkesiyle Marine Şile Liman Tekiri,  
Taze Rezene, Körpe Roka 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, Nohut,  
Yerelması Kıtırtı, İncir-Erik Sızması*

...

*Orman Meyveleri, Bornova Misketi Jölesi  
Passion Fruit*

veya

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

175-

## ***Başlangıçlar***

<i>Roka ve Fesleğen Çorbası, Fırında Kiraz Domatesler</i>	32
<i>Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası, Kuzu Göbeği Mantarı</i>	36
<i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i>	48
<i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i>	42
<i>Kızgın Tavada Mühürlenmiş Bildircin, Sonbahar Şantrel Mantarı, Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i>	52
<i>Afyon 38-30 Çiftliği'nden Taze Burrata, Kiraz Domates, Balzamik Şurubu, Reyhan, Fesleğen ve Kruton</i>	48
<i>Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot, Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut</i>	62
<i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka</i>	44
<i>Körpe Kalamar, Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i>	52
<i>Kiraz Talaşıyla Mutfağımızda Tütsülenmiş Atlantik Somonu, Ekşi Krema, Kapari, Portakal, Taze Baharatlar</i>	42
<i>Tavada Ördek Ciğeri "Foie Gras de Canard", Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i>	78
<i>Sote Deniz Tarağı, İç Bakla, Karnabahar Kreması, Bisque, Altın Patates Cipsi</i>	62
<i>2 kişilik Peynir Tahtası: Şefin Seçimi Peynir Çeşitleri</i>	56
<i>**2 kişilik Şarküteri Tahtası: Şefin Seçimi Şarküteri Çeşitleri</i>	56

## ***Salatalar***

<i>Ezine Peyniri, Kiraz Domates, Akdeniz Yeşillikleri, Limon Vinegret</i>	28
<i>Kiraz Talaşıyla Tütsülenmiş Somon, Armut, Marul, Frenk Soğanı</i>	38
<i>Qinoa, Portakal, Elma, Kapya Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i>	36
<i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i>	46
<i>Semizotu, Kereviz Sapı, Avocado, Lime, Rezene, Körpe Marul, Kiraz Domates</i>	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

<b><i>Risotto,</i></b>		
<b><i>...Safranlı ve Körpe Kalamarlı</i></b>	<b>54</b>	<b>66</b>
<b><i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i></b>	<b>44</b>	<b>56</b>
<b><i>...Şile Köylerinden Yabani Mantar ile</i></b>	<b>42</b>	<b>54</b>
<b><i>Tagliolini,</i></b>		
<b><i>...Deniz Mahsülleri ve Hafif Acılı Sarımsaklı Domates Sosu ile</i></b>	<b>58</b>	<b>70</b>
<b><i>Tagliatelle,</i></b>		
<b><i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i></b>	<b>42</b>	<b>54</b>
<b><i>Pappardelle,</i></b>		
<b><i>...Fırınlanmış Satır Kıyması ile Bolognese Sosu ile</i></b>	<b>48</b>	<b>60</b>
<b><i>Tortellini,</i></b>		
<b><i>...Tatlı Köy Loru ve Ispanak Dolgulu</i></b>	<b>44</b>	<b>56</b>
<b><i>Agnolotti,</i></b>		
<b><i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i></b>	<b>46</b>	<b>58</b>
<b><i>Ravioli,</i></b>		
<b><i>...Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Parmesan Köpüğü</i></b>	<b>52</b>	<b>64</b>

## ***Ana Yemekler***

<b><i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi,</i></b>	<b>54</b>
<b><i>Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i></b>	
<b><i>Mühürlenmiş Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal,</i></b>	<b>76</b>
<b><i>Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i></b>	
<b><i>Lahos Fileto, Bisque, Trüflü Nohut, Brokoli ve Morel Mantarı</i></b>	<b>108</b>
<b><i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi,</i></b>	<b>80</b>
<b><i>Confit Kuru Kayısı, Ziyah Zeytinli Pişme Sosu, Gremolata</i></b>	
<b><i>Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut,</i></b>	<b>82</b>
<b><i>Yerelması Cipsi, İncir-Erik Sızması</i></b>	
<b><i>Kuzey Ege'den İri Deniz Levreği, Enginar Kalbi ve Enginar Tapenade,</i></b>	<b>120</b>
<b><i>Rezene Püresi, Dereotlu Patates, Maydanoz Pesto</i></b>	
<b><i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i></b>	<b>86</b>
<b><i>Bakır Tavada Deniz Mahsülleri / 2 kişilik</i></b>	
<b><i>Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Domates, Zeytin ve Kapari</i></b>	<b>180</b>

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