

Değerli Misafirlerimiz,

Bu menüde sizlere,

***Ulupelit ve çevresinden toplanmış Yabani Mantarlar,
Şile köylerinden Oğlak,
Kalealtı Köyünde eski usul su değirmeninde öğütülmüş Mısır Unu,
Lavanda'ya özel günlük olarak üretilen 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

Roka ve Fesleğen Çorbası

Fırında Kiraz Domatesler, Gremolata

...

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

...

Düşük Isıda Fırınlanmış Süt Oğlak

Dövme Keşkek, 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 Artisan Peynirler
Artvin Yayla Balı*

Başlangıçlar

<i>Havuç Çorbası, Parmesan Köpüğü ve Havuç Kırırları</i>	38
<i>Roka ve Fesleğen Çorbası, Fırında Kiraz Domatesler</i>	45
<i>Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırırları, Yabani Kekik ve Çam Fıstığı</i>	64
<i>Enginar Sufle, İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu</i>	58
<i>Operacı Çiftliği Bildircını, Şantrel Mantarı, Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası</i>	76
<i>Özel Üretim Taze Burrata, Kiraz Domates, Balzamik Şurubu, Reyhan, Fesleğen ve Kruton</i>	66
<i>Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot, Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut</i>	78
<i>Dana Carpaccio, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka</i>	56
<i>Körpe Kalamar, Siyah Beluga Mercimeği, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto</i>	68
<i>Kiraz Talaşıyla Mutfağımızda Tütsülenmiş Atlantik Somonu, Taze Baharatlar, Kapari, Portakal</i>	56
<i>Tavada Ördek Ciğeri “Foie Gras de Canard”, Kırmızı Şaraplı İncir, Brioche</i>	190
<i>Sote Deniz Tarağı, İç Bakla, Karnabahar Kreması, Bisque, Altın Patates Cipsi</i>	120
<i>2 kişilik Peynir Tahtası: Şefin Seçimi Peynir Çeşitleri</i>	74
<i>**2 kişilik Şarküteri Tahtası: Şefin Seçimi Şarküteri Çeşitleri</i>	74

Salatalar

<i>Ezine Peyniri, Kiraz Domates, Akdeniz Yeşillikleri, Limon Vinegret</i>	42
<i>Kiraz Talaşıyla Tütsülenmiş Somon, Armut, Marul, Frenk Soğanı</i>	50
<i>Qinoa, Portakal, Elma, Kapyra Biber, Akdeniz Yeşillikleri Limon Vinegret</i>	48
<i>Taze Enginar, Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret</i>	62
<i>Semizotu, Kereviz Sapı, Avocado, Lime, Rezene, Körpe Marul, Kiraz Domates</i>	56

**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>	76	94
<i>...Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile</i>	68	86
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantar ile</i>	66	82
<i>Tagliolini,</i>		
<i>...Deniz Mahsülleri ve Hafif Acılı Sarımsaklı Domates Sosu ile</i>	88	110
<i>Tagliatelle,</i>		
<i>...Şile Köylerinden Yabani Mantarlar ile</i>	66	82
<i>Pappardelle,</i>		
<i>...Fırınlanmış Satır Kıyması Bolognese Sosu ile</i>	70	88
<i>Tortellini,</i>		
<i>...Tatlı Köy Loru ve Ispanak Dolgulu</i>	70	88
<i>Agnolotti,</i>		
<i>...Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu</i>	72	90
<i>Ravioli,</i>		
<i>...Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Parmesan Köpüğü</i>	76	94

Ana Yemekler

<i>Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi,</i>	70
<i>Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana</i>	
<i>Mühürlenmiş Dana Bonfile, Ev Yapımı Taneli Hardal,</i>	98
<i>Balzemik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler</i>	
<i>Lahos Fileto, Bisque Sos, Trüflü Nohut Püresi,</i>	170
<i>Kuşkonmaz ve Morel Mantarı</i>	
<i>Mühürlenmiş Kuzu Pirzola, Sarımsaklı Patates Püresi,</i>	110
<i>Confit Kuru Kayısı, Ziyah Zeytinli Pişme Sosu, Gremolata</i>	
<i>Süt Oğlak: Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek,</i>	110
<i>Nohut, İncir-Erik Sızması</i>	
<i>Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Palamut, Beyaz Şarap - Taze Baharat Sosu</i>	90
<i>Çam Fıstığı, Taze Ananas, Semizotu, Rezene ve Hindiba Salatası</i>	
<i>Dana Antrikot, Trüflü Patates Kreması, Porcini Mantarı ve Sote Ispanak</i>	125
<i>Bakır Tavada Deniz Mahsülleri / 2 kişilik</i>	250
<i>Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Domates, Zeytin ve Kapari</i>	

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