



## *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 Resmî Tatil günlerinde kişi başı en az 2.000 TL harcama kredisi bulunmaktadır ve bu tutarı geçmeyen harcamalar hesaba yansıtılacaktır.*

*\*Tüm fiyatlandırmalar TL cinsindedir ve KDV dahildir.*

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

*\*Menü Fiyatları 14.02.2025 tarihinde güncellenmiştir.*

## ***Tadım Menüsü***

### ***Derisi Alevlenmiş Barbunya***

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

...

### ***Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası***

*Kuzu Göbeği Mantarı*

...

### ***Soğan Dolması***

*Kuzu Gerdan ve Kış Şantreli Dolgulu, Nar Ekşisi,  
Badem Kreması, Yanık Tereyağ – Sumak Sos*

...

### ***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*

...

### ***İncir Yapraklı Dondurma***

*Fırınlanmış Badem, Deniz Tuzu ve Erken Hasat Zeytinyağı*

***Tadım Menüsü 4200***

~

***6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 2900***

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

***İspanya'dan Siyah Kış Trüf Mantarı ile,  
"Tuber Melanosporum"***

***Manda Sütü Burrata***

*Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı*  
**3100**

***Piemonte Usulü Carne Cruda***

*Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar*  
**3000**

***Dana Carpaccio***

*Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka*  
**3000**

***Ev Yapımı Tagliolini***

*Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos*  
**2600**

...

***Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma***

*Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel*  
**2000**

...

***Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde***

**2300**

## ***Soğuk Başlangıçlar***

### ***Derisi Alevlenmiş Barbunya***

*Lavanda Bostanından Taze Otlar, Bodrum Mandalinası,  
Tane Hardal, Çam Fıstığı, Safran Aioli*  
**1150**

### ***İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado***

*Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez*  
**1300**

### ***Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart***

*Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates*  
**900**

### ***Dana Carpaccio***

*Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka*  
**1250**

### ***Manda Sütü Burrata***

*Fırınlanmış Armut, Yabani Roka, Fesleğen, Badem, İncir Sızması*  
**1250**

### ***Peynir***

*Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano*  
**1200**

### ***\*\*Şarküteri***

*Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola*  
**1700**

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

## ***Sıcak Başlangıçlar***

***Trüf Kokulu Zonguldak Kuzu Kestanesi Çorbası***

*Kuzu Göbeği Mantarı*

**900**

***Lavanda Bostanından;***

***Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***

*Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler*

**850**

***Soğan Dolması***

*Kuzu Gerdan ve Kış Şantreli Dolgulu, Nar Ekşisi,*

*Badem Kreması, Yanık Tereyağ – Sumak Sos*

**1150**

***Közde Kuşkonmaz***

*Bottarga\*, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*

*\*Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.*

**1250**

***Enginar Sufle***

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

**950**

***Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot***

*Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut*

**1350**

***Kuzey Ege'den Körpe Kalamar***

*Fasülye Kreması ve Çıtırı, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto*

**1200**

***Bıldırcın***

*Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı*

*Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası*

**1300**

***Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)***

*Ulupelit ve Şile Ormanlarından*

**1950**

*Ev Yapımı Tagliatelle ile*

**2350**

## ***Salatalar***

*Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile*

### ***Hindiba Salatası***

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

**650**

### ***Semizotu Salatası***

*Avocado, Kırpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates*

**670**

### ***Taze Enginar Salatası***

*Roka, Kırpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret*

**690**

### ***Yabani Piriń Salatası***

*Kırpe Marul, Roka, Yeşil Elma, Rezene, Ceviz,  
Kavrulmuř Susam Vinegret*

**650**



## ***Makarnalar***

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

### ***Agnolotti\****

*Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu*

**K:1150 / B:1500**

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

### ***Ravioli***

*Kuzu Ragù Dolgulu, Kestane ve Yanık Tereyağ, Parmesan Köpüğü*

**K:1100 / B:1400**

### ***Safranlı Trofie\****

*Tangazola\*\*, Armut, Ceviz ve Krema Sos*

**K: 1050 / B: 1350**

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

*\*\*Tangazola; Tangala Çiftliğinin üretimi mavi küflü bir peynir çeşididir.*

### ***Tagliolini***

*Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu*

**K:1300 / B:1700**

### ***Tagliatelle***

*Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese*

**K:1000 / B:1300**

### ***Pappardelle***

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

**K:1100 / B:1400**

## ***Risotto***

### ***Safran ve Körpe Kalamar***

**K:1200 / B:1500**

***Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş***

**K:1050 / B:1350**

### ***Şile Köylerinden Yabani Mantarlar***

**K:1100 / B:1400**

## **Ana Yemekler**

### **Şile Köylerinden Süt Oğlak**

*Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması*  
**1700**

### **Özel Besi Köy Pilici**

*Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana*  
**1300**

### **Konfi Ördek But**

*Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli*  
**1800**

### **Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)**

*Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari*  
**3200**

### **Şile Kıyı'sından Olta Levrek**

*Kömür Ateşinde, Bahçeden Kış Sebzeleri, Deniz Börülcesi,  
Tane Hardal, Levrek-Vermut Sos*  
**2200**

### **Şile Liman'dan Hafif Tütsülenmiş Palamut**

*Lavanda Bostanından Lemongrass-Kereviz Kreması, Kereviz Terrine,  
Vermut-Taze Baharat Sos, Hardal Yaprakları*  
**1400**

### **Dana Bonfile**

*Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler*  
**1500**

### **Kuzu Pirzola**

*Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı*  
**1600**

### **Dana Antrikot**

*Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı*  
**1800**

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