



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.***

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

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

****Menü Fiyatları 19.07.2024 tarihinde güncellenmiştir.***

Tadım Menüsü

Lavanda Bostanından; Domates ve Badem

Taze Baharatlar, Çiğ Badem Sütü, Soğan Turşusu, Köy Ekmeği Kıtırı

...

Babakale'den Orkinos Tartar

Kapari, Yabani Kekik, Çam Fıstığı ve Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları

...

Közde Kuşkonmaz

Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc

...

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*

...

Şeftali ve Panna Cotta

Kekikli Şeftali Sorbe, Nektarin, Vanilyalı Panna Cotta, Beze

Tadım Menüsü 3450

~

6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 2100

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

***Siyah Yaz Trüf Mantarı ile,
“Tuber Aestivum”***

Manda Sütü Burrata

Siyah Trüf Mantarı, Erken Hasat Zeytinyağı, Köy Ekmeği Kıtırı
1900

Piemonte Usulü Carne Cruda

Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar
1900

Dana Carpaccio

Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka
1900

Ev Yapımı Tagliolini

Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos
1700

Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma

Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel
1500

...

Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde

1400

Soğuk Başlangıçlar

Lavanda Bostanından; Domates ve Badem

Taze Baharatlar, Çiğ Badem Sütü, Soğan Turşusu, Köy Ekmeği Ktırı
650

İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado

Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez
950

Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart

Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates
570

Dana Carpaccio

Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka
850

Babakale'den Orkinos Tartar

Kapari, Yabani Kekik, Çam Fıstığı ve Ekşi Maya Ekmeği Ktırları
880

Manda Sütü Burrata ve Yaz Meyveleri

Şeftali, Kayısı, Nektarin, Badem, Balzamik sirke
850

Peynir

Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano
900

*****Şarküteri***

Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola
1200

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

Sıcak Başlangıçlar

***Lavanda Bostanından;
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***
Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler
520

Közde Kuşkonmaz
Bottarga, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*
700
**Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.*

Enginar Sufle
İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu
620

Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot
Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut
990

Kuzey Ege'den Körpe Kalamar
Fasülye Kreması ve Çıtırı, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto
850

Bıldırcın
Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı
Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası
780

Bakır Tavada Yabani Porcini Mantarı (2 kişilik)
Ulupelit ve Şile Ormanlarından
1800

Ev Yapımı Tagliatelle ile
2200

Salatalar

Kendi Bostanımızda Yetiştirdiğimiz Yeřillikler ve Sebzeler ile

Yaz Salatası

*Beyaz Hindiba, Rezene, Turp, Semizotu, ilek,
Tane Hardal ve Bal Vinegret*

540

Semizotu Salatası

Avocado, Körpe Marul, Kereviz Sapı, Lime, Rezene, Kiraz Domates

490

Taze Enginar Salatası

Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret

550

Yabani Pirinç Salatası

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

490



Makarnalar

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

Agnolotti*

Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu

K:740 / B:910

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

Safranlı Trofie*

Lavanda Bostanından Körpe Kabak, Fesleğen, Çam Fıstığı, Parmesan Köpüğü

K: 790 / B: 970

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

Tagliolini

Deniz Mahsülleri, Hafif Acılı ve Sarımsaklı Yaz Domatesleri Sosu

K:1050 / B:1310

Tagliatelle

Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese

K:710 / B:880

Pappardelle

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

K:710 / B:880

Risotto

Safran ve Körpe Kalamar

K:970 / B:1230

Kuşkonmaz, Mascarpone, Tütsülenmiş Dana Döş

K:740 / B:910

Şile Köylerinden Yabani Mantarlar

K:710 / B:880

Ana Yemekler

Şile Köylerinden Süt Oğlak

Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması
1300

Özel Besi Köy Pilici

Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana
850

Konfi Ördek But

Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli
1400

Bakır Tavada Deniz Mahsülleri (2 kişilik)

Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari
2600

Kuzey Ege'den Fener

*Sarımsaklı Tereyağ ile Fırınlanmış,
Domates, Deniz Börülcesi, Kapari, Fesleğen, Çıtır Sarımsak, Limon-Yanık Tereyağ Sos*
1800

Şile Kıyı'sından Olta Levrek

*Kömür Ateşinde, Bahçeden Bahar Sebzeleri, Deniz Börülcesi,
Tane Hardal, Levrek-Vermut Sos*
1700

Dana Bonfile

Ev Yapımı Taneli Hardal, Balzamik Sirkeli Arpacık Soğan, Fırında Körpe Sebzeler
1100

Kuzu Pirzola

Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı
1200

Dana Antrikot

Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı
1400

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