



***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 27.09.2024 tarihinde güncellenmiştir.***

## ***Tadım Menüsü***

***Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart***  
*Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates*

...

***Babakale'den Orkinos Tartar***  
*Kapari, Yabani Kekik, Çam Fıstığı ve Ekşi Maya Ekmeği Kırırları*

...

***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*

...

***İncir Yapraklı Dondurma***  
*Fırınlanmış Badem, Deniz Tuzu ve Erken Hasat Zeytinyağı*

***Tadım Menüsü 3800***

~

***6 Kadeh Şarap Eşleşmesi 2900***

*\*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*  
**1950**

***Piemonte Usulü Carne Cruda***

*Siyah Trüf Mantarlı Dana Eti Tartar*  
**1950**

***Dana Carpaccio***

*Siyah Trüf Mantarı, Trüflü Sos, Ceviz, Parmesan ve Körpe Roka*  
**1950**

***Ev Yapımı Tagliolini***

*Siyah Trüf Mantarı, Çiğ Tereyağ Sos*  
**1800**

***Trüf Kokulu Manda Kaymaklı Dondurma***

*Siyah Trüf Mantarı, Tuzlu Karamel*  
**1500**

...

***Dilediğiniz herhangi bir tabağın üzerinde***

**1400**

## ***Soğuk Başlangıçlar***

***İskenderun'dan Kızıl Karides ve Avokado***  
*Salatalığa Sarılmış Karides ve Avokado, Yeşil Elma, Lime, Mayonez*  
**990**

***Lavanda Bostanından; Pancar & Keçi Peyniri Tart***  
*Yabani Roka, Fesleğen, Kiraz Domates*  
**650**

***Dana Carpaccio***  
*Triüflü Sos, Ceviz, Parmesan, Körpe Roka*  
**950**

***Babakale'den Orkinos Tartar***  
*Kapari, Yabani Kekik, Çam Fıstığı ve Ekşi Maya Ekmeği Kırırları*  
**980**

***Manda Sütü Burrata***  
*İncir, Badem, Yabani Roka, İncir Sızması, Fesleğen, Reyhan*  
**950**

***Peynir***  
*Tangala ve Miralem Peynirleri, 18 Aylık Grana Padano*  
**950**

***\*\*Şarküteri***  
*Prosciutto Crudo di Parma, İtalyan Salam, Bresaola*  
**1400**

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

## ***Sıcak Başlangıçlar***

***Lavanda Bostanından;  
Roka, Kale ve Fesleğen Çorbası***  
*Çam Fıstığı Gremolata, Fırında Kiraz Domatesler*  
**600**

***Közde Kuşkonmaz***  
*Bottarga\*, Greyfurt ve Frenk Soğanlı Beurre Blanc*  
**950**  
*\*Bottarga tuzlanmış ve kurutulmuş kefal yumurtasıdır.*

***Enginar Sufle***  
*İç Bakla, Enginar Kalbi, Piemonte Usulü Fonduta, Dereotu*  
**750**

***Babakale'den Sıcak Tütsülenmiş Ahtapot***  
*Nohut Püresi, Ekşili Semizotu, Çıtır Nohut*  
**1100**

***Kuzey Ege'den Körpe Kalamar***  
*Fasülye Kreması ve Çıtırı, Kiraz Domates, Fesleğen Pesto*  
**950**

***Bıldırcın***  
*Cognac ile Flambé, Kuzugöbeği Mantarı*  
*Kalealtı Köyünden Su Değirmeninde Öğütülmüş Mısır Polentası*  
**1100**

***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*

**570**

### ***Semizotu Salatası***

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

**580**

### ***Taze Enginar Salatası***

*Roka, Körpe Marul, Parmesan ve Trüf Vinegret*

**590**

### ***Yabani Pirinç Salatası***

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

**580**



## ***Makarnalar***

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

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

*Burrata ve Mascarpone Dolgulu, Fırında Kiraz Domates Sosu*

**K:950 / B:1300**

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

### ***Safranlı Trofie\****

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

**K: 900 / B: 1150**

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

### ***Tagliolini***

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

**K:1100 / B:1450**

### ***Tagliatelle***

*Fırınlanmış Satır Kıymasından Ragù Bolognese*

**K:850 / B:1100**

### ***Pappardelle***

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

**K:900 / B:1150**

## ***Risotto***

### ***Safran ve Körpe Kalamar***

**K:990 / B:1250**

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

**K:900 / B:1150**

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

**K:950 / B:1200**

## **Ana Yemekler**

### **Şile Köylerinden Süt Oğlak**

*Düşük Isıda Fırınlanmış, Dövme Keşkek, Nohut, İncir-Erik Sızması*  
**1450**

### **Özel Besi Köy Pilici**

*Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Siyez Bulguru, Tatlı-Ekşi Karalahana*  
**980**

### **Konfi Ördek But**

*Karamelize Beyaz Hindiba, Bitter Çikolatalı Ördek Sosu, Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli*  
**1600**

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

*Yaz Domatesleri Sosu, Ahtapot, Karides, Kalamar, Kum Midyesi, Zeytin ve Kapari*  
**2900**

### **Kuzey Ege'den Fener**

*Sarımsaklı Tereyağ ile Fırınlanmış,  
Domates, Deniz Börülcesi, Kapari, Fesleğen, Çıtır Sarımsak, Limon-Yanık Tereyağ Sos*  
**1900**

### **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*  
**1300**

### **Kuzu Pirzola**

*Sarımsaklı Patates Kreması, Siyah Zeytinli Kuzu Jus, Gremolata, Confit Kuru Kayısı*  
**1400**

### **Dana Antrikot**

*Trüflü Patates Kreması, Yabani Porcini Mantarı ve Sote Pazı*  
**1600**

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