

Nuits St. Georges Şile'de

Balık lokantaları ve yolüstü kır restoranlarıyla ünlü Şile'de, seçme Burgonya şarapları sunan şaşırtıcı sofistisyonda bir butik otel...

Istanbul'un Karadeniz kıyısındaki şirin ve biraz da ıssız ilçesi Şile, yıllardır şehrin Nişantaşı, Bağdat Caddesi, Beyoğlu gibi bölgelerindeki gelişmelerden hiç etkilenmeyen, tıpkı Tekirdağ'ın Silivri ya da Şarköy'ü veya Balıkesir'in Erdek'i gibi taşralı karakterde bir bölge olarak kaldı. Kaliteli şaraplar ve "dünya mutfağı" da sunan bir-iki yeni restoran bu taşra havasını biraz kırsa da, Şile yine de bildiğimiz Şile... Ama Şile'de yeni açılan bir butik otel, ilçenin bu sınırlarını tümüyle zorluyor ve İstanbul'un lüks otel ve restoranlarıyla bile yarışıyor.

Şile'nin iç taraflarında, denize biraz uzak 16 dönüm arazi üzerine kurulu Lavanda Hotel, Şen ailesine ait. Otelcilik geçmişi de olan tekstilci Ahmet Şen ile seramik tasarımcısı eşi Feryal Hanım, 15 yıl önce geldikleri Ulupelit Köyü'ne hayran

kalıp bir ev yaptırmışlar. Derken oğulları Emre, mimarlık okumaya gittiği İtalya'dan aramış ve okulunu bırakarak şef olmak istediğini söylemiş. Önce şaşırılmış, sonra da "Evi büyütüp butik bir otel yapalım, Emre de dönünce burada şef olsun" demişler. Böylece Emre Şen, Mutfak Sanatları Akademisi'nde eğitim görmüş, ardından Mikla Restaurant'ta Mehmet Gürs'ün ve İtalya - Treviso'da Michelin yıldızlı şef Maurilio Garola'nın ya-



Lavanda'nın restoranı, genç şef Emre Şen'e emanet. Şen, "Şarapla karamelize edilmiş pancar ve kızarmış briyoş eşliğinde tavada ördek ciğeri" gibi iddialı yemekler hazırlıyor.

nında staj yaparak şef olmuş. Otel açılınca da, daha 23 yaşında mutfağın başına geçmiş...

Otelin restoranında, Şile yollarında yenmesi asla mümkün olmayan lezzetler sunuluyor. Parmesan köpüklü havuç çorbası, bıldırcın yumurtalı kuşkonmaz, tavada ördek ciğeri, karamelize rezeneli kılıç balığı, porçini mantarlı ve Antep fıstıklı rizotto ile 10 saat boyunca düşük ısıda pişirilmiş oğlak, dikkati çeken iddialı lezzetlerden. Oğlağı ve rizottoyu tadıyor, çok beğeniyoruz. Ördek ciğerinin daha karizmatik olan kaz ciğeri imiş gibi sunulmayıp, dürüstçe adıyla servis edilmesini de önemsiyoruz.

Lavanda Hotel'in şarap kavı da, beş yıldızlı otellerde bile görmeye alışık olmadığımız zenginlikte. Tam 135 çeşit şarap servis ediliyor. Bunlar arasında Châteauneuf-du-Pape'dan Clos des Papes, Bordo'dan Connetable de Talbot, 10 farklı Barolo ve beş farklı Barbaresco, menüden okurken bile insanı heyecanlandırıyor. Şampanyaların kralı Krug'ün Grande Cuvée'sinin yanında bir de 1998 rekoltesini görmek ise kalp atışlarını daha da hızlandırıyor.

İstanbul'a 45 dakika mesafedeki 12 odalı bu şık otele, sadece yemek için dahi gidilebilir. Ya da havuzdan da yararlanılıp bir hafta sonu kaçamağı yapılabilir, damaklar Fransız ve İtalyan mutfağıyla şımartılırken, ciğerler de meşe, kayın ve çam ormanlarının oksijeniyle bayram edebilir...*g*

