

Peace at Lavanda

LAVANDA'DA HUZUR VAR

Boutique Hotel Lavanda promises its guests peace, quiet, rejuvenation and purification

Lavanda Butik Otel misafirlerine huzur, sessizlik, yenilenme ve arınma vaat ediyor.

Nestled between Ömerli and Darlık Dams and surrounded by forests of oak, beech and pine is the ideal hideaway, the Lavanda Boutique Hotel and Restaurant. This beautiful natural setting sprawling out along 18,000 m² offers high quality service and is only 45 minutes from Istanbul. Rooms at Lavanda range in size from 30 to 55 m². Each room has been distinctly decorated and affords a mountain, forest or pond view. The nine rooms are constructed of natural materials such as stone and wood and are furnished in a way to ensure the utmost in comfort for guests. The rooms are named after the types of

trees in the gardens - magnolia, sweet gum, redbud, juniper, cypress, spruce, cedar, oak and beech - due to the natural music produced by the leaves rustling in the wind, which soothes the guests while they rest.

Refresh at Lavanda Spa

Lavanda Spa allures guests with its sauna and jacuzzi, both of which have a forest view. Expert therapists revive spirit and body with a rich array of spa treatment options from which to choose. Lavanda's solar-heated outdoor pool is open approximately six months of the year. Lavanda's natural surroundings are open for discovery. When



Meşe, kayın ve çam ormanları ile çevrelenmiş, Ömerli ve Darlık Barajları arasında gizli bir kaçış yeri Lavanda Butik Otel & Restaurant. İstanbul'dan sadece 45 dakikada ulaşılabilen, 18.000 m² yeşil alan üzerine kurulu bu gizli cennette, doğanın güzellikleri

özneli bir hizmet ile harmanlanarak sunuluyor.

Lavanda'nın, büyüklükleri 30-55 m² arasında değişen, her biri birbirinden farklı özellikteki odaları dağ, orman ve gölet manzaralı. Taş, ahşap gibi doğal malzemeler kullanılan 9 oda, misafirlerin rahat



edebilmeleri için özenle ve ince detaylar eklenerek döşenmiş. Odalara, yaprakların rüzgârla oluşturduğu doğal müziğin, misafirlere uykularında eşlik etmesi için, bahçelerdeki ağaç isimleri verilmiş; manolya, sığla, erguvan, ardıç, servi, ladin, sedir, meşe ve kayın.

SPA'da yenilenin

Lavanda SPA, orman manzaralı sauna ve jakuzisi ile aklınızı başınızdan alabilir. Uzman terapistler, zengin masaj seçenekleriyle, ruhunuzu ve

bedeninizi yenilemeniz için sizi bekliyor. Lavanda'nın açık havuzundan yılın yaklaşık 6 ayı boyunca yararlanılabiliyor. İlkbahar ve sonbahar aylarında güneş enerjisi ile ısıtılan havuzun kullanım süresi uzatılmış.

Lavanda'nın kendisi kadar, çevresi de keşfedilmeyi bekliyor. Dışarıya adımını attığımızda kendinizi orman içi doğal yürüyüş parkurlarında bulabilir, bol oksijen ile enerji depolayabilirsiniz. Dağ bisikletleriyle çevreyi keşfedebilirsiniz. Ya da, Lavanda'nın çok yakınında yer alan Yeşilvadi Doğa Sporları Klübü'nün ATV, paintball, trekking gibi aktivitelerine katılabilir, 25 km mesafedeki İstanbul Park'ta adrenalin ihtiyacınızı karşılayabilirsiniz. Yalnızca 6 km. uzakta bulunan, Türkiye'nin ilk ve tek özel avlak alanı olan Sarsılmaz Avlak'ta av sporu yapabilirsiniz.

Düğün ve etkinliklerin de evsahibi

Lavanda; nişan, düğün, doğum günleriniz ile her türlü özel kutlamalarınız için kış aylarında maksimum 50 kişilik gruplara,



venturing out, you may find yourself walking along nature trails where you soak up ample amounts of oxygen and restore your energy. You may discover the environment by riding mountain bikes. Or you may decide to partake in activities offered by Yeşilvadi Natural Sports Club such as ATV, paintball and trekking. For those seeking an adrenalin rush, Istanbul Park is only 25 kilometers away. Hunting is allowed at Sarsılmaz Avlak, which is located only 6 kilometers from Lavanda.

The ideal location to host receptions and other special events

Lavanda provides all kinds of meal, beverage and gift services for groups of up to 50 people during the winter and for more people during the spring and summer for engagement parties wedding receptions, and other kinds of special celebrations.

This unique hotel is also an ideal location for VIP company meetings. Serving as host for the meeting events with its professional staff, Lavanda provides services for round-trip transfers with its transportation partners.

It is possible to take your memories of Lavanda home with custom-designed items available for purchase at the Lavanda Boutique, including Molton Brown boucle products, special designs from Eke Textile and Ağaoglu Textile for Lavanda and many other home accessories.

Food is another reason for re-visiting

Meals prepared at Lavanda Restaurant are divine. Refined Mediterranean cuisine is offered ala-carte and by specially designed tasting menus. Each recipe is first



created with love and then the most natural, purest and freshest products from eligible suppliers are used.

Vegetables and salads are prepared with the organic products grown at Lavanda and from neighboring gardens. Items from Chef Emre Şen's spice and herb garden add special flavors to meals. Herbs grown onsite include thyme, lemon balm, rosemary, garden sage, tarragon, green basil, purple basil and garlic, and chives. Select spirits accompany these custom dishes, including prominent Turkish and world wines.

bahar ve yaz aylarında ise daha kalabalık gruplara her türlü yiyecek, içecek ve ikram servisleri sunuluyor.

Lavanda aynı zamanda VIP şirket toplantıları için de ideal bir mekân. Profesyonel kadrosuyla toplantı organizasyonlarına da evsahipliği yapan Lavanda, gidiş-dönüş transferlerinde çözüm ortaklarıyla birlikte hizmet sunuyor.

Lavanda anılarınızı, Lavanda Boutique'den alacağımız size özel tasarımlarla evinize taşımanız mümkün. Lavanda Boutique'den Molton Brown buklet ürünleriyle, Eke Tekstil ve Ağaoglu Tekstil'in

Lavanda'ya özel tasarımlarını ve daha birçok ev aksesuarını satın alabilirsiniz.

Yemekler, tekrar gelme nedeni

Lavanda'nın kalbinin attığı Lavanda Restaurant'ın yemekleri, bağımlılık yapan türden. Restaurant'ın alakart ve tadım menülerinde rafine Akdeniz mutfağı yorumlanıyor; her reçeteye önce sevgi, sonra da seçilmiş tedarikçilerin en doğal, en katkısız ve en taze ürünleri katılıyor...

Sebze ve salatalar, Lavanda'nın ve komşu bahçelerinin organik ürünlerinden hazırlanıyor. Şef Emre Şen'in taze baharat bahçesi; kekik, melisa, biberiye, adaçayı, tarhun, fesleğen, reyhan, frenk soğanı gibi çeşitleri ile yemeklere özel tatlar katılıyor.

Bu lezzetlere, seçkin Türk ve dünya şaraplarını içeren özel kavda bekleyen şaraplar eşlik ediyor.

(Cranberry marmalade with red wine, potato press with fresh species, with asparagus)

(Kırmızı şaraplı kızılçık marmeladı, taze baharatlı patates ezmesi, kuşkonmaz ile)

Baked Lamb Chops Fırında Kuzu Kefes

Preparation | Yapılışı

For 4-8 persons Ingredients

8 lamb chops
2 sprigs of rosemary
1 coffee spoon of black pepper
3 cloves of garlic
Half tea glass of olive oil

For cranberry marmalade with red wine

1 bottle of red wine
2 spoons of cranberry marmalade

For potato press with fresh species

7 fresh potatoes
2-3 sprigs of garden sage
2 sprigs of rosemary
3 cloves of garlic
3-4 corns of black pepper
75 grams of butter
5 spoons of olive oil

For asparagus

10-15 asparagus stalks
1 clove of garlic
2 spoons of olive oil
Dash each of salt and black pepper

Place lamb chops in a flat dish with thick oil layer up. Marinate overnight by adding rosemary, black pepper, pressed unpeeled garlic and olive oil. Warm in hot saucepan for 5 minutes and put in the oven. Bake for 20 minutes in a pre-heated oven at 170 degrees. Take out of oven and leave in a warm place for 10 minutes. Slice and serve. For cranberry marmalade with red wine, put wine in pan. Boil on low heat until reduced by half. Add cranberry marmalade and boil until it has a thick texture. Boil potatoes for the potato press with fresh herbs and species. After boiling, drain and rinse. Cut potatoes with their peelings randomly. Saute garden sage, rosemary, pressed unpeeled garlic, black pepper, butter and olive oil well in a separate pan and take it from stovetop. Filter and add potatoes in the oil and press them with the help of corks. For asparagus, saute garlic, olive oil, salt, black pepper and asparagus until their color changes. Slice the chops and place on a service dish. Place the potato press and asparagus next to the meat. Spoon the marmalade over the chops and serve.

Pirzolanın kalın yağ tabakası üzerinde kalacak şekilde düz bir kaba alın. Biberiye, karabiber, ezilmiş kabuklu sarımsak ve zeytinyağı ekleyip, bir gece marine edin. Kızdırılmış tavada 5 dakika sote edip, fırına alın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp 10 dakika sıcak ortamda dinlendirin. Dilimleyip servis yapın. Kırmızı şaraplı kızılçık marmeladı için şarabı tencereye alın. Kısık ateşte yarı yarıya çekene dek kaynatın. Kızılçık marmeladı ekleyip, koyu kıvam alana kadar kaynatın. Taze baharatlı patates ezmesi için patatesleri haşlayın. Kabuklarıyla birlikte gelişigüzel doğrayın. Aynı bir yerde adaçayı, biberiye, ezilmiş ve kuşkonmaz kabuklu sarımsak, karabiber, tereyağı ve zeytinyağını iyice soteleyip ocaktan alın. Süzüp, yağın içine patates ekleyin ve çatal yardımıyla ezin. Kuşkonmaz için sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiber ve kuşkonmazı rengi dönene dek soteleyin. Pirzola dilimleyip, servis tabağına alın. Yanına patates ve kuşkonmaz yerleştirin. Üzerine marmelat gezdirip servis yapın.

4-8 kişilik

Malzemeler

8 adet pirzola
2 dal biberiye
1 tatlı kaşığı tane karabiber
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Kırmızı şaraplı kızılçık marmeladı için

1 şişe kırmızı şarap
2 çorba kaşığı kızılçık marmeladı

Taze baharatlı patates ezmesi için

7 adet taze patates
2-3 dal adaçayı
2 dal biberiye
3 diş sarımsak
3-4 adet tane karabiber
75 gram tereyağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Kuşkonmaz için

10-15 adet kuşkonmaz
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber

CONTACT | İLETİŞİM

Ulupelit Köyü
Seçkin Sokak No: 2
Şile-İstanbul
Tel: 0216-736 56 40 - 41

info@lavandaotel.com

www.lavandaotel.com