



NE İÇİNDE ŞEHRİN, NE DE DIŞINDA

LAVANDA, ÖRNEKLERİNE ÜLKEMİZDE PEK SIK RASTLANMAYAN, RAFİNE TATLAR VE MANZARALARIN OLUŞTURDUĞU ANILARLA AYRILACAĞINIZ BİR MEKAN. GÜNÜBİRLİK GURME GEZİLERİ İÇİN MUTLAKA DENENMESİ GEREKEN ŞEHRE YAKIN BİR ADRES.



İlk izlenim. Rafine ellerden çıkma insan yapımı bir suni cennet. Gözlerinizi kapatıp İstanbul'un merkezinden başlayan ve yaklaşık 45 dakika süren yolculuk boyunca gördüklerinizi hafızanızdan silmeyi başarabilirseniz, gözlerinizi tekrar açtığınızda Paris'e yakın bir köyde uyandığınızı zannedebilirsiniz...

Lavanda Otel, 16 dönüm arazi içerisinde harika taş ve ahşap yapılardan oluşan bir butik otel. Aslında otel hizmeti de veren bir restoran demek daha doğru. Dünyadaki benzerlerinden yola çıkılarak, gezmekten ve yeni lezzetler tatmaktan zevk alan insanlar tarafından kurulmuş.

En güzel yanlarından biri, eklektik yapısı. Otel veya restoran olarak düşünülüp, tasarlanmamış. Bu da alıştığımız otel otel kokan odalar yerine birbirine hiç benzemeyen, çoğu aslında ailenin konuklarını ağırlamak amacıyla inşa ettiği 12 sıcak mekan anlamına geliyor.

Dağa, ormana veya gölete bakan odaları gezerken ilk dikkatimizi çeken, manzaranın yanısıra 'sessizlik' oldu. Modern insanın belki en öncelikli ihtiyacı. Harika çiçek ve ağaçların serpiştirdiği bahçeyi izlerken, gerçekten dinlenebilmenin anahtarı, sessizlik. Gürültüden kaçmaya ne kadar ihtiyacımız varmış...

RESTORAN VE ŞEF

Lavanda Otel, sahip olduğu tüm pastorel güzelliklere rağmen konseptini gözlerimizden önce 'midelerimizi' memnun etmek üzerine kurmuş. Şef Emre Şen. Son zamanlarda duymaya alıştığımız klasik bir hikayesi var. Çok da ısınmadığı bir okulda okurken yüreğinin sesini dinlemiş ve Gastronomi eğitimi almaya başlamış. (Biyografisinden: ...İtalyan Lisesini bitirdikten sonra, Politecnico di Milano 'da mimarlık okumaya başladı ama akli ve kalbi onu mutfak sanatlarına yönlendirdi. MSA 'da profesyonel aşçılık ve pastacılık



eğitiminden sonra 2008 yılında İstanbul Mikla'da, Şef Mehmet Gürs ve 2009 yılında İtalya Treiso'da (Alba) Michelin yıldızlı şef Maurilio Garola yanında İtalyan Mutfağı eğitimi aldı...

Biraz kader diyebileceğimiz, Türkiye'nin ve dünyanın önemli şeflerinin yanında tamamladığı evrelerden sonra şimdi Lavanda Otel'in mutfağını yönetiyor. 22 yaşında genç bir şefin rafine Akdeniz Mutfağı yorumlarını tatmak, tekdüzeliliğinden şikayet edilen gurme dünyamız için tek kelimeyle 'enteresan'..

Yemeklerde kullanılan kekik, fesleğen benzeri otları, doğa harikası bahçenin bir köşesinde kendi elleriyle yetiştirdiğini görmek çok hoş. Kendilerine özel, (ağırlıklı Türkiye'nin nadide, az rastlanır örneklerinden oluşan) kavları da şarapseverlerin dikkatinden kaçmayacak.

SPA

Günübirlik gurme kaçışlarının yanısıra, haftasonu hatta daha uzun bir tatil planlayanlar için otelin SPA hizmetlerinden de bahsetmek gerek. Orman manzaralı sauna ve jakuzi ilk görüldüğünde kelimenin tam anlamıyla insan yapımı bir cenneteyim hissi yaratıyor.

Isıtılmalı su yataklarında masaj, fitness salonu, buhar odası gibi yorgunluk düşmanlarının yanısıra ilkbahardan itibaren açık olan ısıtılmalı havuz da önce gözlerimizi, ardından da bedenlerimizi dinlendiriyor.

Kısaca, Lavanda, örneklerine ülkemizde pek sık rastlanmayan, rafine tatlar ve manzaraların oluşturduğu anılarla ayrılacağınız bir mekan. Günübirlik gurme gezileri için mutlaka denemesi gereken şehre yakın bir adres.

www.lavandaotel.com

Ulupelit Köyü. Seçkin Sokak No:2 Şile / İstanbul

