

Değerli Misafirlerimiz,

Bu menüde sizlere,

***Ulupelit ve çevresinden toplanmış Siyah Borazan Mantarı(Trompette des Morts),
Şile Köylerinden Süt Oğlak,
Şile Ormanlarından Yaban Domuzu,
Çeşme'den Taze Enginar Kalbi
Zonguldak'tan gelen "Kuzu Kestanesi",
Şile'den Kasap Osman'ın tedarik ettiği kırmızı et çeşitleri,
"Karadeniz Su Ürünleri", Tuncay Bey tarafından halden seçilen mevsim balıkları,
Sakarya'dan gelen özel besi köy pilici,
İtalyan "semolino" unundan ev yapımı makarnalarımız,
Fransa'dan gelen, ördek ürünleri,
Edremit'ten, Atf Erke Bey'in ürettiği Ithaca Zeytinyağları,
Ekşi maya ile mutfağımızda yaptığımız ekmeklerimiz,
İzmir, Kemalpaşa, Kamberler Köyü'nden Tomris Eroğul Bey'in ev yapımı Fransız usulü keçi peynirleri,***

Ve daha birçok mevsimsel ve uluslar arası ürünler ile hazırladığımız yemeklerimizden tattıracağız.

Değişmeyen klasiklerimiz ve mevsimsel olarak deneylediğimiz tabaklarımızı,

Keyifle tecrübe etmeniz dileğiyle.

A. Emre Şen

Şefin Tadım Menüsü,

Havuç Çorbası, Parmesan Köpüğü ve Havuç Kırıtları

.....

***Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kırıtları,
Yabani Kekik ve Çam Fıstığı***

.....

***Ulupelit Köyünden, Siyah Borazan Mantarı (Trompette des Morts),
Keçi Peynirli Fondue, Poşe Köy Yumurtası***

.....

***Taze İç Bakla ve Prosciutto Cotto
ile
Ev Yapımı Tagliatelle***

.....

Sorbe

.....

***Oğlak: Düşük Isıda 10 Saat Pişirilmiş, Tane Hardallı Patates
Pişme Sosu, Kuşkonmaz***

.....

***Orman Meyveleri, Bornova Misketi Jölesi
Passion Fruit***

veya

***Ev Yapımı Keçi Peynirleri Tabağı,
İzmir, Kemalpaşa, Kamberler Köyü'nden Tomris Eroğul Bey'in
Ev Yapımı Fransız Usulü Keçi Peynirleri,
25 Yıllık Modena Balzamik Sirkesi ve
Kırmızı Şaraplı Vişne Reçeli***

Tadım menüsü, yalnızca masadaki misafirlerin tamamına servis edilebilmektedir.

Başlangıçlar,

Havuç Çorbası, Parmesan Köpüğü ve Havuç Kıtırları

*Ulupelit Köyünden, Siyah Borazan Mantarı (Trompette des Morts),
Keçi Peynirli Fondue, Poşe Köy Yumurtası*

*Fırınlanmış Taze Fransız Keçi Peyniri,
Koyu Balzamik Şurubu, Akdeniz Yeşillikleri*

*Kuşkonmaz, Buldircın Yumurtası,
Prosciutto, Sherry Sos*

*Taze Baharatlarla Marine Edilmiş Çiğ Dana Bonfile,
Körpe Roka, Çam Fıstığı, Traşlanmış Parmesan*

*Tavada Ördek Ciğeri (Foie Gras de Canard),
Şarapla Karamelize Edilmiş Pancar, Kızarmış Brioche*

*Orkinos Tartar, Ekşi Maya Ekmeği Kıtırları,
Yabani Kekik ve Çam Fıstığı*

*Füme Somon Tabağı, Portakal, Kapari Çiçeği,
Ev Yapımı Mayonez Sosu*

*Peynir Tahtası: Parmigiano Reggiano,
Emmental, Brie, Gorgonzola Dolce*

Şarküteri Tabağı: Prosciutto Crudo di Parma

.....

Salatalar, Karışık Akdeniz Yeşillikleri ile

Ezine Peyniri, Çeri Domates, Limon Sos

Kızarmış Hellim, Marine Közlenmiş Biber, Balzamik Sos

Keçi Peyniri, Kuru Meyveler, Balzamik Sos

Klasik Ceasar; Marul, Kruton, Traşlanmış Parmesan

*Prosciutto, Armut,
Sherry Sirkeli ve Ballı Sos*

.....

**Mevsimsel koşullar ve piyasadaki ürün kalitesindeki değişimlerden dolayı
menüdeki bazı ürünleri servis edememekteyiz. Anlayışınız için teşekkür ederiz.*

Makarna ve Risotto, İtalyan Semolino Unundan Ev Yapımı

Risotto,

****Zonguldak Kuzu Kestaneli ve Mascarpone Peynirli***

****Kuşkonmaz ve Tütsülenmiş Dana Döş ile***

****Ege'den Taze Enginar Kalbi ve Dereotlu***

****Karides, Limon Kabuğu ve Fesleğenli***

Tagliolini,

****Hafif Acılı Közlenmiş Biber Soslu***

****Yaban Domuzu Ragù ile***

Tagliatelle,

****Taze İç Bakla ve Prosciutto Cotto ile***

****Hafif Sarımsak ve Karides ile***

****Yaz Domatesleri ve Taze Fesleğen soslu***

Pappardelle,

****Yabani Mantar Soslu***

****Somonlu ve Pesto Soslu***

Tortellini,

****Tatlı Köy Loru ve Ispanak Dolgulu***

.....

Ana Yemekler,

Babakale'den Kılıç Balığı, Közlenmiş Biber Sosu,

Sote Pazı, Sarımsak Cips

Şile Köylerinden Dana Bonfile, Taze Baharatla Ezilmiş Patates,

Dijon Hardalı, Körpe Sebzeler

Karadeniz'den Levrek Balığı, Karamelize Rezene,

Karnabahar Kreması

Balıkesir, Gönen, "Kıvırcık" Kuzu Pirzola,

Yabani Mantarlı ve Antep Fıstıklı Risotto, Yabani Kekik

Oğlak: Düşük Isıda 10 Saat Pişirilmiş, Pişme Sosu

Tane Hardallı Patates, Kuşkonmaz

Özel Besi Köy Pilici, Kök Sebze Püresi, Kuruyemişli Bulgur Pilavı,

Tatlı-Ekşi Karalahana

Kızgın Tavada Az Pişmiş Ördek Göğsü,

Denizli'den Kuzu Göbeği Mantarı ve Kuşkonmaz

.....

****Ana yemeklerimizin hazırlık süreleri 20 ile 40 dakika arası sürebilmektedir.***

Anlayışınız için teşekkür ederiz.

****Menüdeki bazı yemekler domuz ürünü içermektedir. Lütfen servis personelimize danışınız.***