

# La Sante

“Yeşilin, tazeliğin, lezzete dönüştüğü La Sante’ye hoş geldiniz. Sağlıklı, lezzetli ve rengârenk menümüz, titizlikle seçilen birbirinden özel tatlarla bezeli. Keyif ve lezzet dolu bir deneyim olmasını dilerim.”

## TADIMLIK

Kızarmış Padron Biberleri ve Aioli Mayonez ile (Vj)

Kabak Çiçeği Dolması ve Zeytin Kırıntıları ve Romesco Dip ile



### Pancar Tiramisu (Vj)

Pancar Dilimleri, Mascarpone Peyniri, Pancar Kreması, Pancar Kakao ve Yağı ile



### Tiger Karides

Somon Havyarı, Avokado Tartar,

Siyah Sarımsak Püresi ve Taze Baharatlı Limon Sos ile



### Kinoalı Somon Tartar

Micro Filizler ve Yeşil Aromatik Yağ İle

Kinoa, İçeriğinde Lif, Demir, Bakır, Tiamin, B6 Vitamini Ve Protein Barındırır. Aynı Zamanda Manganez, Magnezyum, Folat Ve Fosfor Kaynağıdır.



### Kahverengi Buzdağı (V)

Şiniklav, Susamlı Pirinç Yufkası, Karamelize Soğan Elma ve Kerevizli Balsamic Sos ile



### Yeşil Yaban Yaprakları (Vj)

Karışık Yabani Otlar, Caperberries, Permesan Peyniri ve Ballı Dijon Hardal Dressing ile



### Heirloom Domates Salatası (Vj)

Taze Baharatlar, Ezine Peyniri, Mor Soğan, Ceviz ve Tane Biberli Zeytin Yağ Sos ile



### Tütsülenmiş Közbiber Çorbası

Badem Sütü ve Portakal Yağı İle



### Nantucet Deniz Tarağı Chowder

Deniz Kabukluları Velute ve Füme Gouda Kroton ile



### Zeytin Dolgulu Ravioli Creamy (Vj)

Zeytin ve Ricotta Peyniri İle Doldurulur, Zeytin Yapağı Yağı ve Ayva Chutney ile



### Patlıcan Mille-Feuille (Vj)

Feta Peyniri Kreması, Mikro Filizler, Taze Baharat Özütü ve Domates Chutney ile



## SOĞUK BAŞLANGIÇ SALATALAR

## ÇORBA VE SICAK BAŞLANGIÇLAR

## Catena Alamos Malbec

En çok tercih edilen; meyvemsi yapısı ve yumuşak tanenleriyle etle uyum sağlar.

## ANA YEMEKLER

**Moillard Pouilly-Fuissé**  
Premium eşleşme; beurre soslu levrekle dolgun ve zarif uyum.

**Matsu El Recio / Tinto Toro**  
Kuzu sırtı ile; dolgun gövdesi ve baharat notalarıyla güçlü uyum.

## Sirloin Steak

Pave Patates ve Gravy Sos İle

*Kral James I Kendisine Verilen Siğir Filetosunu O Kadar Çok Sevmiş Ki Ona 'Sir Loin' Unvanını Vermiş Ve Sirloin Steak Adını Da Buradan Almış*



## Bıldırcın Konfit

Mürdüm Eriği Püresi ve Edemame Sotesi ve Çıtır Patates Eşliğinde



## Beurre Blac Soslu Deniz Levreği

Taze Otlar İle Kaplanmış Levrek, Tatlı Patates Püresi ve Lemon Butter Sos İle

*Şef Clémence Lefeuvre (Kızlık Soyadı Clémence Prau) Beurre Blanc'ı, Görünüşe Göre Kazara, 20. Yüzyılın Başlarında İcat Etti*



## Kuzu Sırtı Filetosu

Fırınlanmış Patlıcan, Mantar ve Baharatlı Zeytin Yağ İle Servis Edilir

*Akdeniz Bölgesinin Toros Dağlarında Yetişen Süt Kuzularından Elde Edilen En Değerli Etlerden Bir Tanesi Olan Kuzu Sırtı Lezzeti ve Yumuşaklığı ile Damaklarda Unutulmaz Tatlar Bırakan Lezzetli Bir Ettir*



## Galaktoboureko

Karamelli Dondurma Tarçınlı Vişne Sos ile



*Kendine Has Hazırlanan Muhallebinin Yufkaların Arasına Konulması ve Konulan Muhallebinin Üzerine Karabiber Serpilmesi Sonucunda Fırında Pişirilerek Elde Edilen Benzersiz Bir Lezzettir*

## Portakal Aromalı Kızarmış Süt Helvası

Kavrulmuş Fındık İle

*Osmanlı Mutfağının Zarif Ve Lezzetli Örneklerinden Biri Olarak Günümüze Ulaşan Köklü Bir Tatlıdır. Bu Geleneksel Tatlı, Sadece Osmanlı Döneminde Değil, Günümüzde De Çeşitli Tatlı Sofralarının Vazgeçilmezi Olmuştur.*



## Fırınlanmış Taze Ananas Tatlısı (Vj)

Balzamik Karamel Sos, Crumble ve Vanilyalı Dondurma İle



## TATLILAR

## Zeytinyağlı Enginar Kalbi

Kırmızı Pancar ve Mikro Bitkiler İle



## ARA SICAK

### Sebzeli Spaghetti

Spaghetti Makarna, Kabak, Havuç, Patlıcan, Mantar ve Zeytinyağı Sarımsak Sosu İle



## ANA YEMEK

### Karnabahar Steak

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve Mürdüm Erik Chutney İle



## TATLI

### Balkabağı Cup

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema İle Servis Edilir



## VEGAN MENÜ

## Izgara köfte



## Spagetti Bolonez



## Patates Tava

## ÇOCUK MENÜSÜ

## Tavuk Izgara



## Spagetti Napoliten

