

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)
Karışık Sebzeler 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, İçerisinde 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



Tütsülenmiş Közbiber Çorbası

Badem Sütü ve Portakal Yağı İle



Nantucet Deniz Tarağı Chowder

Deniz Kabukluları Velute ve Fume 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;
meyvemsî 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 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*



Tomahawk Grill “Masanızda size özel sunum ile ” 89 €

Galaktobourekó

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

VEGAN MENÜ

Zeytinyağlı Enginar Kalbi

Kırmızı Pancar ve Mikro Bitkiler İle



ANA YEMEK

Karnabahar Steak

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve
Mürdüm Erik Chutney İle



ARA SICAK

Sebzeli Spaghetti

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



TATLI

Balkabağı Cup

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema
İle Servis Edilir



ÇOCUK MENÜSÜ

Izgara köfte



Tavuk Izgara



Spagetti Bolonez



Spagetti Napoliten



Patates Tava

