

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.”

EXECUTIVE CHEF - ŞEVKET GÖKÇEN

Masaya Serpme

Çorba

Soğuk Başlangıçlar

Padron Biber Kızartma



Kızarmış Padron Biberleri ve Aioil Mayonez ile

Kabak Çiçeği Dolması



Patlıcan, Kestane Ezmesi, Kinoa ve Vişne ile
Sahibinin babaannesinin özel tarifiyle

Kuşkonmaz Çorbası



Badem Sütü ve Portakal Yağı ile

Nantucet Deniz Tarağı Chowder



Deniz Kabukluları Velute ve Füme Gouda Kroton ile

Pancar Tiramisu



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

Dana Dili Söğüş

Sarımsaklı Közlenmiş Kapyra Biberi ve Limon Otu Vinigret ile

Salatalar

Kahverengi Buzdağı



Şiniklav, Susamlı Piring Yufkası, Karamelize Soğan Elma ve Kerevizli Balzamik Sos ile

Yeşil Yaban Yaprakları Salatası



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

Heirloom Domates Salatası



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

Zeytin Dolgulu Ravioli



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

Patlıcan Mille-Feuille



Feta Peyniri Kreması, Mikro Filizler ve Taze Baharat Özütü ile

Izgara Kalamar Dolma



Karamelize Soğan, Acılı Sarımsak Sos ile

Vegan Köfte Bowl



Edamame, Salatalık, Havuç ve Bulgur ile

Sirloin Steak



Sarımsaklı Tereyağ, Limon Kabuğu, Taze Baharatlar ve Pave Patates ile

Yunan Tavuk Fricassee - Avgolemono



Pazı Yaprakları, Mantar ve Lime Zest ile

Tereyağ Limon Soslu Deniz Levreği



Taze Otlar ile Kaplanmış Levrek, Tatlı Püresi ve Lemon Butter Sos ile

Kuzu Sırtı Fileto

Fırınlanmış Patlıcan, Mantar ve Baharatlı Zeytin Yağ ile

Ana Yemekler

Tatlılar

Laz Böreği



Galaktobourekó Karamelli Dondurma Tarçınlı Vişne Sos ile

Çikolatalı Turta



Portakal Aromalı Çikolata Kreması ve Taze Orman Meyveleri ile

Fırında Karamelize Ananas



Balzemik Karamel Sos, Crumble ve Vanilyalı Dondurma ile

Pirinç Yufkası Sarma

Rice Vermicelli, Mevsim Sebzeleri, Mikro Bitkiler ve Thai Sos ile

Ara Sıcak / Sebzeli Spaghetti

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

Ana Yemek / Karnabahar Steak

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve Mürdüm Erik Chutney ile

Tatlı / Bal Kabağı Cup

Tahin, Balkabağı ve Vegan Krema ile

Izgara Köfte

Tavuk Izgara

Spaghetti Bolonez

Spaghetti Napoliten

Patates Tava



Gluten



Yumurta



Süt
Laktoz



Hardal



Balık



Kabuklular



Yumuşakçalar



Kabuklu
Çerez



Kereviz



Susam



Soya



Vejeteryan



Vegan