

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 - ZAFER TOK

TADIMLIK

Kızarmış Padron Biberleri ve Aioil Mayonez ile (Vj)
Karışık Sebzeler ve Zeytin Kırıntıları ve Romesco Deep ile



Pancar Tiramisu (Vj)

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



Tiger Shrimps

Deniz Kabukluları Velute ve Füme Gouda Kroton 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 Fosfos 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

Baden 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 Yaprığı Yağı ve Ayva Chutney ile

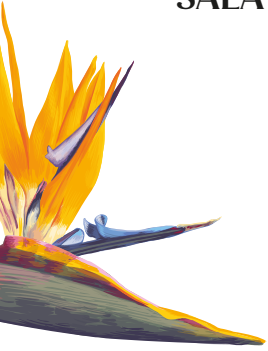


Patlıcan Mille-Feuille (Vj)

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



SOĞUK BAŞLANGIÇ SALATALAR



ÇORBA VE SICAK BAŞLANGIÇLAR

ÇOCUK M



Gluten



Yumurta



L

Acı Biber