

*Carême Restaurant*

---

Menü

## ALERJEN İKONLARININ ANLAMLARI

Yiyecek isimlerinin yanında konumlandırılan aşağıdaki simgelerden alerjen ve intolerans olabilecek hangi maddeleri içerdiğini görebilirsiniz.



Sülfür  
Dioksit  
İçerir



Hardal  
İçerir



Glüten  
İçerir



Soya  
İçerir



Kereviz  
İçerir



Yumuşakçalar  
İçerir



Fıstık  
İçerir



Kabuklular  
İçerir



Alkol  
İçerir



Yumurta  
İçerir



Susam  
İçerir



Süt ve Süt  
Ürünleri  
İçerir



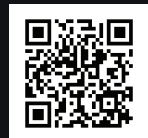
Sert  
Kabuklular  
İçerir



Bakla  
İçerir



Deniz  
Ürünleri  
İçerir





# Carême Restaurant

---

Adını, dünyanın en usta aşçılarından biri olan Marie Antonie Carême'den alan Carême Restaurant, her gün aynı heyecanla tıpkı bir orkestra uyumu ve titizliği ile değerli konukları için hazırlık yapıyor.

Carême Restaurant; Türk ve dünya mutfağından özenle seçilen tariflerini, eşsiz bir şekilde yorumlayan aşçıları, estetik servis sunuşu, şık ve huzur veren mekan tasarımıyla lezzeti sizlerle buluşturuyor.

---

Afiyet Olsun.



Bildiğiniz bütün çorba tariflerini unutturacak lezzetteki közlenmiş domates çorbası, en taze ve kaliteli malzemelerle hazırlanarak Carême Restaurant'ta siz değerli misafirlerimize sunuluyor. Özenle seçilmiş salkım domatesler, taze fesleğen yaprakları, sarımsak ve sızma zeytinyağıyla birleşerek damakları şımartan bir lezzet şölenine dönüşüyor.

## KÖZLENMİŞ DOMATES ÇORBASI

*Salkım domates, ekşi krema, fesleğen yağı, kavrulmuş kabak çekirdeği, sarımsaklı ve zeytinyağlı kızarmış ekme.*



# BAŞLANGIÇLAR

## Çorbalar

*Çorba kelimesinin kökeni, Sanskritçe'den gelir ve iyi beslenme anlamı taşır. Yaklaşık 10 bin yıl önce çorba hazırlandığını ve içildiğini gösteren kayıtlar, geçmişten günümüze uzanarak, yaşadığımız coğrafyada da aynı şekilde çorbaya önem ve özen gösterilmiştir.*

### Közlenmiş Domates Çorbası

### Mantar Çorbası

*Mantar, krema, tereyağı, sarımsak, arpacık soğan ve mantar kremalı kızarmış ekmek.*

### Kansas City Biftek Çorbası

*Bezelye, tane mısır, patates, biftek, taze fasulye, havuç ve taze baharatlar.*

### Sponge Kekli Okyanus Balık Çorbası

Birçok ülkenin ve şehrin kendine özgü balık çorbası olduğu gibi biz de kendi balık çorbası tarifimizde evrensel tekniklerle yerel ürünleri birleştirdik. Bozcaada'nın kalamarı, Mersin'in karidesi, Ege'nin ahtapotu, Marmara'nın levreği ve daha fazlasını usta şeflerimizin kendine özgü tarifleriyle deneyimlemeye ne dersiniz?

## SPONGE KEKLI OKYANUS BALIK ÇORBASI

*Kalamar, levrek, deniz tarağı, karides, hingel mantı ve kızarmış balık sponge kek.*







Girit medeniyeti tarafından zeytinyağı kültürünün zamanla yayılmasıyla zeytinyağı lezzetler, bizim mutfak kültürümüzün de önemli bir parçası haline gelmiştir. Birbirinden lezzetli zeytinyağı tarifler, geleneksel yöntemlerden uzaklaştırılmadan yetenekli şeflerimizce, mevsimin en taze ürünleriyle hazırlanarak beğeninize sunuluyor.



## EGE ZEYTINYAĞLI TABAĞI

*Kimyonlu bombay pilaki, fıstıklı yaprak sarma, kuşkonmazlı kabak çiçeği dolması, soslu sakşuka, çalı fasulye, zeytinyağı arpacık soğan, sakız çanak enginarı.*



# SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

## Apéritifler

Girit Meze Tabağı 

Misket Limonlu Marine Balıkçı Tabağı 

Ege Zeytinyağı Tabağı 

Roma Enginarlı Karpacıo 

Ilık Konkase Domatesli Burrata 

Karışık Peynir Tabağı 

*Ezine peynir, isli Çerkez peyniri, Bergama tulum peyniri, emmental peyniri, brie ve gouda peyniri, tahıllı kraker ve kuru meyve ile...*



## GIRIT MEZE TABAĞI

*Cercerez soğanlısı, cevizli biberli Ege kurusu, çemenli kahveli acuka, kavrulmuş Ege otları yoğurtlaması, kişnişli patlıcanlı babagannuş, yörük tarhana ezmesi ve pancar tuil.*

Ana yemekten bağımsız olarak hazırlanan mezeler, keyifli sofraların en renkli ve ihtişamlı lezzetleridir. Ülkenin dört bir köşesinden farklı kültür, tat, doku ve yaşanmışlıklarla hazırlanan mezeler, usta şeflerimizin dokunuşuyla Carême mutfağından yola çıkarak sizlerle buluşuyor.

## MISKET LIMONLU MARINE BALIKÇI TABAĞI

*Levrek fileto, somon loin, ahtapot fırın, jumbo karides ve mikro filizler, kalamar marine, avokado salsa, ananaslı waldorf salata, somon havyarı ve limon kreması.*

Üç tarafı denizlerle kaplı ülkemizin birbirinden çeşitli ve lezzetli mevsim balıklarını, şeflerimizin özel marinasyonu ile buluşturup unutamayacağınız bir ziyafete dönüştürüyoruz.





## ILIK KONKASE DOMATESLI BURRATA

*Pesto sos, balzamik glaze, sarı çeri domates,  
kırmızı çeri domates ve burrata peyniri.*

Bu eşsiz lezzet, İtalya'nın Puglia Bölgesi'nden tüm dünyaya yayılan burrata peyniri, mozzarella peyniri ve kremasının karışımından yapılır. Şeflerimiz, bu eşsiz tazelikteki peyniri, pesto sos, balzamik glaze ve ılık kiraz domateslerle enfes bir lezzet şölenine dönüştürüyor.



## ROMA ENGINARLI KARPAÇYO

*Sezar sos, rakula, parmesan peyniri, bonfile dilimleri,  
Akdeniz yeşillikleri, balzamik glaze ve Roma enginarı.*

Vittore Carpaccio, pişmiş eti sevmeyen bir ressamdır. Müdavimi olduğu restoranın aşçısı bu durumu göz önünde bulundurarak ünlü ressam için dana etini ince ince dilimler haline getirmiş ve ressama servis etmiştir. Evrensel mutfaklara yayılan bu yemeğe, biz de kendi yorumumuzla menümüzde sizler için yer veriyoruz.





Bu ünlü salatanın ilk çıkış hikayesi, Meksika ve ABD'de de restoranlar işleten İtalyan göçmeni olan Caesar Cardini'ye atfedilir. Ulusal mutfaklara hediye edilen bu özel tarifin dokusunu bozmadan, şeflerimizin kendine has dokunuşlarıyla misafirlerimize servis ediyoruz.



## TATLI PATATES CIPSLI VE ETLİ SEZAR SALATA

*Baby marul, tatlı patates cipsi, parmesan, kurutulmuş çeri domates, Sezar sos ve bonfile dilimleri*



# Salatalar

Tatlı Patates Cipsli ve Etli Sezar Salata  

Antipast Ton Balığı Salata  

Ince Kıyım Kaşık Salata  

*Kızarmış ceviz, sele zeytin, nar ekşisi, domates, salatalık, biber, maydanoz, Ezine peyniri ve kraker.*

Akdeniz Salata  

*Akdeniz yeşillikleri, parmesan, kurutulmuş füme et, baby turp, kiraz domates ve ballı hardallı vinegret sos.*

Sağlıklı Organik Salata   

Nisuz Salata  

*Akdeniz yeşillikleri, yedikule marul, kırmızı soğan, fırınlanmış bebek patates, ton balığı, edamame, kiraz domates, siyah zeytin ve bildircin yumurtası.*



İtalya'da ana yemek öncesi iştah açıcı özelliğiyle servis edilen antipast ton balığı salatası, usta şeflerimizin kendine özgü renk ve doku vermesiyle beğeninize sunuluyor. Özenle hazırladığımız sosuyla bu enfes salatamız düşüncelerinizi bekliyor.



## ANTIPAST TON BALIĞI SALATASI

*Baby marul, bildircin yumurtası, ızgara kabak, patlıcan, kapyra biber, İtalyan enginarı, frenk soğanı, akdeniz yeşillikleri ve ton balığı.*



Siz değerli vegan misafirlerimize özel avokado, enginar kalbi ve kiraz domates ile ii lezzet dolu bir dnya yarattık. Menmzn olmazsa olmazlarından ve eşsiz lezzetleri saymakla bitmeyen sağlıklı organik salatamızı deneyimleyin ve kendinizi mutluluğa bırakın.



## SAğLIKLI ORGANIK SALATA

*Organik yeŐillik, kiraz domates, avokado, misket mozzarella, enginar kalbi, Cengelky salatalık, kırmızı soğan, baby turp ve soya filizi.*



Kökü İskoçya'ya dayanan ahtapotu, geleneksel yöntemler sonrası avokadonun eşsiz uyumuyla buluşturarak, sizlere damak çatlatan bir lezzet deneyimi sunuyoruz.



## KIŞNIŞLI AVOKADO SALSA SOSLU IZGARA AHTAPOT

*Balzemik glaze sos, avokado,, maydanoz yağı, ekşi tatlı sos, peynirli tatlı patates topları.*



# SICAK BAŞLANGIÇLAR

## Öperitifler

Çıtır Kızarmış Baby Kalamar Pane 

*Panelenmiş kalamar, tartar sos, rakula yaprakları, ekşi tatlı sos ile...*

Kişnişli Avokado Salsa Soslu Izgara Ahtapot 

Füme Patlıcan Ezmeli Tereyağlı Karides 

*Karides, misket mozzarella, patlıcan, siyah tuil, kibrit patates ve tatlı sos ile...*



## PIZZETTA

*Manda mozzarella, karamelize soğan, füme kaburga eti, domates sos, fesleğen yaprakları, kıyılmış roka yaprakları ve dağ kekiği.*

## MARGARITA PIZZA

*Manda mini mozzarella, domates sos, kurutulmuş domates, fesleğen yaprakları, parmesan peyniri ve kıyılmış roka yaprakları.*





# YEMEKLER

## Pizzalar

### Carême Pizza

*Fırınlanmış antrikot breeze et, fûme kaburga, kapyâ biber, sarımsaklı domates sos, roka ve parmesan peyniri.*

### Pizzetta

### Mantarlı ve Mantar Kremalı Pizza

*Mantar kreması, yeşilbiber, kültür mantarı, mozzarella peynir, roka yaprakları ve parmesan dilimleri.*

### Margarita Pizza

### Ton Balıklı ve Karidesli Pizza

*Ton balığı, karides, domates sos, zeytin, mozzarella, mısır taneleri, kırmızı soğan, roka yaprakları ve parmesan peyniri.*



## DAĞ MANTARLI VE KUŞKONMAZLI RISOTTO

*Risotto, mantar crispy, dağ mantarları, jou sos ve çekirtme balzamik sos.*

İlk olarak 16. yüzyılda Napoli Bölgesi'nde yetiştirilen risotto pirincinin, kendine has yapısı ve lezzeti bulunmaktadır. Yavaş pişirmeye uygun, nişasta oranı yüksek, kısa taneli ve kırıklı bir formda olan risotto pirinciyle hazırladığımız lezzetimizin içine, ustalığımızı da ekledik. Bu enfes lezzet deneyimi sizi bekliyor.

## DENİZ ÜRÜNLÜ AGNOLOTTI

*Domatesli krem sos, karamelize kırmızı soğan sos, kalamar, karides, levrek ve mikro filizler.*

Osmanlı'ya 1780'li yıllarda İtalya'dan gelen makarna, o günden bu günlere mutfağımızda kalıcı bir yer edinmiştir. Bu güzel lezzeti balık cenneti ülkemizin lezzetli balıklarıyla buluşturarak sizlere sunuyoruz.



# YEMEKLER

## Makarnalar

Dağ Mantarlı ve Kuşkonmazlı Risotto 

Tereyağlı Rus Pelmenisi 

*Fesleğen yağı, domates kurusu, kahverengi sos ve tereyağlı sos ile...*

Deniz Ürünü Agnolotti 

Konfi Etli ve Patlıcanlı Sacchetti 

*Tereyağlı sos, karamelize soğan, patlıcan krispi ve yeşil yağ.*

El Açması Ev Mantısı 

*Manda yođurdu, tereyağlı domates, baharatlar ve taze nane.*



Kuzunun en değerli bölgesindeki etin tam kararında ve kıvamında pişirilmesiyle hazırlanan bu eşsiz lezzet, damaklarda eşsiz bir lezzet resitali sunuyor.



## KUZU LOIN

*Kuzu bonfile, tatlı patates püresi, kurutulmuş soğan tozu, hasselback patates, ızgara yeşil soğan, edamame fasulye ve crispy.*



# Ana Yemekler

Dana Bonfile 

Dana Pirzola 

*Dana pirzola, ızgara sebzeler, kremalı ispanak, patates püre ve baharatlı tereyağı.*

Dana Kaburga 

Venedik Usulü Briola 

*Dana kontrafile, patates ezmesi, edamame fasulye, endiviyen, baby havuç, kabak, briola sos ve arpacık soğan.*

Kuzu Loin 

Sous Vide Usulü Tavuk 

Levrek Izgara 

Salmon Tuskon 

Mevsim Balığı 

*Mevsim balığı hakkında lütfen görevliden bilgi alınız.*



## SOUS VIDE USULÜ TAVUK

*Sui tavuk, bernez sos, kremalı niyokki, kuşkonmaz, chicken broth sos.*

Sous vide usulü, Fransız mutfaklarında yaygın olarak kullanılan bir pişirme tekniğidir. Usta şeflerimizin tecrübeleri ve sıra dışı yöntemiyle buluşan tavuklar, eşsiz sunumlarımızla servis ediliyor.

## DANA BONFILE

*Patates graten, karnabahar püresi, arpacık soğan confit, demi glace sos, fesleğen yağı ve ördek ciğeri.*

Etlerin kralı ve etin en besleyici en lezzetli kısmı olarak nitelendirilen bonfile, yetenekli şeflerimizin dokunuşuyla damaklarda unutulmaz anlar yaşıyor.





## LEVREK IZGARA

*Deniz mahsulleri tortellini, deniz levrek, sebze püresi, kremalı kavrulmuş pırasa ve bezelye filizi.*

Denizlerin anası olarak bilinen levreği, tereyağı ve taze baharatlarla buluşturuyoruz. Hafif İtalyan esintili garnitürleriyle sizlere mutluluk verecek bu lezzetimiz, usta şeflerimizin kendine has imzasıyla buluşuyor.



## DANA KABURGA

*Confit dana kaburga, çeri domates, kuşkonmaz, bezelye filizi, baby patates ve tereyağlı provensal..*

Pişirme kabına alınan dinlendirilmiş dana kaburga, kök sebzelerle ateşte sotelenir. Salça ve baharatların enfes aromasıyla buluşturularak, terletme yöntemiyle kendi özel sosu içinde hazırlanır. Lezzetinin yanı sıra göze de hitap eden bu enfes lezzeti unutamayacaksınız.





Tereyağı ve taze baharatlarla buluşturduğumuz  
Norveç somon balığını, körpe ıspanak yaprakları ve kremalı  
sosumuzla lezzet şölenine dönüştürerek servis ediyoruz.







## SALMON TUSKON

*Baby ispanak, çeri domates, Norveç somonu, kremalı dağ mantarları, sarımsak, tereyağı ve lime limon.*





## LOTUS KREMALI YER FISTIKLI CHEESECAKE

*Lotus bisküvi kreması, karamelize yer fıstığı, tropik meyve jeli, bitter stick, vanilya cream ve ılık çikolata sosu ile...*

# Tatlılar

Fıstık Kremalı Çıtır Kadayıf Cannelloni 

Krokan Fındıklı ve Manda Sütü Fırın Sütlaç 

Badem Crunch Mocha Paris Brest 

Lotus Kremalı Yer Fıstıklı Cheesecake 

Hindistan Cevizi Sütü ve Oreolu Crème Brûlée 

Taze Meyve Tabacı

*Dilimlenmiş taze mevsim meyveleri*

Dondurma Çeşitleri 

*Süt, fıstık, fındık.*





## KROKAN FINDIKLI VE MANDA SÜTLÜ FIRIN SÜTLAÇ

*Krokantlı fındık, süt kaymağı,  
kestane balı, bal kabağı kıtırı,  
pekmezli güllaç tuili ve  
kırmızı orman meyveleri.*

## FISTIK KREMALİ ÇITIR KADAYIF CANNELLONI

*Fıstık kreması, mango sos, vanilyalı dondurma,  
crispy baklava yufka, kireçte domates ve  
dövülmüş kurabiye tozu.*







## BADEM CRUNCH MOCHA PARIS BREST

*Badem, mocha kahvesi, bavvıra kr ması,  kolatalı latte sos, misket limonu, ve gofret par acıkları ile...*





## HINDISTAN CEVIZI SÜTLÜ VE OREOLU CRÈME BRÛLÉE

*Hindistan cevizi sütü, oreo bisküvi, file fıstıklı biscotti, tahinli kabak ve dondurma ile...*











Menümüzde bulunan bazı ürünler alerjen madde veya  
sizin alerjiniz olan bir maddeyi içerebilir.  
Ayrıntılı bilgi ve diyetinize dair ihtiyaçlarınız için servis görevlisine danışınız.



# Cazême Restaurant



Bizi değerlendirmeyi ve takip etmeyi unutmayınız:

 Careme Restaurant    caremeistanbul  
careme@wyndhamgrandlevent.com

Çok Teşekkürler!



*Catême Restaurant*

[caremerestaurant.com](http://caremerestaurant.com)