

Carême Restaurant

Menu

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 ekmek.

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 KEKLİ 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 ZEYTİNYAĞLI TABAĞI

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

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Apéritifler

Girit Meze Tabacı 

Misket Limonlu Marine Balıkçı Tabacı  

Ege Zeytinyağı Tabacı 

Roma Enginarlı Karpacıo  

Ilık Konkase Domatesli Burrata  

Karışık Peynir Tabacı  

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



GİRİT 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.

MİSKET LİMONLU MARİNE 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 DOMATESLİ 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 ENGİNARLI 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 tarifi dokusunu bozmadan, şeflerimizin kendine has dokunuşlarıyla misafirlerimize servis ediyoruz.



TATLI PATATES CİPSLİ 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 

İnce 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 

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.



ANTİPAST 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 içi lezzet dolu bir dünya yarattık. Menüümüzün olmazsalarından ve eşsiz lezzetleri saymakla bitmeyen sağlıklı organik salatamızı deneyimleyin ve kendinizi mutluluğa bırakın.



SAĞLIKLI ORGANİK SALATA

Organik yeşillik, kiraz domates, avokado, misket mozzarella, enginar kalbi, Çengelköy 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.



KIŞNIŞLİ AVOKADO SALSASOSLU IZGARA AHTAPOT

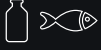
Balzamik glaze sos, avokado,, maydanoz yağı, ekşi tatlı sos, peynirli tatlı patates topları.

SICAK BAŞLANGIÇLAR

Öperitifler

Çıtır Kızarmış Baby Kalamar Pane 

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

Kışnişli Avokado Salsa Soslu Izgara Ahtapot 

Füme Patlıcan Ezmeli Tereyağı 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 PİZZA

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 çekirde 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 

Tereyağı Rus Pelmenisi 

Fesleğen yağı, domates kurusu, kahverengi sos ve tereyağı sos ile...

Deniz Ürünlü Agnolotti 

Konfi Etli ve Patlıcanlı Sacchetti 

Tereyağı sos, karamelize soğan, patlıcan krispi ve yeşil yağ.

El Açması Ev Mantısı 

Manda yoğurdu, tereyağı 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 ıspanak, patates püre ve baharatlı tereyağı.

Dana Kaburga 

Venedik Usulü Briola 

Dana kontrafile, patates ezmesi, edamame fasulye, endivyen, 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 BONFİLE

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 ıspanak, eri domates, Norveç somonu, kremalı dağ mantarları, sarımsak, tereyağı ve lime limon.



LOTUS KREMALİ 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 Breast  

Lotus Kremalı Yer Fıstıklı Cheesecake  

Hindistan Cevizi Sütü ve Oreolu Crème Brûlée   

Taze Meyve Tabagı

Dilimlenmiş taze mevsim meyveleri

Dondurma Çeşitleri  

Süt, fıstık, fındık.



KROKAN FINDIKLI VE MANDA SÖTLÜ FIRIN SÖTLAC

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

FISTIK KREMALI ÇITIR KADAYIF CANNELLONI

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





BADEM CRUNCH MOCHA PARİS BREAST

Badem, mocha kahvesi, bavyera kreması, çikolatalı latte sos, misket limonu, ve gofret parçacıkları ile...



HİNDİSTAN CEVİZİ 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

**G - F
TSE - ISO - EN
22000**

ISO 22000
Gıda Güvenliđi
Yönetim Sistemi

**TS - EN - ISO
9000**

Türkiye'nin ISO 9000
Kalite Yönetim Sistemi
Belgesine Sahip
İlk Perakende Kuruluşu

**TS - ISO
10002**

Türkiye'nin ISO 10002
Müşteri Memnuniyeti
Yönetim Sistemi
Belgesine Sahip
İlk Perakende Kuruluşu

Bizi değerlendirmeyi ve takip etmeyi unutmayınız:



Careme Restaurant



caremeistanbul

careme@wyndhamgrandlevent.com

Çok Teşekkürler!

Catême Restaurant

caremerestaurant.com