

Carême Restaurant | M E N Ü



Carême Restaurant

Adını, dünyanın en usta aşçılarından biri olan Marie Antoine 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 yapısıyla lezzeti sizlerle buluşturuyor.

Afiyet olsun.



*Kız Kulesi ikonlu ürünler Carême Restaurant
İstanbul'un spesiyalidir.*

Başlangıçlar

ÇORBALAR



Kansas Biftek Çorbası

Tüm mevsimlerin en faydalı ve en lezzetli sebzeleri ile eti bir araya getiren Kansas biftek çorbası; havuç, patates, fasulye ve taze mısır ile hazırlanır. Biftek parça et ile harmanlanan sebzeler uzun süre birlikte kavrularak tam bir lezzet iksirine dönüşür. Servise hazır hale gelen çorba aynı zamanda göze de hitap etmektedir.

KANSAS BİFTEK ÇORBASI

(Pazartesi, Salı, Çarşamba)

Bezelye, tane mısır, patates, parça et, taze fasulye ve tereyağında kızarmış çitir ekmek ile.

BAHÇE YEŞİLLİKLERİ ÇORBASI

(Cumartesi, Pazar)

Deniz ürünleri dolgulu tortellini, çirpılmış peynirli ve kuru domatesli ktır ekmek ile.



DOMATES ÇORBASI

Rende kaşar peyniri, kızarmış kruton ve çirpılmış krema ile.

KREMALI MANTAR ÇORBASI

Çirpılmış labne peyniri ve sote mantarlı ktır ekmek ile.

SOĞAN ÇORBASI

(Perşembe, Cuma)

Taze baharatlı ve eritme peynirli kıtır ekmelekle.

Soğan Çorbası

Fransa'da ünlenen ve ünü Türkiye'ye kadar uzanan soğan çorbasını Carême Restaurant, sizler için yorumladı. Daha çok soğuk iklim bölgelerinde bilinen soğan çorbası oldukça faydalı ve vitamin bakımından da zengindir. Beyaz Amasya soğanı ile yapılan soğan çorbasında ilk olarak soğanlar jülyen doğranır ve karamelize olana dek iyice kavrulur. Ardından biraz un ilave edilerek, kırmızı şarap ve şekerin uyumu ile çorba pişmeye başlar. Servis anında, tereyağında kızartılmış brioche ekmeği ve eritilmiş çedar peyniri ile sunulur.

Soğuk Başlangıçlar

A P E R İ T İ F L E R

Layalî Tabağı

İkram sofralarında yeri bir başka olan zeytinyağlılar ve mezeler, Türk mutfağının en özel lezzetlerindedir. Türk klasiklerinden esinlenerek sizler için lezzetli bir meze ve zeytinyağlı tabağı hazırladık. Hazırladığımız tabağımız; patlıcan salatası, çerkeztavuğu, şakşuka, haydari, zeytinyağlı biber dolması ve acuka ile servis edilir.

LAYALİ TABAĞI

Çerkeztavuğu, şakşuka, zeytinyağlı biber dolması, acuka, haydari, dövme patlıcan salatası ve üç farklı renkte kurutulmuş ekmek kırı ile.



DENİZ ÜRÜNLERİ TABAĞI

Pesto soslu derin deniz karidesi, küp kalamar, somon loin, vongole midye, mini mikro filiz, rezene salatası ve mangolu özel sosu ile.

PEYNİR TABAĞI

Ezine beyaz peynir, İzmir tulum, eski kaşar, isli Çerkez peyniri, emmental peyniri, kuru kayısı, kuru incir ve ceviz ile.



Mozzarella Peyniri

Birçok reçetede kullanılan mozzarella peyniri, İtalya tarafından dünya mutfağına kazandırılmıştır. Mozzarella peyniri, tuzsuz yapısı sayesinde birçok misafire hitap eder ve menülerde olmazsa olmazlar arasındadır. Mozzarella peyniri; taze çeri domates, fesleğen ve pesto sos ile kuvvetlendirilip taze bir başlangıç esintisi olarak menüde yerini alır.

MOZZARELLA PEYNİRİ

Kavrulmuş çam fıstığı, pesto sos, mozzarella peyniri, çeri domates ve fesleğen yaprağı ile.



Sıcak Başlangıçlar

A P E R İ T İ F L E R



Kalamar Pane

Deniz mahsullerinin vazgeçilmez bir üyesi olan kalamarı, birçok misafirimiz menüde görmek ister. Bu yüzden Carême Restaurant, iyi bir marinasyon işleminden geçirdiği kalamarı, paneleyerek lezzetini kaybetmeden yemeye hazır hale getirir. Son olarak servise hazır olan kalamar, taze tartar sos ve tatlı ekşi sos ile beğeninize sunulur.

KALAMAR PANE

Ev yapımı tartar sos, tatlı ekşi sos ve limon dilimi ile.



SOTE PATLICANLI KARİDES

Tereyağı ile sotelenmiş karides, sotelenmiş füme patlıcan ve pırasa kıtırları ile.

Üçgen Manti

Anadolu'ya, Orta Asya'dan göç eden Türkler tarafından getirildiği rivayet edilen mantı, farklı bölgelere ulaşırken şekil değişikliği yaşasa da içeriği aynı kalmıştır.

Mantı, diğer bölgelerimizden farklı olarak Batı Karadeniz Bölgesi'nde üçgen şekilde yapılmaktadır. İç Anadolu Bölgesi'nde tam buğday unuyla hazırlanan hamuru, özel baharat karışımları ve kendi çiftliğimizde üretilen et ile hazırlanan mantı; çırpılmış manda yoğurdu, domates, kırmızı baharatlı tereyağı ve kurutulmuş nane ile damaklarda eşsiz bir lezzet bırakır.



ÜÇGEN MANTI (El Yapımı)

Çırpılmış manda yoğurdu, domates ve kırmızı baharatlı tereyağı, sumak, pul biber ve kurutulmuş nane ile.

Salatalar



Izgara Biftekli Salata

Carême Restaurant'ta sizler için özenle hazırlanan et ve salata birlikteliği, hafif ve dengeli öğünlerden biri. Düşük kalorili malzemeler ile hazırlanan ızgara biftekli salata; ızgara edilmiş biberler, biftek parçaları ve soya filizi ile birleşerek, ballı hardal sos ile bir ziyafete dönüşüyor.

IZGARA BİFTEKLİ SALATA

Dijon hardal, közlenmiş kapy biber, soya filizi ve yeşil yapraklar ile.



Izgara Hellim Salata

Yeşil yapraklar, ızgara hellim, renkli kıtır ekmekler, çeri domates, kavrulmuş çitir ceviz ve Dijon hardallı mayonez sos ile.

NİSUAZ SALATASI

Izgara sebzeler, yumurta, ton balığı ve kaparili chive sos ile.



SALATA BÜFESİ

Açık büfe salata, meze ve zeytinyağlı çeşitleri.

Sezar Salata

Carême Restaurant'ın sizler için farklı yöntemlerle hazırladığı Sezar salata, Yedikule marulunun ızgaralanması ve özel Sezar sosu ile oluşan lezzetinin yanı sıra oldukça doyurucudur. En çok tercih edilen salataların başında gelen Sezar salata, ktır ekmekler ve jülyen grana padano peyniri ile servis edilir.



SEZAR SALATA

Mini Yedikule marul yaprakları, parmesan peyniri, kızarmış kruton ekmekleri ve özel Sezar sos ile.

Izgara et veya ızgara tavuk parçaları seçeneği ile servis edilmektedir.

(Izgara Et / Izgara Tavuk)

Yemekler

MAKARNALAR



PENNE AL-ARABIATA

Baharatlı İtalyan domates sosu, parmesan peyniri ve fesleğen yaprağı ile.



SPAGHETTI NAPOLITAN

Çektirilmiş domates sosu, parmesan peyniri ve pesto sosu ile.

Spaghetti Bolognese

Orijinal ismi "Ragu alla Bolognese" olan bolonez sos, İtalya orijinli bir makarna sosudur. Taze yapılmış et ragu sosu ile birleşen domatesler, pişmeye hazır olan makarnaya bir miktar tereyağı ile eklenir. Servise hazır olan spaghetti bolognese, parmesan peyniri ve taze fesleğenle sunulur.

SPAGHETTI BOLOGNESE

Özel olarak hazırlanmış dana eti sosu, parmesan peyniri, çeri domates ve fesleğen yaprağı ile.



Pizzalar



MANTARLI BİBERLİ PİZZA

Mantar, yeşilbiber,
domates sos ve mozzarella
peyniri ile.



MARGARİTA PİZZA

Mozzarella peyniri, domates
sos, taze fesleğen, roka
yaprakları, parmesan peyniri
ve kuru kekik ile.



VEJETARYEN PİZZA

Mozzarella peyniri,
domates sos, patlıcan,
kabak, renkli biberler,
mantar, roka yaprakları ve
parmesan peyniri ile.



PEPPERONİ PİZZA

Mozzarella peyniri, domates
sos, baharatlı sucuk, roka
yaprakları, kırmızı kapy
biber, parmesan peyniri
ve kuru kekik ile.



Carême Pizza

İlk pizza, MS 1000 yıllarında Napolili köylülerin fazla ekmek hamurlarını yayvan şekilde pişirmesiyle başlamıştır.

1830 yılında, Napoli'de, dünyanın ilk pizzacıları açılınca da pizzanın dünya mutfağına dahil olması; 1889 yılında, domates, mozzarella ve fesleğenden oluşan İtalyan bayrağına atfen hazırlanan pizza ile olmuştur.

Yıllar içinde, pizzaya farklı malzemeler katılarak günümüzdeki pizza şekline ulaşılmıştır.

Carême Pizza; özel et kombinasyonu, el açması hamur reçetesinde kullanılan siyez unu, taze bahçe domateslerinden özenle hazırlanan pizza sosu ve taş fırın tabanında pişirimi sayesinde pizzaya farklı bir boyut kazandırılarak beğeninize sunulmuştur.



CARÊME PİZZA

Mozzarella peyniri, domates sos, füme kaburga, parça et, roka yaprakları, parmesan peyniri ve kapyta biberler ile.

Yemekler

ET YEMEKLERİ

Darüzziyafe Köftesi

Osmanlı mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden Darüzziyafe köftesi, Osmanlı'daki oluş reçetesinin standardına en uygun şekilde Carême Restaurant mutfağında hazırlanır. Fıstık, dana ve kuzu kıymanın, taze yufka içerisine ilave edilmesi ile oluşan bu köfte, yanında pilav, ızgara domates ve biber ile servis edilir.



DARÜZZİYAFE KÖFTESİ

Yufkaya sarılı bıçak kıyması, yeşil fıstık, ızgara domates ve biber, tereyağlı pilav, parmak patates ve domates sos ile.

DANA BONFİLE

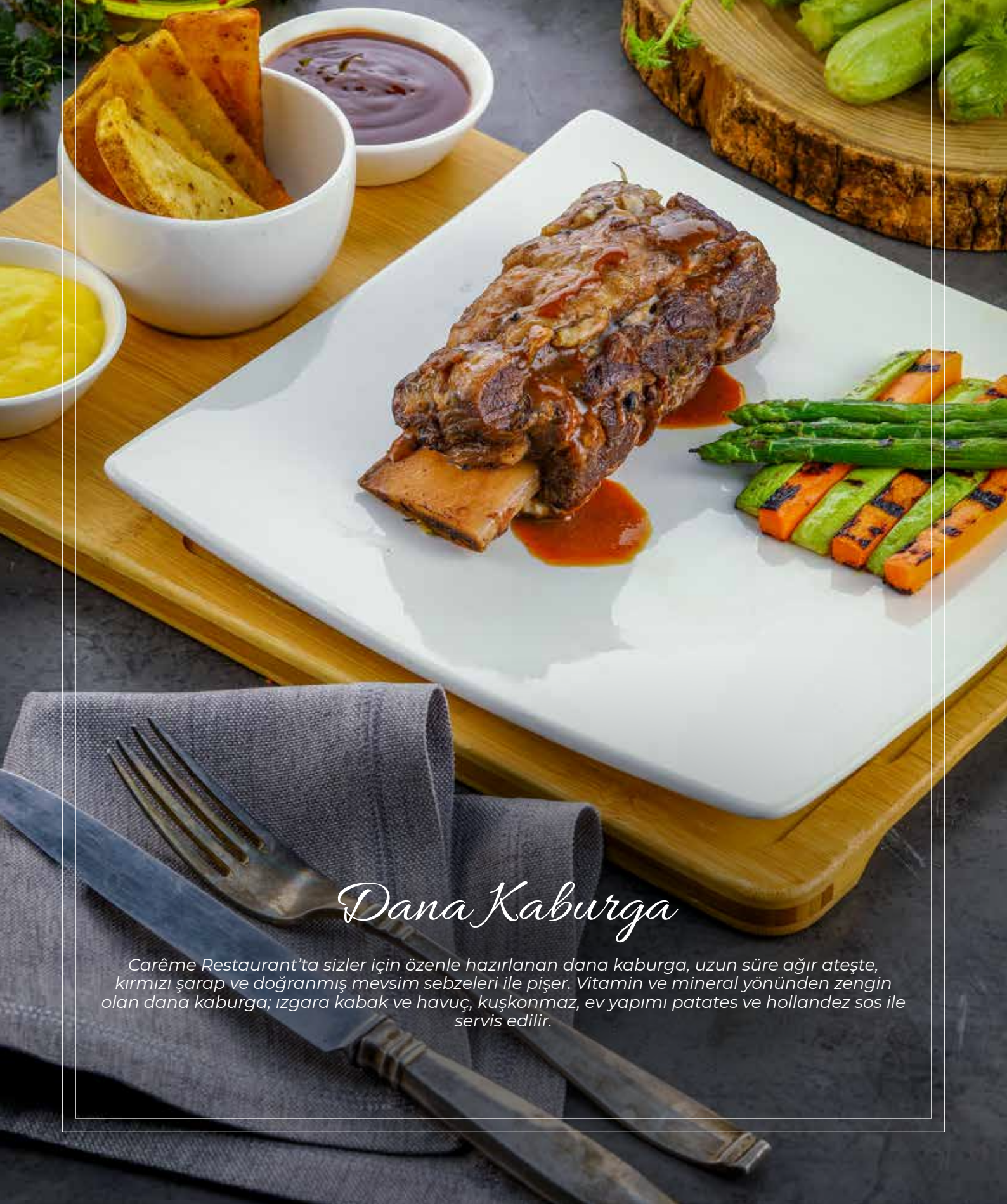
Taze kişnişli patates kek, kuşkonmaz, mini Yedikule marul, çeri domates ve veal jü sos ile.

DANA YANAĞI

Sütlü patates püresi, ızgara kabağa sarılı dana yanağı, marine edilmiş ızgara kırmızı kapy biber ve taze kekikli jü sosu ile.

DANA KABURGA

Tereyağında ev yapımı dilim patates, ızgara sebzeler, barbekü ve hollandez sos ile.



Dana Kaburga

Carême Restaurant'ta sizler için özenle hazırlanan dana kaburga, uzun süre ağır ateşte, kırmızı şarap ve doğranmış mevsim sebzeleri ile pişer. Vitamin ve mineral yönünden zengin olan dana kaburga; ızgara kabak ve havuç, kuşkonmaz, ev yapımı patates ve hollandez sos ile servis edilir.

Et Yemekleri

KUZU ETLERİ



KUZU BONFILE

Moral mantarlı ıspanak sotesi, fırınlanmış patates, tütsülenmiş buğday ve barbekü sos ile.

KUZU İNCİK

Uzun süre ağır ateşte pişirilmiş incik, peynir ile kızartılmış nohut ve buğday ezmeli dövme firik pilavı, arpacık soğan, ızgara çeri domates, mini Yedikule marul ve jü sosu ile.

Kuzu İncik

Kuzunun en lezzetli yerinden yapılan kuzu incik yemeğini, Carême Restaurant menümüzde yorumlarken ona çok yakışan; firik, buğday ve nohut ile özdeşleştirdik. Kuzu incik; ıslı peynir, soğan, ızgara Yedikule marul ve uzun süre birlikte pişirildiği sosuyla servis edilir.

Et Yemekleri

STEAK ÇEŞİTLERİ



250 g



DANA ANTRİKOT

Zeytinyağı ve tereyağı ile lezzetlendirilmiş Frenk soğanlı ezme patates, ıspanak sotesi, ızgara mini Yedikule marul, çeri domates, baharatlı tereyağı ve barbekü sos ile.

425 g


DANA PİRZOLA

Köy usulü fırınlanmış tereyağlı ev yapımı patates, kızarmış brioche ekmeğinde arpacık soğan marinasyonu, baharatlı tereyağı ve barbekü sos ile.



Dana Pırzola

Dana pırzola yağlı bir ettir ve doğru dinlendirilme işleminden sonra sunuma hazır olur. Dana pırzolanın olmazsa olmazı deniz tuzudur. Carême mutfağımızda steak'lerde vazgeçemediğimiz bir tattır ve ete lezzet katar. Karamelize soğan, taze baharatlı patates, baharatlı tereyağı, barbekü sos ve brioche ekmeği ile servis edilir.

Et Yemekleri

TAVUK ETLERİ



TAVUK ŞİŞ

Tereyağlı pilav, ızgara domates, biber, soğan, süzme yoğurt ve kırmızı baharatlı yağ ile.

Tavuk Şnitzel

Yapımı kolay gibi görünen tavuk şnitzel, lezzetini yapım aşamasındaki bazı püf noktalarından alır. Carême Restaurant'a özel püf noktaları ile her zaman standardını koruduğumuz tavuk şnitzel; baharatlı tereyağı, pane edilmiş özel soslu tavuk, dilim patates ve yeşilliklerle servis edilir.



TAVUK ŞNİTZEL

Tereyağında ev yapımı dilim patates, mevsim yeşillikleri, baharatlı tereyağı, limon dilimi, barbekü ve tartar sos ile.

Deniz Ürünleri

BALIK ETLERİ



SOMON

Kuşkonmazlı buğday risotto, siyah zeytin, bezelye ezmesi, kurutulmuş domates ve krema köpüğü ile.

Levrek

Denizlerin efendisi olarak bilinen deniz levreği, içine hapsettiği suyu sayesinde pişirilme esnasında ve servise hazır olduğunda lezzetini korur. Carême Restaurant'ta, taze bezelye püresi, deniz mahsullü tortellini ve şarap köpüğü ile buluşan deniz levreği; modern yorumuyla vazgeçilmez bir lezzete dönüşür.



LEVREK

Deniz mahsullü tortellini, marine ızgara levrek, sote bezelye ve ıstakoz bisque sos ile.

Levrek tercihinize göre ızgara veya tavada piřirilmektedir.

Tatlılar

TİRAMİSU

Mocha sos, biscotti çeşitleri, ev yapımı tiramisu ve mevsim meyveleri ile.



PANNA COTTA

Vanilyalı panna cotta, bademli kek, çikolata mus, kıtır fındık krokan ve frambuaz sos ile.

MEYVE TABAĞI

Mevsim meyvelerine göre hazırlanmaktadır.



CRÈME BRULEE

Çıtır karamelize elma, çilekli dondurma, bademli financier kek, ceviz, vişne ve kaymak ile.



Crème Brûlée

Kraliyet ailesi sofralarından günümüz sofralarına gelen Fransız tatlısı Crème Brûlée, en lezzetli reçetesi ile Carême Restaurant'ta. Modern bir şekilde yorumlanan Crème Brûlée; frambuaz jölesi, tane vişne, kayısı pestili, financier kek, karamel sos ve ceviz ile servis edilir.



DONDURMA ÇEŞİTLERİ

Vanilya / çikolata / vişne /
karamel / fıstık / limon.

VIŞNELİ GEVREK ILIK CRUMBLE

Orman meyveli sos, vişneli
sorbe ve taze çirpilmiş
vanilya kreması ile.

TÜRK TATLI TABAÇI

El yapımı çıtır baklava,
cevizli baklava, irmik
helvası, kazandibi,
kabak terin, kaymak ve
frambuaz sos ile.

Sütlaç

Türk mutfağında özel bir yeri olan ve geleneksel sütlü tatlılarımız arasında yer alan sütlaç, Carême Restaurant'ta manda sütü ile hazırlanıyor. Sütlaç; bal, kaymak, dondurma, fıstıklı biscotti ve kurutulmuş meyveler ile sunuluyor.



MANDA SÜTLÜ DAMLA SAKIZLI KARAMELİZE FIRIN SÜTLAÇ

Bal, kaymak, fıstıklı biscotti ve kesme dondurma ile.

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

Cazême Restaurant



Bizi değerlendirmeyi ve takip etmeyi unutmayınız:



/Careme Restaurant İstanbul



/caremeistanbul



/caremeistanbul



/caremeistanbul

caremerestaurantistanbul.com

Çok teşekkürler!

