

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.

DENİZ MAHSULLERİ ÇORBASI

Deniz tarağı, midye, Çeşme karidesi, kalamar.

“Birçok ülkenin ve şehrin kendine özgü balık çorbası olduğu gibi biz de en seçkin yerel ürünleri evrensel tekniklerle hazırlayarak birleştirdik. Usta şeflerimizin Bozcaada’nın kalamarı, Mersin’in karidesi, Ege’nin ahtapotu, Marmara’nın levreği ve daha fazlası ile hazırladığı bu leziz çorbayı deneyimlemeye ne dersiniz?”

AVGOLEMONO ÇORBASI

Tavuk göğüs, misket limon, soğan, pirinç, ekşi krema.

Bildiğiniz bütün çorba tariflerini unutturacak komşudan bir lezzet, en taze ve kaliteli malzemelerle hazırlanarak Carême Restaurant’ta siz değerli misafirlerimize sunuluyor. Yunancada “Avgo” yumurta, “lemono” ise limon demek. Özenle seçilmiş malzemeler birleşerek damakları şımartan, iyileştirici bir lezzet şölenine dönüşüyor.



BAŞLANGIÇLAR

Çorbalar

“Ateşin bulunması, insanların buğdayı suda kaynatmasıyla hikayesi başlayan çorba, dilimizde kökeni Farsça’da da aynı anlama gelen şorbā sözcüğü ile ifade ediliyor. Tüm insanlığın damağını şenlendiren çorba, farklı coğrafyalarda farklı lezzetlerle sofralarda yer buluyor. Anadolu’da çorbaya ait ilk izler Hitit çivi yazılı metinlerde karşımıza çıkıyor. Osmanlı İmparatorluğu’nda ise çorbanın yeri muazzam. Hem sarayda hem de halk arasında her gün en az bir öğünde çorba içildiği biliniyor. Osmanlı’dan bugüne birçok çorba reçetesi günümüze ulaşamasa da bugün ülkemizde yaklaşık 300 çeşit reçete bulunmakta ve her öğünde sevilerek tüketilmeye devam edilmektedir.”

Deniz Mahsulleri Çorbası



Kestane Çorbası



Kestane, soğan, kök sebzeler, krema.

Avgolemono Çorbası



Mantar Çorbası



Kuzugöbeği mantarı, porçini mantarı, istiridye mantarı, soğan, kahve köpüğü.

Ahtapot son 4.000 yıldır Akdeniz bölgesinde Mısırlılar ve daha sonra Yunanlar ve Romalılar tarafından sıklıkla tüketildiği gibi dünyanın diğer kıyı bölgelerinde, Uzak Doğu, Çin ve Japonya'da bu deniz ürününe çok değer verilmektedir. Romalı Marcus Gavius Apicius, Antik Çağ'dan bilinen en eski yemek kitabı olan De Re Coquinaria'da ilk ahtapot tarifini yazmıştır. Değerli şeflerimiz bu nadide ve leziz deniz mahsulünü geleneksel yöntemlerle hazırlıyor ve modern bir dokunuşla avokadonun ferahlığını ekleyerek sizlere sunuyor.



AHTAPOT VE KARİDES

Soğan, domates, fesleğen, beyaz şarap, sarımsak, tahinli nohut püresi.

SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Öperitifler

Çıtır Ekmekli Kaya Barbun   

Kaya barbun balığı, baharatlı ekmek, taze deniz börölcesi, limon krema sos.

Deniz Tarağı    

Bezelye püresi, mevsim sebzeleri, domates chutney sos, tereyağı sos.

Ilık Burrata Peyniri 

Baby Kalamar Tava    

Ahtapot ve Karides   

Erik Soslu Çıtır Ördek  

Mevsim sebzeleri, Hindistan cevizi sütü, susam yağı, çıtır susam.

Somon Gravlaks  



BABY KALAMAR TAVA

Karamelize misket limonu, tartar sos.

Kalamar kelimesi tüm dünya dillerinde küçük farklılıklarla kullanılsa da orijinali Yunancadır. Ege kıyılarında balık sofralarının vazgeçilmez lezzet klasliğini hazırlarken usta şefimiz baby kalamar tercih ediyor. Ağızda dağılan çıtır çıtır kızarmış deniz mahsulü, uzun sohbetli sofraların vazgeçilmezi olarak beğeninize sunuluyor.

ILIK BURRATA PEYNİRİ

Kuşkonmaz, kıtır pastırma, kuru domates, sarı kiraz domates, yeşil yağ sos.

İtalya'nın Puglia Bölgesi'nin kadim gelenekleri ile üretilen ve dünyaya yayılan burrata peyniri, mozzarella peyniri ve peynirin kendi kremasının karışımından hazırlanan bu sunumu zenginleştirmek için şeflerimiz pesto sos, balzamik glaze ve ılık kiraz domates ekleyerek hem gözlere hem damaklara hitap eden bir lezzet şöleni oluşturuyor.



Üç tarafı denizlerle kaplı ülkemizin birbirinden çeşitli ve lezzetli mevsim balıklarını, şefimizin uyguladığı özel marinasyon teknikleri ile son haline ulaştırıyor ve unutamayacağınız güzellikte tatlara dönüştürüyoruz.



SOMON GRAVLAKS

Yeşil kuzukulağı, çıtır kızarmış bamya, maskolin yeşillikler, yeşil roka sos.

Siz değerli vegan misafirlerimize özel menümüzün olmazsa olmazlarından, içi lezzet dolu bir dünya yarattık. Avokado, yeşil kuşkonmaz, greyfurt ve kiraz domates... Eşsiz lezzetleri saymakla bitmeyen sağlıklı organik salatamızı deneyimleyerek ve kendinizi mutluluğa bırakınız.



GREYFURLU REZENE SALATASI

Yedikule marul, salatalık, avokado, domates, kuşkonmaz, file badem, sarı kiraz domates.

Salatalar

Kaşık Salata

Domates, salatalık, tatlı yeşilbiber, roka, maydanoz, ceviz, Erzincan tulum peyniri, nar ekşisi sos.

Tulum Peynirli Roka Salatası

Domates, salatalık, siyah zeytin, köz biber, baby mısır, çektilmiş balzamik sos.

Karidesli Sezar Salata

Keçi Peynirli Salata

Semizotu Salatası

Roka, portakal, domates, ceviz, tatlı sepet lor peyniri.

Greyfurtlu Rezene Salatası

Ton Balıklı Salata

Yedikule marul, ton balığı, haşlanmış patates, haşlanmış bildircin yumurtası, taze fasulye, siyah zeytin, kuru domates, kiraz domates, özel yumurta sos.

Bu ünlü salatanın ilk çıkış hikayesi genellikle Meksika ve ABD'de restoranlar işleten, İtalyan göçmeni olan Caesar Cardini'ye atfedilir. Bugün tüm dünyada sevilerek tercih edilen bu özel tarifi, şefimizin kendine has dokunuşlarıyla misafirlerimize servis ediyoruz.



KARİDESLİ SEZAR SALATA

Kurutulmuş domates, parmesan peyniri, çıtır ekme , kızarmış kapari, Sezar sos.



KEÇİ PEYNİRLİ SALATA

Kızarmış keçi peyniri, incir, kayısı, maskolin yeşillikler, çilek sos.



Akdeniz'in paydaşları olan kültürlerin binlerce yıldır kullandığı, altın iksir zeytinyağı kültürünün dünyaya kazandırılması sayesinde bu lezzetler, Türk mutfağının önemli bir parçası haline gelmiştir. Birbirinden leziz zeytinyağı tarifler, geleneksel yöntemlere bağlı kalan yetenekli şeflerimiz tarafından mevsimin en taze ürünleriyle hazırlanmakta ve beğeninize sunulmaktadır.



EGE MEZE KOMBİNASYONU

Maskolin yeşillikler, kabak çiçeği dolması, İzmir tulum peyniri, portakallı kaya kuruğu, tekmil fava, karışık Ege otları, kırmızı soğan turşusu, baby enginar.

Mezeler

Ege Meze Kombinasyonu



Meze Tabağı



Pastırmalı ılık humus, baby İzmir enginarı, cevizli kabak tarama, muhammara, narenciye soslu deniz börülcesi, ktır ekmek.

Peynir Tabağı



Eski kaşar peyniri, emmental peynir, Brie peyniri, lavantalı Gouda peyniri, parmesan peyniri, rokfor peyniri, kızarmış pıkan cevizi, siyah üzüm, Wasa kraker.

Dry aged, yani kuru dinlendirme yöntemiyle bekletilen etlerimiz, en lezzetli ve yumuşak halini aldıktan sonra özenle seçilmiş sebzeler, baharatlar ve mis kokulu köy tereyağıyla servise sunuluyor.



DANA PİRZOLA (DRY AGED) 425 g

Izgara ıstiridye mantarı, patates keki, baharatlı sarımsaklı Maître d'Hôtel yağı, acılı tane hardallı mayonez sos.

Ana Yemekler

Kaz Ciğerli Dana Bonfile    

Pollo Ai Funghi   

Şaraplı flambé tavuk, kremalı baby ıspanak sotesi, porçini mantarı, mantar, ju sos.

Kuzu Pirzola   

Cotoletta Di Vitello     

Dana bonfile, panko pane harcı, hardallı patates salatası, soğan chutney sos, tartar sos, Maître d'Hôtel yağ, misket limonu, kırmızı pancar yeşillikleri.

Dana Pirzola (Dry Aged) 425 g   

Dana Antrikot (Dry Aged) 250 g   

Fener Balığı   

Levrek Fileto 



FENER BALIĞI

Sebzeli risotto, ızgara limon, mikro filiz, ekşi krema sos.

Ana Yemekler

Somon Izgara    

Pesce Sogliola Al Limone   

Dil balığı, çim çim karides, limon kabuğu, kırmızı karabiber, kızarmış roka, beyaz şarap, krema.

Istakoz ve Deniz Mahsullü Ravioli    

Dana Kaburgalı İtalyan Mantısı   

Dana kaburga, ricotta peyniri, porcini mantar, maydanoz, trüf yağlı krem sos, ju sos.

Deniz Mahsullü Tagliatelle     

Spagetti Napolitan   

Parmesan peyniri, domates sosu.

Karidesli Risotto   



SOMON IZGARA

Sui tavuk, bearnes sos, kremalı niyokki, kuşkonmaz, chicken broth sos.

Pancarlı kereviz püresi, mini sebzeler, taze soya fasulyesi, beyaz şaraplı süt köpüğü.

LEVREK FİLETO

Deniz börülcesi, bahçe yeşillikleri, konfit patates, portakallı limonlu glaze sos.

Denizlerin kıymetlisi olarak bilinen levreği, tereyağı ve taze baharatlarla buluşturuyoruz.

Hafif İtalyan esintili garnitürleriyle sizlere mutluluk verecek bu lezzetimiz, usta şeflerimizin kendine has imzasıyla sizlerle buluşuyor.



DENİZ MAHSULLÜ TAGLIATELLE

*İç midye, karides, kalamar, parmesan peyniri, beyaz
şarap, kızarmış taze soğan, krema.*



ISTAKOZ VE DENİZ MAHSULLÜ RAVIOLI

*Deniz mahsulleriyle doldurulmuş ravioli, parmesan
peyniri, bisque sos.*



KAZ CİĞERLİ DANA BONFİLE

Polenta pane, kaz ciğeri, mini sebzeler, kırmızı karabiber, kırmızı şaraplı ju sos.

Etlerin kralı ve etin en besleyici en lezzetli kısmı olarak nitelendirilen bonfile ve kaz ciğeri, şeflerimizin usta dokunuşuyla damaklarda bıraktığı seçkin lezzet ile özel akşam yemeklerinde misafirlerimizin tercihi oluyor.



KARİDESLİ RISOTTO

Karides, kuzugöbeği mantarı, porcini mantarı, parmesan peyniri.

İtalyan mutfağının en ünlü lezzetlerinden biri olan risotto, yetenekli şeflerimizin damaklarda iz bırakan dokunuşlarıyla unutulmaz anlar yaşıyor.



DANA ANTRİKOT (DRY AGED) 250 g

Adaçaylı, biberiyeli kızarmış patates, kırmızılahana sotesi, ızgara Çin lahanası, yeşil tane biber sos.

Piştirme kabına alınan kuru dinlendirilmiş antrikot lezzetinin yanı sıra göze de hitap eden sunumu ile uzun zaman zihinlerinizde kalacak.



KUZU PİRZOLA

Hardallı patates püresi, karamelize rezene, pancar suyunda çektilmiş sarımsak, kırmızı şarap sos.

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





CREME BRULEE

Tatlılar

Wyndham Special Browni    

Creme Brulee  

Dome Cake   

Churros    

Soğuk Limonlu Cheesecake    

Tahinli Sufle    

Meyve Tabagı



SOĞUK LİMONLU CHEESECAKE



WYNDHAM SPECIAL BROWNIE





DOMÉ CAKE

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

Carême Restaurant

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

ISO 22000
Gıda Güvenliği
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



caremeizmir

careme@wyndhamgrandizmir.com

Çok Teşekkürler!

Catême Restaurant

caremerestaurant.com