



Balkon

DINNER MENU

AKŞAM MENÜ



BALKON DINNER MENU

BALKON AKŞAM MENÜ

«— TABLE APPETIZERS —»

SOFRA APERATİFLERİ

Aubergine

Roasted eggplant marinated with pepper paste and roasted peanuts on buffalo yoghurt

Patlıcan

Manda yoğurdu üzerinde Biber salçası ile marine edilmiş köz patlıcan ve kavrulmuş fıstık



Leer Fish in Brine

Leerfish slices brined in extra virgin olive oil with green spices and lemon

Akya Balığı Salamura

Sızma zeytinyağında yeşil baharatlar ve limon ile salamura edilmiş Akya balığı dilimleri



Mixed Aegean Herbs

Seasonally harvested mixed Aegean herbs appetizer with garlic, asparagus, lemon sauce and avocado

Karışık Ege Otları

Mevsime göre toplanmış karışık Ege otları mezesi, sarımsak, kuşkonmaz, limon sosu ve avokado ile



Marinated Goat Cheese Spread

Roasted in olive oil with sun-dried tomatoes, shallots, garlic, hot peppers and tapenada

Keçi Peyniri Ezmesi

Zeytin yağında kavrulmuş kuru domates, arpacık soğan, sarımsak, acı biber ve tapenada ile





Squash with Tamarind Paste

“Adapazarı” zucchini cooked with tamarind and fennel leaves on gum broad bean paste

Demirhindi Macunlu Bal Kabağı

Sakız bakla ezmesi üzerinde Demirhindi ekşisi ile pişirilmiş “Adapazarı” kabakları ve rezene yaprakları



SOUPS ÇORBALAR

Seafood Bouillabisse Soup

Sea bass, shrimp, calamari, mussels, sea bream, coral

Bouillabisse Balık Çorbası

Levrek, karides, kalamar, midye, çupra, mercan



SALADS SALATALAR

Field Tomato Salad

Prepared with 4 different tomato varieties and fresh green leaf spices, sumac syrup and extra virgin olive oil sauce

Tarla Domatesleri Salatası

4 Farklı domates çeşidi ve taze yeşil yaprak baharatlar ile hazırlanmış salata, sumak ekşisi ve sızma zeytinyağı sosu



Local Mushroom Salad

Salad prepared with Aegean herbs, Mediterranean greens and local mushrooms, bitter orange sour sauce blended with honey

Yöresel Mantar Salatası

Ege otları, Akdeniz yeşillikleri ve Yöresel mantarlar ile hazırlanmış salata, Bal ile harmanlanmış Turunç ekşisi sosu



Avocado Salad

Citrus Avocado Salad with Orange Tahini Vinaigrette, rucola, feta cheese and roasted walnut kernels

Avokado Salatası

Narenciyeler ile harmanlanmış avokado, roka yaprakları, tahin sos, beyaz peynir, kavrulmuş ceviz içi





Crunch Salad

Baby spinach leaves, green apple, celery stalk, almonds, crispy zucchini fries and dried cherry sauce

Çıtır Salata

Mini ispanak yaprakları, yeşil elma, kereviz sapı, badem, kızartılmış kabak dilimleri ve kurutulmuş vişne sosu



«TREADS FROM THE PAN» TAVADAN İKRAMLAR

“Products from the pan are served to the tables for tasting, there is no need to order”
“Tavadan ürünler masalara tadımlık ikram edilir siparişe gerek yoktur”

Shrimp sauteed with garlic and lemon

Sarımsak ve limonlu Karides sote



Grilled and pan sauted octopus

Izgarada pişirilip sotelenmiş Ahtapot



Low-spicy baby calamari sauteed

Hafif acılı mini Kalamar sote



«TASTES OF FARRY MAN'S POTS» SANDALCININ TENCERE LEZZETLERİ

Milky Gray Grouper Casarol

Gray grouper fish fillets boiled with Aegean tangre grass, bay leaf, lemon, hot pepper, butter, milk and fresh green garlic

Sütlü Grida Buğulama

Arapsaçı otu, limon, defne yaprağı, acı biber, tereyağı, süt ve taze yeşil sarımsak ile kaynatılmış Grida balığı filetoları



Octopus Stew

Octopus stew cooked in a pot with olive oil, garlic, onion, tomato and pepper paste

Ahtapot Yahni

Zeytinyağı, sarımsak, kuru soğan, domates ve biber salçası ile tencerede pişirilmiş Ahtapot yahnisi





Rock Bass Fillet with Raki Sauce

Granyoz "Rock Sea Bass" fillet flavored with fresh basil, fresh mint, cherry tomatoes, lemon grass, butter, olive oil, onion, garlic, turmeric and Raki infused

Rakı Soslu Granyoz Filetosu

Taze fesleğen, taze nane, kiraz domates, limon dalları, tereyağı, zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak, zerdeçal ve Rakı çektirmesi ile lezzetlendirilmiş Granyoz "Kaya Levreği" filetosu



«— FISH OPTIONS FROM THE COAL GRILL —»

IZGARA VE KIZARTMA BALIK SEÇENEKLERİ

Sea Bass Fillet on the Charcoal Grill

Sea Bass fillet bought daily from Fethiye fish market, accompanied by anise sauce and Sand mussels

Kömür ızgarada Levrek Filetosu

Fethiye balık pazarından günlük alınmış Deniz Levreği filetosu, anason sosu ve Kum midyeleri eşliğinde



Sea Bream Fillet in Pan

Sea bream fillet cooked in a pan with olive oil and butter, accompanied by green asparagus, mustard sauce and tarragon oil

Tavada Çipura Fileto

Zeytinyağı ve tereyağı ile tavada pişirilmiş Deniz Çipura filetosu, yeşil kuşkonmaz, hardal sosu ve tarhun yağı eşliğinde



Red Coral Fillet

Red Coral fillet cooked in a pan with Fethiye morel mushrooms and Buttered lemon sauce

Mercan Balığı Filetosu

Tavada Mercan balığı filetosu, Fethiye kuzu göbeği mantarları ve Tereyağlı limon sosu



Grilled Gray Grouper Fish

Grilled Gray grouper fish fillet flavored with fresh spices, fresh green peas and Barberry grape sauce

Grıda Balığı Filetosu

Taze baharatlar ile tatlandırılarak ızgarada pişirilmiş Grıda balığı filetosu, yeşil araka bezelyeleri ve Zereşk üzümü sosu





«— **ALTERNATIVE MAIN DISHES** —»
ALTERNATİF ANA YEMEKLER

Baked Chicken Breast

With Celery Cream and Blackberry Sauce

Fırında Tavuk Göğsü

Kereviz kreması ve böğürtlen sosu ile



Beef Tenderloin

Grilled beef tenderloin with carrot Cream and pepper sauce

Dana Bonfile

Izgarada pişirilmiş dana bonfile, havuç kreması ve Tane biber sosu eşliğinde



(Seasonal root vegetables are served alongside the main dishes)

(Ana yemeklerinin yanında mevsimlik kök sebzeler ile servis edilmektedir)





«— **DESSERTS** —»
TATLILAR

Warm Semolina Halva

Vanilla ice cream

Ilık İrmik Helvası
Vanilyalı dondurma ile



Pistachios Mud

Boiled pistachios with grape sherbet, buffalo cream and cinnamon

Cennet Çamuru
Üzüm şerbeti ile kaynatılmış Antep fıstıkları, manda kaymağı ve tarçın ile



San Sebastian Cheesecake

Classic San Sebastian cheesecake and dry cherry sauce

San Sebastian Peynirli Kek
Klasik San Sebastian peynir keki ve kurutulmuş vişne sosu



White Chocolate Soufle

Souffle prepared with white chocolate and Barberry grape, accompanied by vanilla ice cream

Beyaz Çikolata Sufle
Beyaz çikolata ve Zereşk üzümü ile hazırlanmış sufle, vanilyalı dondurma eşliğinde





**Kükürtdioksit
ve Sülfidler**
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Soya
Soy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



**Balık
ve Ürünleri**
Sea Products



Glüten
Gluten



Kereviz
Celery



Süt Ürünleri
Milk



**Yumuşakçalar
ve Ürünleri**
Molluscs



Acı Bakla
Lupins



Hardal
Mustard



**Sert Kabuklu Meyveler
ve Ürünleri**
Nuts



Soğan
Onion



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Vegan



Vejetaryen
vegetarian



Yöresel
Regional



Baharatlı
Spicy



Ekstra Baharatlı
Very Spicy



Alkol
Alcohol

