



BALKON AKŞAM MENÜ

BALKON ABENDMENÜ

«— SOFRA APERATİFLERİ —»

TISCHVORSPEISEN

Patlıcan

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

Aubergine

Büffel Joghurt mit gebratener Aubergine, mariniert mit Chilipaste und gerösteten Erdnüssen



Akya Balığı Salamura

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

Eingelegter Weißfisch

Weißfischscheiben, eingelegt in nativem Olivenöl extra mit grünen Gewürzen und Zitrone



Karışık Ege Otları

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

Gemischte ägäische Kräuter

Vorspeise aus gemischten Kräutern der Ägäis der Saison, Knoblauch, Spargel, Zitronensauce und Avocado



Keçi Peyniri Ezmesi

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

Ziegenkäsepaste

In Olivenöl gebraten mit sonnengetrockneten Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Peperoni und Tapenada





Demirhindi Macunlu Bal Kabağı

Sakız bakla ezmesi üzerinde demirhindi ekşisi ile pişirilmiş Adapazarı kabakları ve rezene yaprakları

Kürbis mit Tamarindenpaste

Adapazarı Kürbis und Fenchelblätter, gekocht mit Tamarindensirup auf Gummibohnenpaste



← ÇORBALAR → SUPPEN

Elma Şaraplı İzmir Midyeleri Çorbası

Bira, rezene ve elma şarabı ile hazırlanmış İzmir kara midyeleri çorbası, balık parçaları ve karidesler eşliğinde

Cidre-Suppe mit Izmir-Muscheln

Izmirer schwarze Muschelsuppe mit Bier, Fenchel und Apfelwein, begleitet von Fischstücken und Garnelen



Fethiye Mantarları Çorbası

Milföy kırırları, balık filetosu ve kavrulmuş Fethiye mantarları ile

Fethiye Pilzsuppe

Mit Blätterteigchips, Fischfilet und geröstete Fethiye-Pilze





«— SALATALAR —» SALATE

Tarla Domatesleri Salatası

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

Feldtomatensalat

Salat zubereitet mit 4 verschiedenen Tomatensorten und frischen grünen Blättern,
Sumachsirup und Olivenöl extra vergine Dressing



Yöresel Mantar Salatası

Ege otları, Akdeniz yeşillikleri ve yöresel mantarlar ile hazırlanmış salata,
bal ile harmanlanmış turunc ekşisi sosu

Lokaler Pilzsalat

Salat mit Kräutern der Ägäis, mediterranem Gemüse und einheimischen Pilzen, Honig
mit saurer Zitrussoße gemischt



Avokado Salatası

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

Avocado Salat

Avocado gemischt mit Zitrusfrüchten, Rucola, Tahinisaucе, Fetakäse und
gerösteten Walnüssen



Çıtır Salata

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

Knuspriger Salat

Mini-Blattspinat, grüner Apfel, Stangensellerie, Mandeln, im Ofen gebackene
Zucchinischeiben und Soße aus getrockneten Sauerkirschen





«— TAVADAN İKRAMLAR —» LECKEREIEN AUS DER PFANNE

“Tavadan ürünler masalara tadımlık ikram edilir siparişe gerek yoktur”
"Die Produkte aus der Pfanne werden zur Verkostung an die Tische gebracht, eine Bestellung ist nicht erforderlich".

Sarımsak ve limonlu karides sote

Mit Knoblauch und Zitrone sautierte Garnelen



Izgarada pişirilip sotelenmiş ahtapot

Gegrillter und sautierter Tintenfisch



Hafif acılı mini kalamar sote

Leicht gewürzte Mini-Calamari-Sauté



«— SANDALCININ TENCERE LEZZETLERİ —» GERICHTE AUS DEM TOPF DES GONDELMANNES

Sütlü Grida Buğulama

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

Milchiger Grauer Zackenbarsch aus der Pfanne

Fischfilets vom Grauen Zackenbarsch, gekocht mit ägäischem Tanggras, Zitrone, scharfem Pfeffer, Butter, Milch und frischem grünen Knoblauch



Ahtapot Yahnı

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

Tintenfisch-Eintopf

Tintenfisch-Eintopf mit Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Chilipaste gekocht



Rakı Soslu Granyöz Filetosu

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

Felsenbarschfilet mit Rakı-Soße

Filet vom Granyoz "Felsenbarsch", gewürzt mit frischem Basilikum, frischer Minze, Kirschtomaten, Zitronenzweigen, Butter, Olivenöl, getrockneten Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma und Rakı





Baked Red Gurnard Fish

Kapari, siyah zeytin, yeşil zeytin, cin biber, taze kekik ve limon ile fırınlanmış kırlangıç balığı, ekşili deniz börülcesi eşliğinde

Gebackener Schwalbenfisch

Gebackener Schwalbenfisch mit Kapern, schwarzen Oliven, grünen Oliven, grünen Oliven, Chili, frischem Thymian und Zitrone, begleitet von sauren Meeresbohnen



«— IZGARA VE KIZARTMA BALIK SEÇENEKLERİ —»

GEGRILLTE UND GEBRATENE FISCHOPTIONEN

Kömür ızgarada Levrek Filetosu

Fethiye balık pazarından günlük alınmış deniz levreği filetosu, anason sosu ve kum midyeleri eşliğinde

Filet vom Wolfsbarsch auf dem Holzkohlengrill

Täglich aus dem Fischmarkt von Fethiye gekauftes Wolfsbarschfilet, dazu Anissauce und Sandmuscheln



Tavada Çipura Fileto

Zeytinyağı ve tereyağı ile tavada pişirilmiş deniz çipura filetosu, yeşil kuşkonmaz, hardal sosu ve tarhun yağı eşliğinde

Seebrassenfilet in der Pfanne

Seebrassenfilet in der Pfanne gebraten mit Olivenöl und Butter, grünem Spargel, Senfsauce und Estragonöl



Mercan Balığı Filetosu

Tavada mercan balığı filetosu, Fethiye kuzu göbeği mantarları ve tereyağlı limon sosu

Korallenfischfilet

In der Pfanne gebratenes Korallenfilet, Fethiye-Lambdauchpilze und Butter-Zitronensauce





Grida balığı Filetosu

Taze baharatlar ile tatlandırılarak Izgarada pişirilmiş Grida balığı filetosu, yeşil araka bezelyeleri ve zereşk üzümü sosu

Grauer Zackenbarsch Filet

Gegrilltes Fischfilet vom Grauen Zackenbarsch, gewürzt mit frischen Gewürzen, frischen grünen Erbsen und Berberitzen-Traubensauce



Günün Taze Balığı

Fethiye balık pazarından günlük taze alınmış balıklarımız için servis uzmanlarımızdan bilgi alabilirsiniz

Frischer Fisch des Tages

Informationen zu unserem täglich frisch gekauften Fisch vom Fischmarkt in Fethiye erhalten Sie von unseren Service-Spezialisten



«— ALTERNATİF ANA YEMEKLER —» ALTERNATIVE HAUPTGERICHTE

Fırında Tavuk Göğsü

Kereviz kreması ve böğürtlen sosu ile

Gebackene Hähnchenbrust

Mit Knollenselleriecreme und Brombeersauce



Dana Bonfile

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

Rinderlende

Gegrilltes Rinderfilet mit Karottencreme und Paprikasauce



(Ana yemeklerimizde mevsimde bulunan taze Ege otları ile servis edilmektedir)
(Unsere Hauptgerichte werden mit frischen ägäischen Kräutern der Saison serviert)





← TATLILAR → DESSERTS

Çekme Hatay Helvası

İrmik ve künefe peyniri ile hazırlanmış Hatay usulü çekme helva,
yeşil antep fıstıkları ve vanilyalı dondurma ile

Gezogener Hatay Halva

Gezogener Halva nach Hatay-Art, zubereitet mit Grieß und Kunafeh-Käse,
grünen Pistazien und Vanilleeis



Cennet Çamuru

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

Paradies-Schlamm

Gekochte Pistazien mit Traubensirup, Büffelcreme und Zimt



San Sebastian Cheesecake

Klasik San Sebastian Cheesecake ve kurutulmuş vişne sosu

San Sebastian Cheesecake

Klassischer Käsekuchen von San Sebastian und Soße aus trockeneten Sauerkirschen



Beyaz Çikolata Sufle

Beyaz çikolata ve zereşk üzümü ile hazırlanmış sufle, vanilyalı
dondurma eşliğinde

Soufflé mit weißer Schokolade

Soufflé mit weißer Schokolade und Berberitzen-Trauben, begleitet von Vanilleeis



Kükürdiksit
ve Sülfüfler
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