



BALKON AKŞAM MENÜ ВЕЧЕРНЕЕ МЕНЮ БАЛКОНА

«— SOFRA APERATİFLERİ —» ЗАКУСКИ К СТОЛУ

Patlıcan

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

Баклажаны

Жареные баклажаны, маринованные с перечной пастой и жареным арахисом на сливках из буйволиного молока



Akyा Balığı Salamura

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

Филе лихия (семейство ставридовых) в рассоле

Ломтики рыбы в рассоле с зелеными специями и лимоном в оливковом масле первого холодного отжима



Karışık Ege Otları

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

Смесь Эгейской Зелени

Закуска из сезонного сбора эгейской зелени с чесноком, спаржей, лимонным соусом и авокадо



Keçi Peyniri Ezmesi

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

Паста из Козьего Сыра

Жареные вяленые помидоры, лук-шалот, чеснок, острый перец и тапенада в оливковом масле





Demirhindi Macunlu Bal Kabağı

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

Тыква с Тамариновой Пастой

Тыкву Адапазары и листья фенхеля, приготовленные с тамариндовым сиропом на бобовой пасте



← CORBALAR → СУПЫ

Elma Şarabı İzmir Midyeleri Çorbası

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

Измирский Суп с Мидиями и Яблочным Вином

*Измирский суп из черных мидий, приготовленный с пивом, фенхелем и сидром,
которые подаются с кусочками рыбы и креветками*



Fethiye Mantarları Çorbası

Milföy kitırları, balık filetosu ve kavrulmuş Fethiye mantarları ile

Грибной Суп Фетхие

Хлебцы из слоеного теста, рыбное филе с жареными грибами Фетхие





« SALATALAR » САЛАТЫ

Tarla Domatesleri Salatası

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

Салат с Полевыми Помидорами

Салат, приготовленный из 4 разных сортов помидоров и свежих зеленых
листьев, сироп сумах и соус из оливкового масла первого холодного отжима



Yöresel Mantar Salatası

Ege otları, Akdeniz yeşillikleri ve yöresel mantarlar ile hazırllanmış salata,
bal ile harmanlanmış turuncuk ekşisi sosu

Местный Грибной Салат

Салат, приготовленный из эгейской зелени, средиземноморской зелени и
местных грибов, кисло-цитрусовый соус, смешанный с медом



Avokado Salatası

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

Салат из Авокадо

Смесь авокадо с цитрусовыми, листья рукколы, соус тахини, сыр фета,
жареные ядра грецких орехов



Çitir Salata

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

Хрустящий Салат

Мини-листья шпината, зеленое яблоко, стебель сельдерея, миндаль, ломтики
кабачков жареные в духовке и соус из сушеной вишни





«← TAVADAN İKRAMLAR →» УГОЩЕНИЯ НА СКОВОРОДЕ

“Tavadan ürünler masalara tadımlık ikram edilir siparişe gerek yoktur”

“Продукты со сковороды подаются к столам для дегустации без необходимости заказа”

Sarımsak ve limonlu karides sote

Креветки, обжаренные с чесноком и лимоном



Izgarada pişirilip sotelenmiş ahtapot

Cоте из Осьминога на гриле



Hafif acılı mini kalamar sote

Обжаренный и слегка острый мини-кальмар



«← SANDALCININ TENCERE LEZZETLERİ →» ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА

Sütlü Grida Buğulama

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

Запеканка из Окуня в Сливках

Филе рыбы на гриле, сваренное с мандарином, лимоном, лавровым листом, острым перцем, сливочным маслом, молоком и свежим зеленым чесноком



Ahtapot Yahni

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

Рагу из Осьминога

Рагу из осьминога, приготовленное в кастрюле с оливковым маслом, чесноком, луком, помидорами и перечной пастой



Rakı Soslu Granyöz Filetosu

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

Филе Рыбы-Лента с Соусом и Ракы

Филе рыбы-ленты "Горный морской окунь" со свежим базиликом, свежей мята, помидорами черри, веточками лимона, сливочным маслом, оливковым маслом, луком и чесноком, куркумой





Fırında Kırlangıç Balığı

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

Запеченный Красный Окунь

Запеченный красный окунь с каперсами, черными оливками, зелеными оливками, джинным перцем, свежим тимьяном, лимоном и кислой морской фасолью



«IZGARA VE KIZARTMA BALIK SEÇENEKLERİ» БЛЮДА ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ И ЖАРЕНОЙ РЫБЫ

Kömür izgarada Levrek Filetosu

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

Филе Морского Окуния на Гриле

Филе морского окуня, которое ежедневно покупается на рыбном рынке Фетхие с анисовым соусом и моллюсками



Tavada Çipura Fileto

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

Филе Дорадо

Филе дорадо, приготовленное на сковороде с оливковым и сливочным маслом,
с зеленой спаржей, горчичным соусом и эстрагоновым маслом



Mercan Balığı Filetosu

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

Филе Коралловой Рыбы

Коралловое филе на сковороде, грибы сморчки Фетхие и
сливочно-лимонный соус





Grida balığı Filetosu

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

Филе Серого Окуня

Филе рыбы на гриле, приправленное свежими специями, зеленый горошек и соус из черной смородины



Günün Taze Balığı

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

Свежая Рыба Дня

Вы можете получить информацию от наших обслуживающих специалистов о ежедневной свежей рыбе с рыбного рынка Фетхие.



«← ALTERNATİF ANA YEMEKLER →» АЛЬТЕРНАТИВНЫЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Fırında Tavuk Göğsü

Kereviz kreması ve böğürtlen sosu ile

Запеченная Куриная Грудка
Крем из сельдерея и ежевичный соус



Dana Bonfile

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

Говяжья Вырезка

Говяжья вырезка на гриле с морковным кремом и перечным соусом



(Ana yemeklerimizde mevsimde bulunan taze Ege otları ile servis edilmektedir)
(Наши основные блюда подаются с сезонной свежей эгейской зеленью)





← TATLILAR →
ДЕСЕРТЫ

Çekme Hatay Helvası

İrmik ve künefe peyniri ile hazırllanmış Hatay usulü çekme helva, yeşil antep fistıkları ve vanilyalı dondurma ile

Халва из Региона Хатай

Рулетики халвы по-хатайски, приготовленные из манной крупы с сыром кюнэфе и зелеными фисташками. Подается с ванильным мороженым



Cennet Çamuru

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

Халва с Фисташками

Фисташки, сваренные с виноградным сиропом, кремом из буйволиного молока и корицей



San Sebastian Cheesecake

Klasik San Sebastian Cheesecake ve kurutulmuş vişne sosu

Чизкейк Сан-Себастьян

Классический чизкейк Сан-Себастьян и соус из сушеной вишни



Beyaz Çikolata Sufle

Beyaz çikolata ve zereş üzümü ile hazırllanmış sufle, vanilyalı dondurma eşliğinde

Суфле из Белого Шоколада

Суфле из белого шоколада и винограда с ванильным мороженым



Kükürdioksit
ve Sülfüfler
Sulphur Dioxide
& Sulphites



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



Açılı 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