



BALKON AKŞAM MENÜ

BALKON DINNER MENU

«— SOFRA APERATİFLERİ —»

TABLE APPETIZERS

Patlıcan

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

Aubergine

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



Akya Balığı Salamura

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

Leerfish in Brine

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



Karışık Ege Otları

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

Mixed Aegean Herbs

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



Keçi Peyniri Ezmesi

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

Marinated Goat Cheese Spread

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





Demirhindi Macunlu Bal Kabađı

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

Adapazarı Squash with Tamarind Paste

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



«— ÇORBALAR —» SOUPS

Elma Şaraplı İzmir Midyeleri Çorbası

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

İzmir Mussel Soup with Apple Cider

İzmir black mussel soup prepared with beer, fennel and apple cider, accompanied by pieces of fish and shrimps



Fethiye Mantarları Çorbası

Milföy kıtırları, balık filetosu ve kavrulmuş Fethiye mantarları ile

Fethiye Mushroom Veloute Soup

Served with puff pastry crusts, fish fillet and roasted Fethiye mushrooms





«— SALATALAR —» SALADS

Tarla Domatesleri Salatası

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

Field Tomato Salad

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



Yöresel Mantar Salatası

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

Local Mushroom Salad

Aegean herbs collected from nature, Mediterranean greens, local mushrooms and bitter orange sour sauce blended with honey



Avokado Salatası

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

Avocado Salads

Citrus avocado salad with orange tahini vinaigrette, rucola, feta cheese and roasted walnut kernels



Çıtır Salata

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

Crunch Salad

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





«— TAVADAN İKRAMLAR —» TREADS FROM THE PAN

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

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



«— SANDALCININ TENCERE LEZZETLERİ —» TASTES OF FERRYMAN'S POTS

Sütlü Grida Buğulama

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

Steamed Gray Grouper with Milk

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



Ahtapot Yahni

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

Octopus Stew

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



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

Rock Bass Fillet with Raki Sauce

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





Baked Red Gurnard Fish

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

Fırında Kırlangıç Balığı

Baked Red Gurnard fish with capers, black olives, green olives, baby hot pepper, fresh thyme and lemon, accompanied by sour sea beans



← IZGARA VE KIZARTMA BALIK SEÇENEKLERİ →

FISH OPTIONS FROM THE COAL GRILL

Kömür ızgarada Levrek Filetosu

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

Sea Bass Fillet on the Charcoal Grill

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



Tavada Çipura Fileto

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



Mercan Balığı Filetosu

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

Red Coral Fillet

Red coral fillet cooked in a pan with Fethiye morel mushrooms and buttered lemon sauce





Grida balığı Filetosu

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

Gray Grouper Fillet

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



Günün Taze Balığı

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

Daily Fresh Fish

You can get information from our service specialists for our daily fresh fish from Fethiye Fish Market



«— ALTERNATİF ANA YEMEKLER —» ALTERNATIVE MAIN DISHES

Fırında Tavuk Göğsü

Kereviz kreması ve böğürtlen sosu ile

Baked Chicken Breast

With celery cream and blackberry sauce



Dana Bonfile

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

Beef Tenderloin

Grilled beef tenderloin with carrot cream and pepper sauce



(Main dishes are served with seasonal fresh Aegean herbs)
(Ana yemeklerimizde mevsimde bulunan taze Ege otları ile servis edilmektedir)





← TATLILAR →
DESSERTS

Çekme Hatay Helvası

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

Çekme Hatay Halva

Hatay style cekme halva prepared with semolina and künefe cheese, served with green pistachios and vanilla ice cream



Cennet Çamuru

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

Mud of Heaven

Boiled pistachios with grape sherbet, buffalo cream and cinnamon



San Sebastian Cheesecake

Klasik San Sebastian Cheesecake ve kurutulmuş vişne sosu

San Sebastian Cheesecake

Classic San Sebastian cheesecake and dry cherry sauce



Beyaz Çikolata Sufle

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

White Chocolate Soufle

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



Kükürdioksit
ve Sülfidler
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Soya
Soy



Kabuklular ve Ürünleri
Crustaceans



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



Balık
ve Ürünleri
Sea Products



Glütin
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