



Balkon

BALKON KAHVALTI MENÜ BALKON BREAKFAST MENU

«— GELENEKSEL TÜRK KAHVALTISI —» TRADITIONAL TURKISH BREAKFAST

Soğuk Serpme Kahvaltı Cold mixed Breakfast

Petek bal, kaymak, ceviz reçeli, vişne reçeli, kavrulmuş yeşil zeytin, siyah zeytin, Ezine peyniri, Kars yöresinden eski kaşar peyniri, Konya Obruk peyniri, Erzurum küflüsü, Van otlı peyniri, domates, salatalık, cin biber, taze yeşillik

Honeycomb honey, clotted cream, walnut jam, sour cherry jam, roasted green olives, black olives, Ezine cheese, aged Kars kashar cheese, Konya Obruk cheese, Erzurum blue cheese, Van herb cheese, tomatoes, cucumber, Cin pepper (, hot pepper), fresh greens



Hamur Sepetinden; Katmer ekmeği, İstanbul simit From the Bakery Basket; Katmer bread, İstanbul sesame simit



«— ANADOLU MUTFAĞINDAN SICAK SEÇENEKLER —» HOT OPTIONS FROM ANATOLIAN CUISINE

Murtuğa Murtuğa

Tereyağında kavurulmuş un miyanesi eşliğinde çirpilmiş köy yumurtası, ceviz içi ve bal ile tatlandırılarak servis edilir
Village eggs scrambled with roasted flour mixture, sweetened with walnuts and honey



Kavut Kavut

Tereyağında kavurulmuş mısır, buğday, arpa unları karışımı, süt kaymağı, keçi boynuzu pekmezi, kavurulmuş susam ve çirpilmiş yumurta

Roasted corn, wheat, and barley flour mixture with clotted cream, carob molasses, roasted sesame and scrambled egg



Soğanlı Yoğurt Kavurması Sautéed Onion and Yogurt

Trabzon tereyağında kavurulmuş biber salçası, kuru soğan, süt kaymağı, süzme yoğurt
Trabzon butter-fried pepper paste with onions, clotted cream, strained yogurt





Sütlü Biber Kavurması Sautéed Peppers in Milk

Trabzon tereyağında kavrulmuş yeşil biberler, süt kreması ve küflü Erzurum peyniri eşliğinde
Trabzon butter-fried green peppers with cream and aged Erzurum cheese



Peynirli Patlıcan Söğürtme Cheese and Eggplant Söğürtme

Trabzon tereyağında kavrulmuş renkli biber, söğürtme patlıcan krem peynir, süt kaymağı, taze kekik,
taze tarhun otu

Trabzon butter-fried colorful peppers, eggplant söğürtme, cream cheese, clotted cream, fresh thyme, freshn tarragon



Peynir Eritmeli Fethiye Mantarları Cheese Melted Fethiye Mushrooms

Domates, yeşilbiber, muskat cevizi ve karışık peynirler ile toprak güveçte fırınlanmış yöre mantarları
Local mushrooms baked in clay pot with tomatoes, green peppers, nutmeg, and mixed cheeses



Ekşili Ege Otları Kavurması Sautéed Sour Aegean Greens

“isteğe göre yumurtalı yapılabilir”

“can be prepared with eggs upon request”

Yöremizden mevsiminde taze toplanmış ot çeşitleri kavurması ve erik ekşisi
Seasonal wild greens stir-fried with plum vinegar



Karadeniz Mıhlaması Black Sea Mıhlama (Melted Cheese and Cornmeal)

Yöresinden özenle seçtiğimiz tereyağı, kolot peyniri, mısır unu kavurması ile hazırlanmış “ Mıhlama / Kuymak”
"Mıhlama / Kuymak" prepared with carefully selected butter, golot cheese, and corn flour



Etli Sahan Seçenekleri Meat Platter Options

Kangal sucuk

Kangal sujuk (sausage)

Kayseri pastırması

Kayseri pastrami

Et kavurma

Sautéed meat

Soğanlı Dana kıyma kavurması

Sautéed beef mince with onion





Balkon

Yumurtalı Sahan Seçenekleri

Egg Platter Options

“ 2 adet köy yumurtası ile hazırlanır ”

“prepared with 2 village eggs”

Sucuklu yumurta

Eggs with sujuk

Pastırmalı yumurta

Pastrami with egg

Kavurmalı yumurta

Roasted meat with egg

Kıymalı yumurta

Minced meat with egg

Menemen

Menemen (Turkish scrambles eggs with tomatoes)

Tereyağında sade yumurta

Plain egg in butter

Çılbır

Çılbır (Turkish poached eggs)



Omlet Seçenekleri

Omelette Options

“ 2 adet köy yumurtası ile hazırlanır ”

“ prepared with 2 village eggs ”

Kaşar Peyniri

Kashar cheese

Beyaz peynir

White cheese

Jambon

Ham

Sucuk

Sujuk

Kavurma

Sautéed meat

Pastırma

Pastrami

Somon Füme

Smoked salmon

Kuşkonmaz

Asparagus

Mantar

Mushrooms

Domates

Tomatoes

Maydanoz

Parsley

Kuru soğan

Onions

Yeşil biber

Green peppers





Balkon

INTERNATIONAL KAHVALTI SEÇENEKLERİ INTERNATIONAL BREAKFAST OPTIONS

Muzlu Waffle Banana Waffle

Bal, muz, toz antep fıstık ve akçaağaç şurubu
With honey, banana, powdered pistachio, and maple syrup



Çikolatalı Pankek Chocolate Pancake

Antep fıstığı parçaları ve çikolata sos
With chopped pistachios and chocolate sauce



Somonlu Kruvasan Salmon Croissant

Çılbır yumurta, Norveç somon füme, avokado, Mornay sos
With poached egg, Norwegian smoked salmon, avocado, Mornay sauce



Karamelli Kruvasan Caramel Croissant

Orman meyveleri, krem patisserie ve süt reçeli sos
With forest fruits, pastry cream, and milk jam sauce



Tatlı Fransız Tostu Sweet French Toast

Yumurtaya bulanarak kızartılmış ekmek dilimleri, akağaç şurubu, süt reçeli, çilek dilimleri ve Amaretto ile tatlandırılmış kremalı Ramos sos ile
Egg-dipped fried bread slices, maple syrup, milk jam, strawberry slices, and Creamy Ramos sauce flavored with Amaretto



Bacon Omlet Bacon Omelette

Kavrulmuş ince domuz bacon dilimleri ve 2 adet köy yumurtası ile hazırlanmış omlet
With crispy bacon slices and 2 village eggs





Balkon

SAĞLIKLI KASELER HEALTHY BOWLS

Yulafli

Oatmeal

Badem sütü

Almond milk

Yulaf ezmesi

Oatmeal

Kızarmış muz

Fried banana

Chia tohumu

Chia seeds

Fıstık ezmesi

Peanut butter

Akağaç şurubu

Maple syrup

Böğürtlen reçeli

Blackberry jam

Çikolata cipsleri

Chocolate chips



Tahıllı

Granola

Hindistan cevizi sütü

Coconut milk

Karışık tahıl

Mixed grains

Badem

Almond

Kabak çekirdeği

Pumpkin seeds

Bektaşi üzümü

Raisins

Tarçın

Cinnamon

Çörek otu

Nigella seeds

Chia tohumu

Chia seeds

Bal

Honey





Balkon



Glüten
Gluten



Soğan
Onion



Süt
Milk



Sarımsak
Garlic



Yumurta
Egg



**Balık
ve Ürünleri**
Sea Products



**Sert Kabuklu
Meyveler
ve Ürünleri**
Nuts



Yöresel
Regional



Yer Fıstığı
Peanut



Susam ve Ürünleri
Sesame



Baharatlı
Spicy



Veggie
Vejeteryan
Vegetarian



Yumurta & Süt
Egg & Milk



Domuz
Pork



Soya
Soy



Vegan