



Balkon

BREAKFAST MENU
KAHVARTI MENÜ



Balkon

BALKON BREAKFAST MENU

BALKON KAHVALTI MENÜ

«— TRADITIONAL TURKISH BREAKFAST —»

GELENEKSEL TÜRK KAHVALTISI

Cold Mixed Breakfast

Soğuk Serpme Kahvaltı

Honeycomb honey, clotted cream, walnut jam, sour cherry jam, roasted green olives, black olives, Ezine cheese, from the Kars region Aged Kashar cheese, Lor cheese, Çeçil cheese, tomatoes, cucumbers,

chili peppers, fresh greens, seasonal fruits

Petek bal, kaymak, ceviz reçeli, vişne reçeli, kavrulmuş yeşil zeytin, siyah zeytin, Ezine peyniri, Kars yöresinden Eski Kaşar peyniri, Lor peyniri, Çeçil Peyniri, domates, salatalık, cin biber, taze yeşillik, sezon meyveleri



From the Bakery Basket; Katmer bread, Istanbul bagel, einkorn bread, corn bread
Hamur Sepetinden; Katmer ekmeği, İstanbul simit, siyez buğday ekmeği, mısır ekmeği



«— HOT OPTIONS FROM ANATOLIAN CUISINE —»

ANADOLU MUTFAĞINDAN SICAK SEÇENEKLER

Sautéed Onion and Yogurt

Soğanlı Yoğurt Kavurması

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



Cheese Melted Fethiye Mushrooms

Peynir Eritmeli Fethiye Mantarları

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



Sautéed Peppers in Milk

Sütlü Biber Kavurması

Butter-fried green peppers with cream and aged Erzurum cheese
Tereyağında kavurulmuş yeşil biberler, süt kreması ve küflü Erzurum peyniri eşliğinde





Balkon

Eggplant, Potatoes, Pepper Yogurt

Patlıcan Patates Biber Yoğurtlama

Garlic, yogurt, melted butter with red papper powder

Sarımsak, yoğurt, kırmızı toz biberli tereyağı



Sautéed Sour Aegean Greens

Ekşili Ege Otları Kavurması

Yöremizden mevsiminde taze toplanmış ot çeşitleri kavurması ve erik ekşisi

Seasonal wild greens stir-fried with plum vinegar

“İsteğe göre yumurtalı yapılabilir”

“Can be prepared with eggs upon request”



Black Sea Mıhlama (Melted Cheese and Cornmeal)

Karadeniz Mıhlaması

“Mıhlama / Kuymak” prepared with carefully selected butter, kolot cheese, and corn flour

Yöresinden özenle seçtiğimiz tereyağı, kolot peyniri, mısır unu kavurması ile hazırlanmış “Mıhlama / Kuymak”



Meat Platter Options

Etli Sahan Seçenekleri

Kangal sujuk (sausage) / Kangal sucuk

Kayseri pastrami / Kayseri pastırması

Sautéed meat / Et kavurma

Sautéed beef mince with onion / Soğanlı dana kıyma kavurması





Balkon

Egg-Based Pan-Fried Options Yumurtalı Sahan Seçenekleri

Prepared with 2 village eggs



2 adet köy yumurtası ile hazırlanır.



Eggs with sujuk / Sucuklu yumurta



Pastrami with egg / Pastırmalı yumurta



Roasted meat with egg / Kavurmalı yumurta



Minced meat with egg / Kıymalı yumurta



Menemen (Turkish scrambled eggs with tomatoes) / Menemen



Plain egg in butter / Tereyağında sade yumurta



Çılbır (Turkish poached eggs) / Çılbır





Omelette Options Omlet Seçenekleri

Prepared with 2 village eggs
2 adet köy yumurtası ile hazırlanır.

Cheddar cheese / Kaşar Peyniri



Feta cheese / Beyaz peynir



Beef ham / Jambon



Sujuk / Sucuk



Sautéed meat / Kavurma



Pastrami / Pastırma



Smoked salmon / Somon Füme



Asparagus / Kuşkonmaz



Mushroom / Mantar



Tomato / Domates



Parsley / Maydanoz



Onion / Kuru soğan



Green pepper / Yeşil biber





Balkon

INTERNATIONAL BREAKFAST OPTIONS DÜNYA MUTFAĞINDAN KAHVALTI SEÇENEKLERİ

Banana, Strawberry & Blueberry Waffle

Muzlu, Çilekli, Yaban Mersinli Waffle

With honey, banana, strawberry, blueberry powdered pistachio and maple syrup
Bal, muz, çilek, yaban mersini, toz Antep fıstığı ve akçaağaç şurubu



Chocolate Pancake

Çikolatalı Pankek

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



Salmon Croissant

Somonlu Kruvasan

With poached egg, Norwegian smoked salmon, avocado, Cheese sos
Poşe yumurta, Norveç somon füme, avokado, Peynir sos



Caramel Croissant

Karamelli Kruvasan

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



Sweet French Toast

Tatlı Fransız Tostu

Egg-dipped fried bread slices, maple syrup, cherry jam, strawberry slices,
and Creamy Ramos sauce flavored with Amaretto
Yumurtaya bulanarak kızartılmış ekmek dilimleri, akçaağaç şurubu, vişne reçeli, çilek dilimleri ve
Acıbadem likörü ile tatlandırılmış kremalı Ramos sos ile



Bacon Omelette

Bacon Omlet

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





Balkon

HEALTHY BOWLS

SAĞLIKLI KASELER

Oatmeal

Yulaflı

Almond milk / Badem sütü

Oatmeal / Yulaf ezmesi

Fried banana / Kızarmış muz

Chia seeds / Chia tohumu

Peanut butter / Fıstık ezmesi

Maple syrup / Akçaağaç şurubu

Blackberry jam / Böğürtlen reçeli

Chocolate chips / Çikolata cipsleri



Granola

Tahıllı

Coconut milk / Hindistan cevizi sütü

Mixed grains / Karışık tahıl

Almond / Badem

Pumpkin seeds / Kabak çekirdeği

Dry Raisin / Kuru Üzüm

Cinnamon / Tarçın

Nigella seeds / Çörek otu

Honey / Bal

Molasses / Pekmez





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



Vejeteryan
Vegetarian



Süt Ürünleri
Milk



Yumurta & Süt
Egg & Milk



Domuz
Pork



Soya
Soy



Vegan



Alkol
Alcohol



**Kükürtdioksit
ve Sülfidler**
Sulphur Dioxide
& Sulfites



Bal
Honey



Balkon