



BALKAYA ÇİFTLİĞİ



BALKAYA ÇİFTLİĞİ

BAŞLANGIÇ

• SOĞUK BAŞLANGIÇ •

Steak Tartar 650

İç yağ mayonezi ile servis edilir.

Somon Tartar 650

Avokado ve kişniş ile servis edilir.

Koktely Karides 585

Avokado ile servis edilir.

Somon Levrek Sashimi 895

Zencefil, taze kişniş ve Chilli biber ile servis edilir.

Buratta 580

Armut domates, roka ve aromatik yağlar ile servis edilir.

• SICAK BAŞLANGIÇ •

Enginar Tabağı 685

Enginar püresi, çıtı ve tozu ile servis edilir.

Kabak Çiçeği & Levrek 550

Tarator sos ile servis edilir.

Çıtır Kaz Böreği 680

Yerel trüf mantarı ve el yapımı teriyaki sos ile servis edilir.

Kıtır Keşkek 550

Yanık yoğurt ve tereyağı ile servis edilir.

ÇORBA

Mevsimsel Sebze Çorbası 500

Soğuk servis edilir.

Soğan Çorbası 450

Köy ekmeği ile servis edilir.

SALATA

Bebek Ispanak 550

Yerel keçi peyniri ve karamelize ceviz ile servis edilir.

Çingene Pilavı 480

Tarla domatesi, kesik peyniri ve çörek otu ile servis edilir.

Kuzukulağı 550

Taze meyve ile servis edilir.

Deniz Mahsulü Yedikule 650

Taze deniz ürünleri ile servis edilir.



BALKAYA ÇİFTLİĞİ

• ANA YEMEK •

Keşkek

Al biberli tereyağı ile servis edilir.

680

Trüflü Tereyağı Linguini

Yerel trüf ile servis edilir.

850

İsli Domatesli Taglietelli

Közlenmiş domates sos ve ragiano ile servis edilir.

780

Pesto Soslu Kesme Makarna

Taze fesleğen sos ve ragiano ile servis edilir.

725

Çiftlik Fillet

Klasik patates püresi ve hardaliye sos ile servis edilir.

1850

Kuzu Sırt

Tajin patlıcan püresi ve asya sos ile servis edilir.

1800

BBQ Soslu Çiftlik Tavuğu

El yapımı BBQ sos ve patates ile servis edilir.

1350

Çiftlik Mantı

Yanık yoğurt ve al biberli tereyağı ile servis edilir.

800

Balık

Günlük taze balıktan yapılır. Detay için lütfen servis ekibine danışın.

1780



BALKAYA ÇİFTLİĞİ

• TATLI •

Sütlaç

Taze meyve marmelatı, fındık ve ceviz ile servis edilir.

480

Creme Brulee

520

Terrine

550



BALKAYA ÇİFTLİĞİ

• SICAK İÇECEKLER •

Bardak Çay	55
Fincan Çay	75
Bitki Çayı	150
Sıcak Çikolata	130
Salep	130

• SOĞUK İÇECEKLER •

Damla Su 33/75	45/90
Ayran	80
Coca-Cola	140
Coca-Cola Zero	140
Fanta	140
Sprite	140
Fuse Tea Limon/Şeftali	140
Maden Suyu	90
Churchill	120
Taze Sıkım Portakal Suyu	170
El Yapımı Limonata	170
Enerji İçeceği	140

• BİRALAR •

Das Dies'Ale 33	380
Das Dies'Dos 33	350
Efes Özel Seri 50	290
Bomonti Filtresiz 50	290

• SICAK KAHVELER •

Filtre Kahve	120
Espresso	150
Americano	150
Latte	160
Türk Kahvesi	140

• SOĞUK KAHVELER •

Iced Latte	160
Iced Americano	150
Iced Coffee Baileys	235



• RAKI •

Beylerbeyi Göbek 70cl	2985
Beylerbeyi Göbek 50cl	2300
Beylerbeyi Göbek 35cl	1740
Beylerbeyi Göbek Tek/Denk/Duble	260/340/480



BALKAYA ÇİFTLİĞİ

• SNACK •

Karışık Turşu Tabağı

250

Trüflü Patates Kızartması

475

Balkaya Çıtır Tabak

Trüflü patates, çıtır kabak, kalamar tava, çıtır karides, çiftlik köfte

850

Balkaya Çıtır Tabak

Trüflü patates, çıtır kabak, kalamar tava, çıtır karides, çiftlik köfte

850

Çıtır Kaz Böreği

Yerel trüf mantar, el yapımı teriyaki sos ile servis edilir.

680

Kalamar Tava

Tarator sos ile servis edilir

1000

Çiftlik Köfte

Köy pidesi, domates sos, patlıcan ezmesi ile servis edilir.

1350

Peynir Tabağı

Trakya isli saçaklı peyniri, Erzincan deride tulum peyniri, yaban mersinli tulum peyniri, Danish Blue, Regiano, fûme dil, kuru et, el yapımı tereyağı, köy ekmeği ile servis edilir.

1780

Meyve Tabağı

350



Menü

CHAMLIJA

BALKAYA

Ciftliği



Şaraplar



2018
ISTRANCA GELİNİ

3460,00 TL
- The Drinks Business £15-20
Autumn Tastings Gold Medalist
- CIDC Gold Medalist



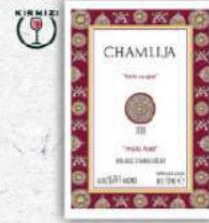
2019
PINOT NOIR

2100,00 TL
- Andreas Larsson 91/100



2019
PAPAKA

2580,00 TL
- Papaskarasi
- Pinor Noir
- Kalecik Karasi



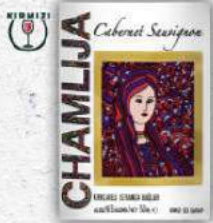
2019
**FELIX CULPA
PINOT NOIR**

2800,00 TL



2018
**NEV'İ ŞAHSINA
MÜNHAŞİR**

3740,00 TL
- Andreas Larsson 93/100
- BIWC Gold Medalist
- AWC Vienna Silver Medalist



2019
**CABERNET
SAUVIGNON**

3740,00 TL
- The Drinks-Business Gold
Medalist



2018
**THRACIAN
ROUGE**

5200,00 TL
- Andreas Larsson 92/100



2018
**ASTICUS MONS
CABERNET FRANC**

4700,00 TL
- Andreas Larsson 93/100
- AWC Vienna Silver Medalist



2018
**ASTICUS MONS
CABERNET SAUVIGNON**

4700,00 TL
- BIWC Trophy Best of Show
- Andreas Larsson 93/100
- AWC Vienna Silver Medalist



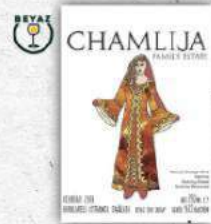
2019
KALECİK KARASI

2520,00 TL
- Andreas Larsson 90/100



2021
**ROSE DE
STRANDJA**

2250,00 TL
- Papaskarasi
- Andreas Larsson 89/100



2019
**FAMILY ESTATE
KEHRİBAR**

2350,00 TL
- Narince
- Andreas Larsson 90/100
- BIWC Silver Medalist



2021
**FAMILY ESTATE
BLANC DE NOIRS**

2350,00 TL
- Papaskarasi



2021
NARINCE

2300,00 TL
- Andreas Larsson 89/100
- BIWC Gold Medalist



2020
ALBARINO

2450,00 TL
- BIWC Silver Medalist



2021
**SAUVIGNON
BLANC**

2480,00 TL
- Narince
- Andreas Larsson 90/100
- BIWC Silver Medalist



2020/2022
**QUARTZ FUMÉ
SAUVIGNON BLANC**

3950,00 TL **2020**
3540,00 TL **2022**
- Andreas Larsson 91/100
- The Drinks Business £20-30
Spring Tasting Silver Medalist
91+ Points
- BIWC Gold Medalist



2021
RIESLING

2100,00 TL

- Andreas Larsson 89/100
- BIWC Silver Medalist



2021
**FELIX CULPA
CHARDONNAY**

2800,00 TL



2021
**THRACIAN
CHARDONNAY**

4250,00 TL