ЗАКУСКИ

БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ РИКОТТА — 1 390₸
тонкие слайсы баклажанов с сыром рикотта, помидорами, рукколой и соево-кунжутным соусом

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА РИСОВОМ ЧИПСЕ — 1 700₸
креветки фламбированные на гриле, с кремом из кукурузы

FISH'N'CHIPS — 1 790₸
филе рыбы в оригинальной кукурузной панировке, с картофельными дольками и соусом Чеддер

ТАПАСЫ С ЛОСОСЕМ — 1 500₸
филе норвежского лосося собственного посола на кукурузной чиабатте со сливочным сыром Креметта

ТАПАСЫ С РОСТБИФОМ — 1 500₸
ростбиф из нежной телятины, с овощной сальсой, кремом из пармезана на зерновой чиабатте

ТАПАСЫ С ПЕППЕРОНИ — 1 500₸
острые салями пепперони, с козьим сыром на кукурузной чиабатте

«КАЗАХСКИЕ УСТРИЦЫ» — 1 700₸
деликатесная закуска из запечённых мозговых косточек

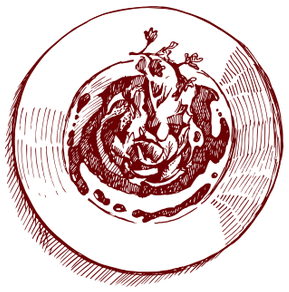
ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ — 1 900₸
маринованное мясо из деликатесной части телятины, с голландским соусом

АССОРТИ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ — 2 900₸

СЫРНАЯ ПАЛИТРА — 2 900₸

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ — 1 900₸

САЛАТЫ



САЛАТ "VEGETABLE MIX" — 1 790₸
свежий mix сезонных овощей с заправками на ваш выбор: сметана с соусом песто, оливковым маслом и лимонным соком, нерафинированным подсолнечным маслом холодного отжима

МОРЕПРОДУКТЫ С КИНОА — 2 500₸
морской mix – кальмары, мидии, осьминоги, креветки на подушке из киноа, с средиземноморским соусом

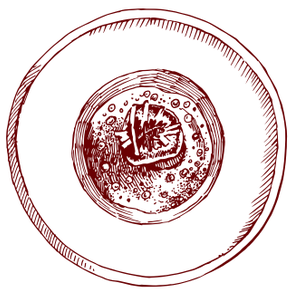
САЛАТ СТЕЙК-ГРИЛЬ С СОУСОМ "ЧИМИЧУРРИ" — 2 300₸
стейк "Нью-Йорк" из телятины, нарезанный и обжаренный на гриле, на листьях салата, цукини, томатах черри под аргентинским соусом "Чимичурри"

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ И БАКЛАЖАНАМИ — 2 200₸
филе индейки гриль, баклажаны, сыр моцарелла буффало, с имбирным соусом

ТЁПЛЫЙ САЛАТ С КОНИНОЙ — 2 290₸
стейк из конины, обжаренный на гриле, с овощами и бальзамическим соусом

ТАЙСКИЙ САЛАТ СО ЗМЕЕГОЛОВОМ — 1 990₸
экзотическая рыба змееголов с рисовой лапшой и овощами в паназиатском соусе

СУПЫ



ХОЛОДНЫЙ СУП ГАСПАЧО — 1590₸

ГОВЯЖИЙ СУП С КОПЧЁНЫМ РЕБРОМ — 1790₸

МОРСКОЙ СУП «ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА» — 1990₸

КОНСОМЕ С КРОЛИКОМ И ФАРФАЛЛИНИ — 1390₸

ГОРЯЧЕЕ

СЁМГА 71°NORD — 3 500₸
стейк норвежской сёмги гриль с муссом из пастернака и нутом

ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ — 2 990₸
филе морского окуня гриль на овощной подушке

ИНДЕЙКА-ГРИЛЬ — 2 900₸
филе индейки на гриле, с цукини и свекольным кремом

balkon gastro grill

АВТОРСКОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА РЕСТОРАНА BALKON

ЩЕКИ КОНЯ — 5 500₸
Самая ценная и деликатесная часть коня особого приготовления и насыщенного вкуса. Мясо мариновано в лучшем казахстанском вине Arba Wine и горных травах Тянь-Шаня, особенный соус

БАРАНИНА ПО-ШОТЛАНДСКИ — 3 500₸
медальоны из мякоти ягненка гриль с пюре из печённого на углях картофеля, с оригинальным соусом

ФИЛЕ-МИНЬОН ИЗ КОНИНЫ — 3 990₸
сочный стейк из конины, приготовленный на гриле, на подушке из перлотто

БУРГЕР "BALKON" — 2 690₸
рубленая элитная мраморная говядина Black Angus, лучшего казахстанского производителя Каз Биф, жаренная на огне

ПЕППЕР-СТЕЙК — 4 500₸
деликатесная телячья вырезка в особом маринаде, пряных травах и специях

СТЕЙК РИБАЙ НА КОСТОЧКЕ
300г — 4 500₸
400г — 5 500₸

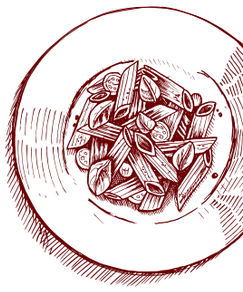
balkon gastro grill

ПРЕМИАЛЬНЫЙ СТЕЙК РИБАЙ
100г — 1 800₸

21 день Технология сухого вызревания мяса DRY AGE

Столько дней мы бережно выдерживаем и ухаживаем за стейками, чтобы Вы могли оценить нежный насыщенный особыми ароматами вкус выдержанного мяса.

ПАСТЫ



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ — 2 500₸
в соусе из печеного болгарского перца и сливок

ПАППАРДЕЛЛЕ С КРОЛИКОМ — 2 500₸
в сливочном соусе с итальянскими томатами

РИГАТОНИ С БАРАНИНОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ — 2 500₸
с овощами, итальянскими травами и специями

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	600₸
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	600₸
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	700₸
РИС ДИКИЙ	800₸
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА и БРОККОЛИ НА ПАРУ	800₸
ШАМПИНЬОНЫ В СЛИВКАХ	900₸
ОВОЩИ ГРИЛЬ НА ШПАЖКАХ	900₸
СОУС ФИРМЕННЫЙ BALKON МЯСНОЙ	490₸
СОУС ПЕППЕР	500₸
СОУС BBQ	500₸
СОУС БЕЛЫЙ ГРИБ	590₸
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	500₸

ДЕСЕРТЫ

ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ С КОРИЦЕЙ — 990₸

ЧИЗКЕЙК «SENATOR» — 1 200₸

БЕЛЫЕ ОБЛАКА — 900₸
воздушный бисквит с кокосом и миндалем

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ — 900₸

ПАВЛОВА — 1200₸
знаменитый лёгкий меренговый десерт

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ — 1900₸
нежный и воздушный рулет из фисташковой муки с легким кремом и малиной