



DAS MANIFEST DES GALATA MEYHANE

*Galata ist nicht einfach
nur ein Stadtviertel.
Galata ist eine Geschichte...
Ein Lebensgefühl, in dem sich Stimmen,
Sprachen und Emotionen miteinander
vermischen.*

*An jedem Tisch beginnt eine neue
Geschichte, mit jedem Glas wächst die
Vertrautheit ein wenig mehr.*

*Wir glauben daran, dass eine gute
Meyhane nicht nur durch Geschmack,
sondern durch Seele entsteht.*

*Auf unseren Tellern finden Sie die
Schlichtheit der Ägäis, in unserer Küche
die Fülle des Mittelmeers und in unserem
Service die Eleganz Istanbuls.*

*Für uns gibt es keine Gäste.
Jeder, der an unserem Tisch
Platz nimmt, gehört zu uns.*

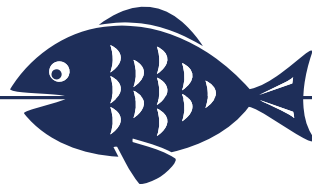
*Im Galata Meyhane wird nichts
überstürzt. Denn die schönsten
Momente sind jene, die man
langsam erlebt.*

*Hier lassen wir Augenblicke
wachsen, ehren die Tafel und
verwandeln die Nacht in eine
Erinnerung.*

*Willkommen...
Dieser Tisch gehört nun Ihnen.*

“WILLKOMMEN IN DER TAVERNE GALATA”

Wir sind stolz darauf, die feinsten ägäischen Gerichte nur mit den frischesten Zutaten und Produkten höchster Qualität zuzubereiten. Genießen Sie unser traditionelles Tavernenkonzept mit den beliebtesten Geschmacksrichtungen, die einen bleibenden Eindruck auf Ihrem Gaumen und in Ihren Erinnerungen hinterlassen werden.



AUSWAHL VON MEZZESORTEN

- Lauwarme Oliven mit Balsamico und Olivenöl
- Salat mit zerdrückten Oliven und Thymian
- In Salbei gedünsteter Oktopus
- Kretische Paste
- Scharfer Joghurt-Dip mit grüner Paprika
- Honigmelone – Weißkäse
- Marinierter Wolfsbarsch
- Tatarisches Frittiertes Gemüse
- Grüne Bohnen in Olivenöl
- Fava (pürierte Saubohnen)
- Malven-Salat
- Rettichblätter-Salat
- Cibes-Salat (wilder Kohl)
- Geräucherter Auberginensalat



SUPPEN

Fischsuppe mit Meeresbohnen und Mastix



SALATE

Rucola-Salat

Mit roten Zwiebeln, Rucolablättern, Kirschtomaten, Ezine-Käse, Balsamico getrockneter Tomatensauce und gerösteten Walnüssen.



Avocado-Salat (VG)

Saisonale Gartensalate, Avocado, nativem Olivenöl und Zitronensoße.



Istanbuler Salat (VG)

Mit Tomaten, roten Zwiebeln, Petersilie, Sumach-Olivenöl und Granatapfel-Soße.



WARMER ZWISCHENGERICHTE

Saganaki (V)

Mit griechischem Käse, serviert mit Honig.

Butter-Garnelen

Mit Knoblauch, Paprikaflocken und Butter.



Frittierte Calamari

Mit Tartar-Soße und Zitrone.

Gegrillter Oktopus

Mit frischen Kräutern und Olivenöl.



Tintenfisch-Eier im Tontopf

In Butter sautierte Tintenfisch-Eier mit Fleischtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikumblättern.



Linguini Al Nero

Mit Tintenfisch-Tinte Linguini, geräuchertem Kirschtomatensoße und Garnelen.



HAUPTGERICHTE

Wolfsbarsch mit Unagi-Soße

Mit saisonalem Gemüse



◆ Cloudy Bay Sauvignon Blanc ◆
Premium-Auswahl; aromatisch und lebendig, bringt das Gericht perfekt ins Gleichgewicht.

Gegrillter Dorade

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße



◆ Ricossa Gavi ◆
Bestseller; elegant und erfrischend, hebt die Fischeraromen hervor.

Gegrillter Lachs

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße



◆ Porta Caeli Pacem ◆
Empfehlung des Küchenchefs; raffiniert und ausgewogen für ein elegantes Erlebnis.

Wolfsbarsch Lokum

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße



◆ Pascal Jolivet Sancerre ◆
Empfehlung des Sommeliers; lebendig und elegant mit ausgewogenem Geschmack.

Schwertfisch-Spieße

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße

Kammuschel
Kg 200 €

Hummer
Kg 255 €

Austern
Piece 15 €

Jumbo-Garnele
Kg 125 €

DESSERTS

Heiße Halva im Tontopf (V)

Mit Eiscreme.



Quittendessert mit Kaymak

Mit gerösteten Walnüssen und Kaymak
(Türkische Sahne)



Schokoladen-Lava-Kuchen (V)

Mit Eiscreme.



Saisonale Obst- und Früchteplatte



VEGAN MENÜ

Artischockenherzen in Olivenöl

mit Roter Bete und Microgreens



WARMES ZWISCHENGERICHT

Spaghetti mit Gemüse

Spaghetti mit Zucchini, Karotten, Auberginen, Pilzen und Knoblauch-Olivenöl-Soße.



HAUPTGERICHT

Blumenkohl-Steak

Mit Crumble-Kruste, Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwetschgen-Chutney.



DESSERT

Kürbis-Cup

Serviert mit Tahini, Kürbis und veganer Creme.



KINDER MENÜ

Gegrillte Frikadellen



Gegrilltes Hähnchen



Spaghetti Bolognese



Spaghetti Napoli



Pommes Frites

