

## “ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ТАВЕРНУ GALATA TAVERN”

Мы гордимся тем, что готовим лучшие блюда прибрежных регионов Эгейского моря, используя только самые свежие ингредиенты и продукты высочайшего качества. Наслаждайтесь нашей традиционной концепцией таверны, сочетающей в себе самые популярные традиционные вкусы, которые оставят неизгладимое впечатление в Ваших воспоминаниях».

**Executive Chef - Zafer Tok**



## ЗАКУСКИ

- Теплый оливковый бальзамический соус и оливковое масло
- Салат из толченых оливок с захтером
- Холодная нарезка из осьминога, настоящего на шалфее
- Критская паста
- Атом с перцем Кале
- Дыня - сыр
- Маринованный морской окунь
- Татар кызартма
- Зеленая фасоль с оливковым маслом
- Артишок в виноградных листьях с оливковым маслом
- Нарезка Эбе Гёмедже
- Нарезка из травы редиса
- Нарезка Джибес
- Салат с баклажанами



## СУПЫ

Рыбный суп с солеросом и мастикой



## САЛАТЫ

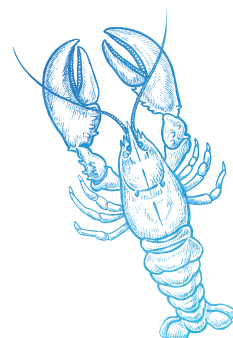
### Салат с рукколой

Фиолетовый лук, листья рукколы, помидоры Черри, сыр Эзине, вяленые помидоры с бальзамическим соусом и обжаренные грецкими орехами



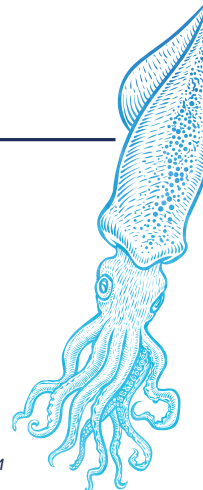
### Салат с авокадо ( v )

Сезонная зелень, авокадо, оливковое масло первого отжима с лимонным соусом



## Стамбульский салат ( v )

Помидоры, фиолетовый лук, петрушка, оливковое масло с сумахом и гранатовый сироп



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Саганаки ( Vj )

Подается с греческим сыром и медом.



### Жареные кальмары

С соусом тартар и лимоном

### Креветки в сливочном масле

С чесноком, красным перцем и сливочным маслом



### Осьминог на гриле

Со свежими специями и оливковым маслом



### Яйца каракатцы, запеченные в горшочке

Мясистые помидоры, фиолетовый лук, чеснок, листья базилика, яйца каракатицы, обжаренные на сливочном масле



### Лингвини аль nero

Лингвини с чернилами каракатицы, с соусом из копченых помидор Черри и креветками



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### Морской окунь на гриле

С сезонными овощами



### Дорада на гриле

С сезонными овощами и с соусом Таратор



### Лосось на гриле

С сезонными овощами и с соусом Таратор



### Морской окунь Локум

С сезонными овощами и с соусом Таратор



### Шашлык из рыбы-меч

С сезонными овощами и с соусом Таратор

## ДЕСЕРТЫ

### Горячая халва в горшочке ( vj )

С мороженым



### Десерт из айвы со взбитыми сливками

С жареными грецкими орехами и взбитыми сливками



### Шоколадный торт «Лава» ( vj )

С мороженым



### Сезонное фруктовое ассорти



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Рыба



Ракообразные



Арахис



Соя



Горчица



Сельдерей



Алкоголь



Вегетариански



Вегетарианский



морковь



Горчица



перец чили

## ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

### Рисовый филло-ролл

Рисовая вермишель с сезонными овощами, микрозеленью и тайским соусом



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

### Спагетти с овощами

Макароны спагетти, кабачки, морковь, баклажаны, грибы и чесночный соус на оливковом масле



## ОСНОВНОЕ БЛЮДО

### Стейк из цветной капусты

Крамбл, картофельное пюре с сельдереем и сливовым чатни



## ДЕСЕРТ

### Тыквенный десерт

Подается с тахини, тыквой и веганскими сливками



## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### Котлеты гриль



### Курица гриль



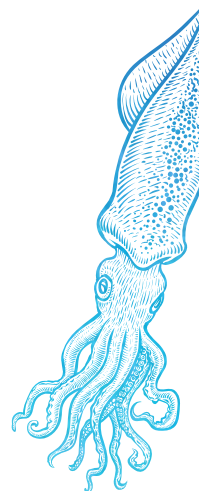
### Спагетти Болоньезе



### Спагетти Неаполитано



### Жареный картофель



Глютен



Яйца



Молоко  
лактоза



Рыба



Ракообразные



Арахис



Соя



Горчица



Сельдерей



Алкоголь



Вегетариански



Вегетарианский



морковь



Горчица



перец чили