



## МАНИФЕСТ GALATA MEYHANE

*Галата – это не просто район.  
Галата – это история...  
Состояние души, где  
переплетаются голоса,  
языки и эмоции.*

*За каждым столом начинается  
новая история,  
с каждым поднятым бокалом  
становится чуть больше  
искренности и тепла.*

*Мы верим, что настоящая мейхана  
создаётся не только вкусом,  
но и душой.*

*В наших блюдах – простота  
Эгейского побережья,  
в нашей кухне – щедрость  
Средиземноморья, а в нашем  
сервисе – элегантность Стамбула.  
Для нас не существует гостей.*

*Каждый, кто садится за наш  
стол, становится частью нас.*

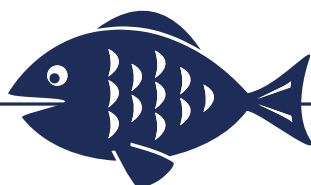
*В Galata Meyhane ничто не  
происходит в спешке.  
Потому что самые прекрасные  
моменты – те, что проживаются  
медленно.*

*Здесь мы ценим мгновения,  
превращаем трапезу в особый  
ритуал, а вечер – в  
воспоминание.*

*Добро пожаловать...  
Теперь этот стол – ваш.*

“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».



## ЗАКУСКИ

- Теплый оливковый бальзамический соус и оливковое масло
- Салат из толченых оливок с захтером
- Холодная нарезка из осьминога, настоянного на шалфее
- Критская паста
- Атом с перцем Кале
- Дыня - сыр
- Маринованный морской окунь
- Татар кызартма
- Зеленая фасоль с оливковым маслом
- Фава (пюре из фасоли)
- 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 ( в. )

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



## Стамбульский салат ( в. )

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



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Саганаки ( вег. )

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



◆ Cloudy Bay Sauvignon Blanc ◆  
Премиальный выбор; ароматное и яркое вино, прекрасно балансирует вкус блюда.

◆ Ricossa Gavi ◆  
Хит продаж; утонченное и освежающее, идеально подчеркивает вкус рыбы.

◆ Porta Caeli Pacem ◆  
Рекомендация шефа; изысканное и сбалансированное для элегантного гастрономического опыта.

### Морской окунь Локум

С сезонными овощами и с соусом Таратор



◆ Pascal Jolivet Sancerre ◆  
Выбор сомелье; живое и элегантное, с гармоничным вкусом.

### Шашлык из рыбы-меч

С сезонными овощами и с соусом Таратор

Гребешок  
Kg 200 €

лобстер  
Kg 300 €

устрицы  
Пiece 15 €

Креветка Джамбо  
Kg 125 €

## ДЕСЕРТЫ

### Горячая халва в горшочке ( вег. )

С мороженым



### Десерт из айвы со взбитыми сливками

С жареными грецкими орехами и взбитыми сливками



### Шоколадный торт «Лава» ( вег. )

С мороженым



### Сезонное фруктовое ассорти



Глютен Яйца Молоко лактоза Рыба Ракообразные Арахис ОРЕХИ Горчица Сельдерей СОЯ Вегетариански Веган морковь Горчица перец чили Сульфит

## ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

### Артишоки в оливковом масле

с красной свёклой и микрозеленью



## ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

### Спагетти с овощами

Макаронны 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

