

Galata

BEACH CLUB & TAVERN

“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.

Executive Chef - Zafer Tok



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

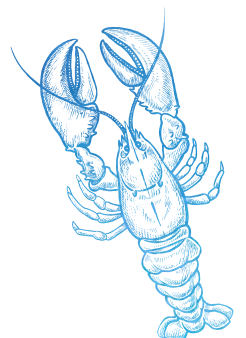
Rucola-Salat

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



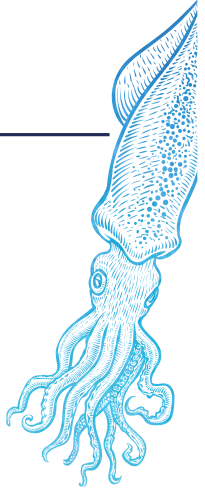
Avocado-Salat (VG)

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



Gegrillter Dorade

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße



Gegrillter Lachs

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße



Wolfsbarsch Lokum

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße



Schwertfisch-Spieße

Mit saisonalem Gemüse und Tarator-Soße

Kammuschel
Kg 200 €

Hummer
Kg 300 €

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

Reispapier-Rollen

Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.



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

