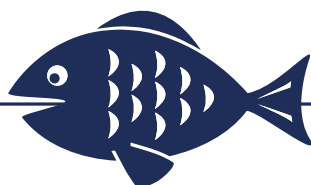


“ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ТАВЕРНУ GALATA TAVERN”

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 суахом 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



Морской окунь Локум

С сезонными овощами и с соусом Таратор



Шашлык из рыбы-меч

С сезонными овощами и с соусом Таратор

Гребешок

Kg 200 €

лобстер

Kg 300 €

устрицы

Пиеце 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

