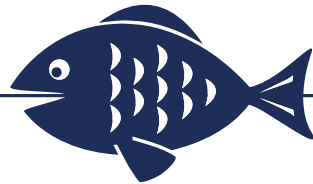


## “WILLKOMMEN IN DER TAVERNE GALATA”

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.



## WARME 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

## 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

