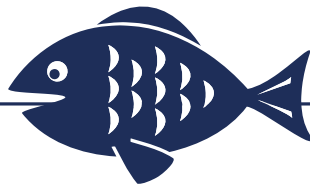


“WILLKOMMEN IN GALATA”

Begleitet von der frischen Meeresbrise präsentieren wir Ihnen Köstlichkeiten, die jeden Moment Ihres Tages bereichern. Unsere Snacks, zubereitet aus sorgfältig ausgewählten Zutaten und mit kreativen Akzenten verfeinert, sind darauf ausgelegt, Ihre schönsten Augenblicke zu begleiten.



WARME – KALTE VORSPEISEN

Fischsuppe

Mit frischem Fisch des Tages und saisonalem Gemüse.



Gemischte Sushi-Platte

Philadelphia Roll, Lachs Nigiri, Lachs Sashimi, California Roll, Thunfisch Roll.



Warme Sushi-Platte

Mit Garnelen, Avocado und Philadelphia-Käse.



Wolfsbarsch-Ceviche

Mit Kapern, Olivenöl, Zitronensoße, Pfefferkörnern und Safran.

Ceviche ist eine kalte Speise aus frischem, rohem Fisch, die meist mit Wolfsbarsch zubereitet wird. Durch die Säure von Zitronen- oder Limettensaft wird der Fisch ohne Hitzeinwirkung „gegart“.



Lachs-Gravlax und Lakerda

Mit Wassermelonen-Caprese, mediterranen Kräutern und Limettensaft.



SALATE

Panzanella-Salat (V)

Mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, geröstetem Brot, roter Paprika, Weißkäse und nativem Olivenöl.

Dieser Salat wurde erstmals im 14. Jahrhundert vom italienischen Dichter Boccaccio als „Pan Lavato“ erwähnt und verbreitete sich später in ganz Italien.



Regenbogensalat

Mit bunten Tomaten, Mandel- und Schwarzkümmel-Waffel und grünem Olivenöl-Dressing



WARME ZWISCHENGERICHTE

Frittierte Calamari

Mit Tartar-Soße und Zitrone.



Garnelen-Tempura

Mit japanischer Creme-Soße.

Tempura ist eine traditionelle Spezialität, bei der Meeresfrüchte in einem Teig aus Ei, Wasser und Mehl paniert und knusprig frittiert werden.



Gemüse-Tempura (VG)

Mit Brokkoli, Blumenkohl und süß-saurer Soße.



Linguine Pomodoro Melanzane (V)

Mit gebackener Aubergine, Tomatensoße, Basilikum und Parmesan.



Gemüseburger

Mit Rote-Bete-Brötchen, Gemüse-Patty mit Roquefort-Käse, Pommes frites und grünem Sweet-Chili-Dip



HAUPTGERICHTE / PIZZA

Rinderfilet

Mit gegrilltem saisonalem Gemüse und frischer Kräuter-Balsamico-Soße.



Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Mit sautiertem saisonalem Gemüse und Zitronengras-Soße.



Gegrilltes Lachssteak

Mit sautiertem saisonalem Gemüse und Zitronengras-Soße.

Gesundheit und Genuss in perfekter Harmonie: Unser gegrillter norwegischer Lachs versorgt Ihren Körper mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren und verwöhnt Ihre Sinne mit seinem unvergleichlichen Aroma.



Gluten



Eit



Milch
Laktose



Fisch



Schalentiere



Weichtiere



Senf



Sellerie



Alkohol



Vegetarier



Vegan



Karotte



Senf



Scharfer Pfeffer

Pizza mit Meeresfrüchten

Mit Mozzarella, Tomatensoße, Knoblauch, Garnelen, Calamari und Räucherlachs.



Pizza Margherita

Mit Büffelmozzarella, Tomatensoße und Basilikum.

Offiziellen Aufzeichnungen zufolge wurde diese Geschmackssensation im Jahr 1889 erstmals vorgestellt und hat sich seitdem als weltweiter Favorit etabliert.



Pizza Hawaii

Mit Mozzarella, Tomatensoße, geräucherter Hähnchenbrust, Ananaswürfeln und Bacon-Stückchen.



DESSERTS

San Sebastian Cheesecake (V)

Mit Waldbeeren.

Der San Sebastian Cheesecake, auch bekannt als Baskischer Käsekuchen, entstand in den 1990er Jahren. Er wurde erstmals in der kleinen Bäckerei La Viña in der spanischen Stadt San Sebastián kreiert.



Zitronentarte (V)

Mit Sahne- und Minzaroma verfeinerter Ahornsirup



Saisonale Obst- & Früchteplatte (VG)

SNACKS

Kalte Tapas

Kalte Tapas mit Räucherlachs, getrockneten Tomaten und Avocado-Tatar



Fish And Chips

Mit Tartar-Soße und Limetten.



Gluten



Eit



Milch
Laktose



Fisch



Schalentiere



Weichtiere



Senf



Sellerie



Alkohol



Vegetarier



Vegan



Karotte



Senf



Scharfer Pfeffer

Kentucky Chicken

Mit Sriracha-Soße und Knoblauch-Mayonnaise.



Panierter Käse

Knusprige Mozzarella-Sticks mit Sweet-Chili-Soße.



Falafel

Serviert mit Joghurt-Dip und frischer Minze.



Arancini mit Garnelen

Serviert mit Concassé-Tomatensoße.



Gourmet Brisket Burger

Mit karamellisierten Zwiebeln, gezupftem Rinderbrisket, Rinderschinken, Cheddar, Coleslaw und Pommes Frites.



Taco mit Hähnchen

Serviert mit Guacamole-Soße.



Gluten



Eit



Milch
Laktose



Fisch



Schalentiere



Weichtiere



Senf



Sellerie



Alkohol



Vegetarier



Vegan



Karotte



Senf



Scharfer Pfeffer

