

“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».

Executive Chef - Zafer Tok



ЗАКУСКИ

- Теплый оливковый бальзамический соус и оливковое масло
- Салат из толченых оливок с захтером
- Холодная нарезка из осьминога, настоящего на шалфее
- Критская паста
- Атом с перцем Кале
- Дыня - сыр
- Маринованный морской окунь
- Татар кызартма
- Зеленая фасоль с оливковым маслом
- Артишок в виноградных листьях с оливковым маслом
- Нарезка Эбе Гёмедже
- Нарезка из травы редиса
- Нарезка Джибес
- Салат с баклажанами



СУПЫ

Рыбный суп с солеросом и мастикой



САЛАТЫ

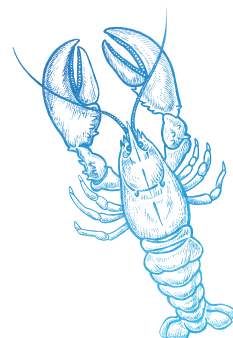
Салат с рукколой

Фиолетовый лук, листья рукколы, помидоры Черри, сыр Эзине, вяленые помидоры с бальзамическим соусом и обжаренные грецкими орехами



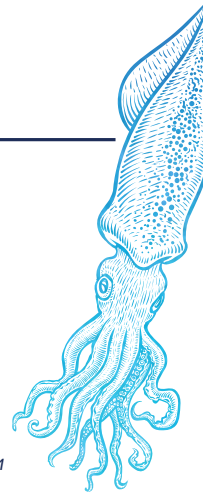
Салат с авокадо (v)

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



Стамбульский салат (v)

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



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Саганаки (Vj)

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

Piece 15 €

Креветка Джамбо

Kg 125 €

ДЕСЕРТЫ

Горячая халва в горшочке (vj)

С мороженым



Десерт из айвы со

взбитыми сливками

С жареными грецкими орехами и взбитыми сливками



Шоколадный торт «Лава» (vj)

С мороженым



Сезонное фруктовое ассорти



ВЕГАНСКОЕ МЕНЮ

Рисовый филло-ролл

Рисовая вермишель с сезонными овощами, микрозеленью и тайским соусом



ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Спагетти с овощами

Макароны 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



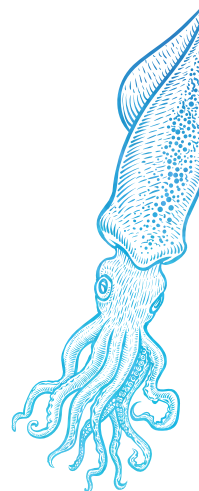
Спагетти Болоньезе



Спагетти Неаполитано



Жареный картофель



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Ракообразные



Арахис



ОРЕХИ



Горчица



Сельдерей



СОЯ



Вегетариански



Вегетарианский



морковь



Горчица



перец чили



СУЛЬФИТ