

Galata

BEACH CLUB

"GALATA TAVERNA'YA HOŞ GELDİNİZ"

Gerçek bir taverna deneyimini, modern dokunuşlarla birleştirerek sizlerle buluşturuyoruz. Her biri özenle hazırlanan lezzetlerimiz, en iyi malzemeler, ve en usta dokunuşlarla şekillendi.

Afiyetle!

Executive Chef - Zafer Tok



SICAK – SOĞUK BAŞLANGIÇLAR

Balık Çorbası

Günün Taze Balığı, Mevsim Sebzeleri ile



Karışık Sushi Tabağı

Philadelphia Roll, Somon Nigiri, Somon Sashimi California Roll, Ton Balıklı Roll



Sıcak Sushi Tabağı

Karides, Avakodo ve Philadelphia Peyniri



Levrek Ceviche

Kapari, Zeytinyağı, Limon Sos, Tane Biber ve Safran İle

Taze ve çiğ balık olarak genelde levrek ile yapılan soğuk bir yemek olan ceviche asitte Pişirme yöntemi denen asitli limon ve lime suyunda bekletilerek sunuma hazır hale getirilir.



Somon Gravlaks ve Lakerda

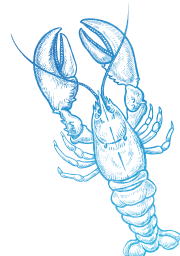
Akdeniz Bitkileri ve Lime Sos İle



SALATALAR

Panzanella Salatası (vj)

Domates, Salatalık, Mor Soğan, Kızarmış Ekmek, Kappa Biber, Beyaz Peynir ve Sızma Zeytinyağı İle İlk Olarak 14. Yüzyılda İtalyan Şair Boccaccio Tarafından "Pan Lavato" Olarak Anılan Bu Salata, Zamanla İtalya'nın Diğer Bölgelerine Yayılmıştır.



Izgara Sebze Salatası (v)

Izgara Sebzeler Bahçe Yeşillikleri Pesto Sos ve Balzemik Glaze İle



ARA SICAKLAR

Kalamar Tava

Tartar Sos ve Limon İle



Karides Tempura

Japon Cream Sosu İle

Tempura, Yumurta, Su, Undan Yapılan Hamurun Deniz Ürünlerine Bulanarak Kızartılmasıyla Oluşan Geleneksel Bir Lezzettir.



Vegetable Tempura (v)

Brokoli, Karnabahar ve Ekşi Tatlı Sos İle



Linguine Pomodoro Melanzane (vj)

Fırınlanmış Patlıcan, Domates Sosu, Fesleğen ve Parmesan Peyniri İle



Subye Kafası ve İstiridye Mantarlı Spagetti

Krem Sos ve Şiniklav İle



ANA YEMEKLER / PİZZA

Beef Tenderloin

Izgara Mevsim Sebzeleri ve Taze Baharatlı Balzamik Sos İle



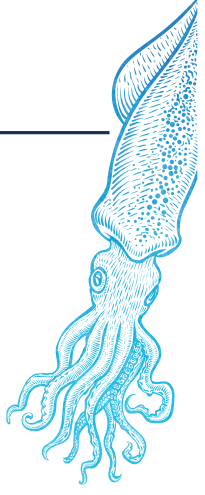
Kuzu Pirzola Izgara

Sotelenmiş Mevsim Sebzeleri İle



Levrek Fileto Izgara

Sotelenmiş Mevsim Sebzeleri ve Limon Otu Sos İle



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Balık



Kabuklular



Yumuşakçalar



Kabuklu
Çerez



Susam



Kereviz



Alkol



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Hardal



Acı

Somon Steak Izgara

Sotelenmiş Mevsim Sebzeleri ve Limon Otu Sos İle

Sağlık Ve Lezzet Bir Arada Izgara Norveç Somon'unuz, Yüksek Omega-3 İçeriğiyle
Bedeninizi Beslerken, Eşsiz Aromasıyla Ruhunuzu Doyuracak.



Deniz Mahsulleri Pizza

Mozarella Peyniri, Domates Sosu, Sarımsak, Karides, Kalamar, Somon Füme İle



Pizza Margarita

Suda Mozarella Peyniri, Domates Sosu ve Fesleğen İle

Resmi Kayıtlara Göre Bu Lezzet Şöleniyle Dünya 1889 Yılında Tanıştı ve O Günden Beri
Margherita Pizza Tüm Dünyanın Favorisi Olmayı Başardı.



Pizza Hawaian

Mozarella Peyniri, Domates Sos, Tavuk Göğüs Füme, Ananas Küpleri ve Bacon Kırıntıları İle



TATLILAR

San Sebastian Cheesecake (vj)

Orman Meyveleri İle

San Sebastian Cheesecake ya da Bask Cheesecake 1990'larda doğan bir lezzet.
İlk kez İspan ya'nın San Sebastián şehrinde bulunan La Vina adlı küçük bir pastanede yapılmaya başlandı.



Limonlu Turta (vj)

Krema ve Nane Aromalı Akçaağaç Şurubu İle



Mevsim Meyveleri Tabağı (v)



ATIŞTIRMALIK

Soğuk Tapas Çeşitleri

Füme Somonlu,Kurutulmuş Domatesli Ve Avakado Tartarlı Soğuk Tapas



Fish And Chips

Tartar Sos ve Lime Limon İle



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Balık



Kabuklular



Yumuşakçalar



Kabuklu
Çerez



Susam



Kereviz



Alkol



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Hardal



Acı

Kentucky Tavuk

Sriraccha Sos ve Sarımsaklı Mayonez İle



Peynir Pane

Çıtır Mozzerella Çubukları ve Sweet Chili Sos İle



Falafel

Taza Naneli Yoğurt Deep İle



Karidesli Arancini

Konkase Domates Sos İle



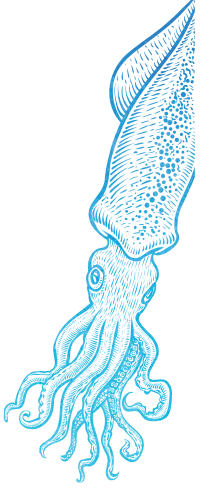
Gurme Brisket Burger

Karamelize Soğan, Tiftiklenmiş Dana Brisket Dana Bacon, Cheddar Peyniri,
Coleslaw ve Patates Kızartması İle



Tavuklu Taco

Guacamole Sos İle



Gluten



Yumurta



Süt
Laktöz



Balık



Kabuklular



Yumuşakçalar



Kabuklu
Çerez



Susam



Kereviz



Alkol



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Hardal



Acı