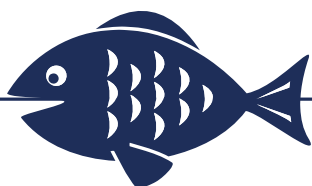


“ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В GALATA”

В сопровождении лёгкого морского бриза мы предлагаем вам вкусы, которые дополняют каждый момент вашего дня. Наши закуски, приготовленные из тщательно отобранных ингредиентов с креативными акцентами, созданы, чтобы сделать ваши приятные моменты ещё более особенными.



ГОРЯЧИЕ – ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбный суп

Рыба улова дня с сезонными овощами



Ассорти из суши

Ролл Филадельфия, Нигири с лососем, Сашими с лососем, ролл Калифорния, Ролл с тунцом



Горячие суши

Креветки, авокадо и сыр Филадельфия



Севиче из морского окуня

Каперсы, оливковое масло, лимонный соус, штучный перец и шафран

Севиче – холодное блюдо из свежей и сырой рыбы, обычно морского окуня, которое готовится к подаче путем маринования в кислом лимонном и лаймовом соусе, который называется кислотным методом приготовления.



Лосось Гравлакс и Лакерда

С Капрезе с арбузом, средиземноморскими травами и лаймовым соусом



САЛАТЫ

Салат Панцанелла (вег.)

Помидор, огурец, фиолетовый лук, жареный хлеб, перец Капия, белый сыр и оливковое масло первого отжима

Этот салат, впервые названный «Пан Лавато» итальянским поэтом Боккаччо в XIV веке, со временем распространился и в других частях Италии.



Салат «Радуга»

С разноцветными томатами, миндально-чернушечным вафелем и зелёным соусом на основе оливкового масла



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареные кальмары

С соусом тартар и лимоном



Креветки темпура

С японским сливочным соусом

Темпура – традиционное блюдо, которое готовится путем обмакивания морепродуктов в кляр из яиц, воды и муки, с последующим обжариванием.



Овощи темпура (в.)

С брокколи, цветной капустой и кисло-сладким соусом



Лингвини с помидорами и баклажанами (вег.)

Запеченные баклажаны с томатным соусом, базиликом и сыром Пармезан



Овощной бургер

С булочкой из свёклы, овощной котлетой с сыром Рокфор, картофелем фри и зелёным соусом sweet chili



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / ПИЦЦА

Говяжье Филе

Сезонные овощи на гриле и бальзамический соус со свежими пряностями



Филе морского окуня на гриле

Соте из сезонных овощей и соусом из лимонграсса



Стейк лосося на гриле

Соте из сезонных овощей и соусом из лимонграсса

Норвежский лосось, приготовленный на гриле, сочетающий в себе здоровье и вкус, питает ваш организм высоким содержанием Омега-3, а душу порадует своим неповторимым ароматом.



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Ракообразные



Моллюски



Соя



Горчица



Сельдерей



Алкоголь



Вегетариански



Веган



морковь



Горчица



перец чили

Пицца с морепродуктами

Сыр Моцарелла, томатный соус, чеснок, креветки, кальмары, копченый лосось



Пицца Маргарита

Сыр Моцарелла в рассоле, томатный соус и базилик

Согласно официальным данным, мир познакомился с этим восхитительным блюдом в 1889 году, и с того дня пицца «Маргарита» стала любимицей во всем мире



Пицца Гавайская

Сыр Моцарелла, томатный соус, копченая куриная грудка, кубики ананаса и крошки бекона



ДЕСЕРТЫ

Чизкейк Сан-Себастьян (вег.)

С лесными ягодами

Чизкейк «Сан-Себастьян» или «Баскский чизкейк» – это вкус, родившийся в 1990-х годах. Впервые его приготовили в небольшой кондитерской La Vina в Сан-Себастьяне, Испания.



Лимонный пирог (вег.)

Со сливками и кленовым сиропом со вкусом мяты



Сезонная фруктовая нарезка (в.)

ЗАКУСКИ

Фиш энд Чипс

С соусом тартар и лаймом



Хрустящий цыпленок Кентукки

С соусом Шрирача и чесночным майонезом



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Ракообразные



Моллюски



Соя



Горчица



Сельдерей



Алкоголь



Вегетариански



Веган



морковь



Горчица



перец чили

Жареный сырные палочки

С хрустящими палочками Моцарелла и сладким соусом Чили



Фалафель

Дип соус из йогурта со свежей мятой



Аранчини с креветками

С томатным соусом Конкасе



Бургер с грудинкой «Гурман»

Карамелизированный лук, нежная говяжья грудинка, говяжий бекон, сыр Чеддер, салат Коул Слоу и жареный картофель



Глютен



Яйца



Молоко
лактоза



Рыба



Ракообразные



Моллюски



Соя



Горчица



Сельдерей



Алкоголь



Вегетариански



Веган



морковь



Горчица



перец чили

