

Galata

BEACH CLUB & TAVERN

“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.

Executive Chef - Zafer Tok



AUSWAHL VON MEZZESORTEN

Lauwarme Oliven mit Balsamico und Olivenöl

Tatarisches Frittiertes Gemüse

Salat mit zerdrückten Oliven und Thymian

Grüne Bohnen in Olivenöl

In Salbei gedünsteter Oktopus

Artischocke in Weinblatt mit Olivenöl

Kretische Paste

Malven-Salat

Scharfer Joghurt-Dip mit grüner Paprika

Rettichblätter-Salat

Honigmelone – Weißkäse

Cibes-Salat (wilder Kohl)

Marinierter Wolfsbarsch

Geräucherter Auberginensalat



SUPPEN

Fischsuppe mit Meeresbohnen und Mastix



SALATE

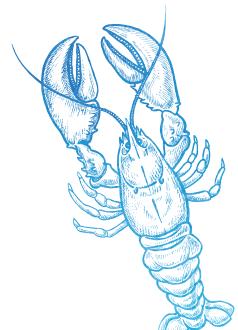
Rucola-Salat

WMit 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.



Tintenfisch-Eier im Tontopf

In Butter sautierte Tintenfisch-Eier mit Fleischtomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikumblättern.



Gegrillter Oktopus

Mit frischen Kräutern und Olivenöl.



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

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



Gluten



Eit



Milch Laktose



Fisch



Schalentiere



Weichtiere



Senf



Sellerie



Alkohol



Vegetarier



Vegan



Karotte



Senf



Scharfer Pfeffer

VEGAN MENÜ

Reispapier-Rollen

Reis-Vermicelli, saisonale Gemüse, Mikrokräuter und Thai-Soße.



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

