



GALATA MEYHANE MANİFESTOSU

*Galata, sadece bir semt değildir.
Galata, hikâyledir...
Seslerin, dillerin, duyguların birbirine
karıştığı bir ruh hâlidir.*

*Her masada bir hikâye başlar,
her kadehte biraz daha
samimiyet artar.*

*Biz inanırız ki;
iyi bir meyhane, sadece
lezzetle değil, ruh ile kurulur.*

*Tabaklarımızda Ege'nin sadeliği,
mutfağımızda Akdeniz'in bereketi,
servisimizde İstanbul'un zarafeti vardır.*

*Bizim için misafir yoktur,
bizim için sofraya oturan
herkes bizdendir.*

*Galata Meyhane'de
hiçbir şey aceleye gelmez.
Çünkü en güzel anlar,
yavaş yaşananlardır.*

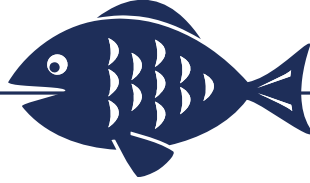
*Biz burada;
anı büyütür,
sofrayı kutsar,
geceyi hatıraya dönüştürürüz.*

*Hoş geldiniz...
Bu masa artık sizin.*

"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!



SERPME MEZELER

- Ilık Zeytin Balsemik ve Zeytin Yağı
- Zahterli Kırma Zeytinli Salata
- Ada Çayında Demlendirilmiş Ahtapot Sögüş
- Girit Ezmesi
- Kale Biberli Atom
- Kavun – Peynir
- Levrek Marin
- Tatar Kızartma
- Zeytinyağlı Taze Fasulye
- Zeytinyağlı Asma Yapağında Enginar
- Ebe Gömeci Sögüş
- Ege Otları Kavurma (Ebe gömeci, Turp otu, Cibes Otu)
- İsli Patlıcan Salatası



ÇORBALAR

Deniz Börülceli Damla Sakızlı Balık Çorbası



SALATALAR

Roka Salatası

Mor Soğan, Roka Yaprakları, Cherry Domates, Ezine Beynir Balzamikli Kurutulmuş Domates
Sos ve Kavrulmuş Ceviz ile



Avokado Salatası (v)

Mevsim Yeşillikleri, Avokado, Sızma Zeytinyağı ve Limon Sos ile



İstanbul Salatası (v)

Domates, Mor Soğan, Maydanoz, Sumaklı Zeytinyağı ve Nar Ekşisi Sos ile



ARA SICAKLAR

Saganaki (Vj)

Yunan Peyniri, Bal İle Servis Edilir.

Kalamar Tava

Tartar Sos ve Limon İle

Tereyağlı Karides

Sarımsak, Pul Biber, ve Tereyağı İle



Ahtapot Izgara

Taze Baharatlar ve Zeytinyağı ile



Subye Yumurtası Güveç

Beef Domates, Mor Soğan ,Sarımsak,
Fesleğen Yaprakları Tereyağı ile
Sotelenmiş Sübye Yumurtaları



Linguini Al Nero

Sübye Mürekkepli Linguini
Füme Kiraz Domates Sosu ve Karides



ANA YEMEKLER

Balık kavurma

Günün taze balığı ile yapılmış, kızarmış
sebzeli ege usulü taze balık kavurma



♦ Cloudy Bay Sauvignon Blanc ♦
Premium seçim; aromatik ve canlı,
yemeği dengeler.

Çipura Izgara

Mevsim Sebzeleri, Tarator Sos ile



♦ Ricossa Gavi ♦
Çok satan; zarif ve ferah,
balığı öne çıkarır.

Somon Izgara

Mevsim Sebzeleri, Tarator Sos ile



♦ Porta Caeli Pacem ♦
Şefin tavsiyesi; rafine ve
dengeli, zarif bir deneyim.

Levrek Lokum

Mevsim Sebzeleri, Tarator Sos ile



♦ Pascal Jolivet Sancerre ♦
Sommelier seçimi; canlı ve zarif,
dengeli içim.

Kılıç Balığı Şiş

Mevsim Sebzeleri,
Tarator Sos ile

Deniz Tarağı
Kg 200 €

Istakoz
Kg 255 €

İstiridye
Adet 15 €

Jumbo Karides
Kg 125 €

TATLILAR

Güveçte Sıcak Helva (vj)

Dondurma İle



Kaymaklı Ayva Tatlısı

Kavrulmuş Ceviz Ve Kaymaklı İle



Çikolatalı Lav Kek (vj)

Dondurma İle



Mevsim Meyveleri Tabağı



VEGAN MENÜ

Zeytinyağlı Enginar Kalbi

Rice Vermicelli, Mevsim Sebzeleri, Mikro Bitkiler ve Thai Sos İle



ARA SICAK

Sebzeli Spagetti

Spagetti makarna, Kabak, Havuç, Patlıcan, Mantar ve Zeytinyağı Sarımsak Sosu İle



ANA YEMEK

Karnabahar Steak

Crumble Harcı, Kerevizli Patates Püresi ve Mürdüm Erik Chutney İle



TATLI

Bal Kabağı Cup

Tahin, Bal Kabağı ve Vegan Krema İle Servis Edilir



ÇOCUK MENÜSÜ

Izgara Köfte



Tavuk Izgara



Spagetti Bolonez



Spagetti Napoliten



Patates Tava



Gluten



Yumurta



Süt
Laktoz



Balık



Kabuklular



Yer Fıstığı



Kabuklu
Çerez



Susam



Kereviz



Soya



Vejeteryan



Vegan



Havuç



Hardal



Acı



Sülfit