

Galata

BEACH CLUB & TAVERN

“WILLKOMMEN IM GALATA BEACH CLUB”

Unsere von der Ägäis inspirierte Küche wird aus den frischesten Zutaten zubereitet und bringt die Aromen des Mittelmeers zur Geltung. Erleben Sie mit uns ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis, das Sie an die Küste entführt.

Executive Chef - Şevket Gökçen



KALTE - WARMER VORSPEISEN

Wolfsbarsch Ceviche

Mit Kapern, Olivenöl, Zitronensoße, Chili und Safran

Lachs Gravlax und Lakerda

Mit mediterranen Kräutern und Limettensauce

Gemischte Sushi-Platte

Philadelphia-Rolle, Lachs-Nigiri, California-Rolle, Thunfisch-Rolle

Scharfe Sushi-Platte

Mit Shrimps, Avocado und Philadelphia-Käse

Fischsuppe

Mit frischem Tagesfisch und saisonalem Gemüse



W A R M E V O R S P E I S E N

Frittierte Calamari

Mit Sauce Tartar und Zitrone

Garnelen-Tempura

Mit japanischer Sahnesoße

Gemüsetempura

Mit Brokkoli, Blumenkohl und süß-saurer Soße

Linguine Pomodoro Melanzane

Mit gebackenen Auberginen, Tomatensoße, Basilikum und Parmesankäse

Spaghetti mit Tintenfisch und Austernpilzen

Mit Sahnesoße und Schnittlauch



P I Z Z A

Pizza mit Meeresfrüchten

Mit Mozzarella-Käse, Tomatensoße, Knoblauch, Garnelen, Tintenfisch und Räucherlachs

Pizza Margherita

Mit Mozzarellakäse in Wasser mit Tomatensoße und Basilikum

Pizza Hawaii

Mit Mozzarella-Käse, Tomatensoße, geräucherter Hähnchenbrust, Ananaswürfeln und Speckwürfeln

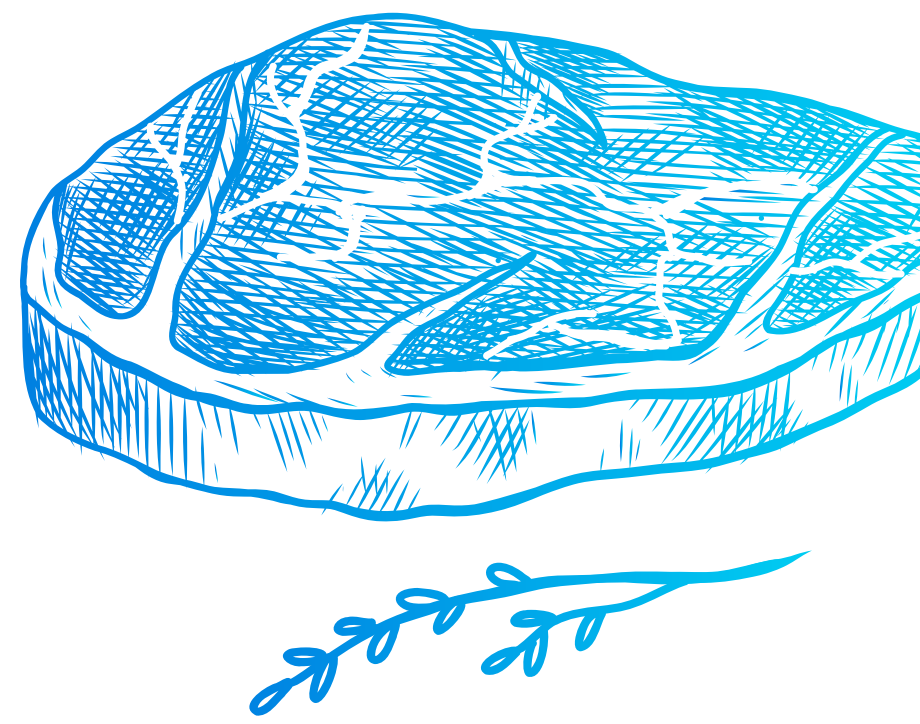
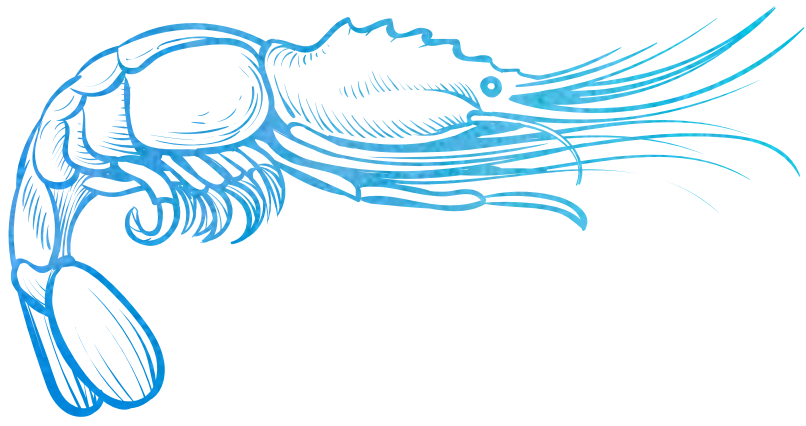
S A L A T E

Panzanella-Salat

Mit Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, geröstetem Brot, Kapia-Pfeffer, Feta-Käse und nativem Olivenöl extra

Salat mit saisonalem Grün

Mit Mais, gebackener Roter Bete und Vinaigrette-Soße



HAUPTSPEISEN

Rinderlende

Mit gegrilltem saisonalem Gemüse und frischer pikanter Balsamico-Soße

Gegrillte Lammkoteletts

Mit sautiertem saisonalem Gemüse

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

Mit sautiertem saisonalem Gemüse und Zitronengras-Soße

Gegrillter Lachs

Mit sautiertem saisonalem Gemüse und Zitronengras-Soße

DESSERTS

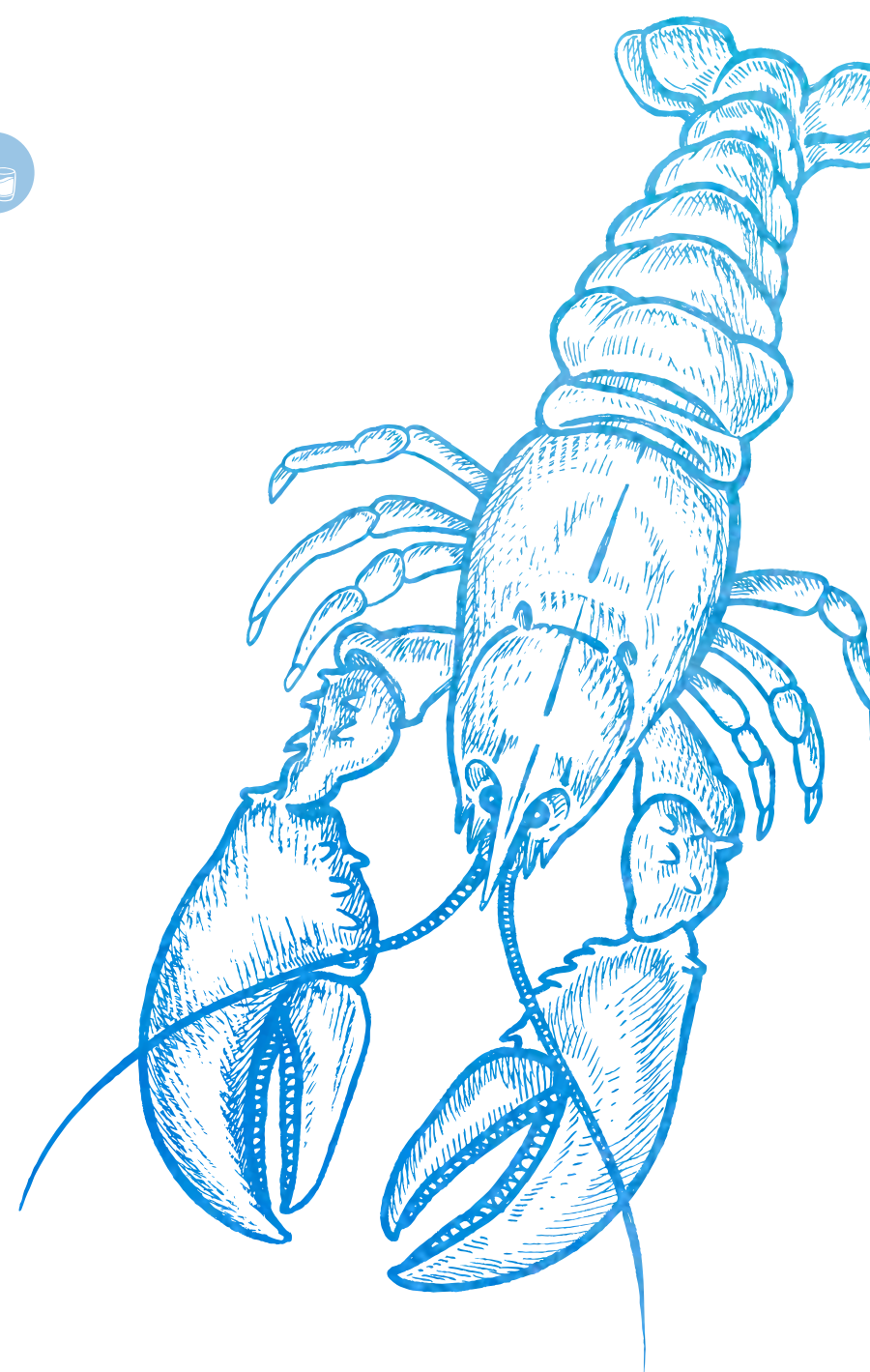
San Sebastian Cheesecake

Mit Waldfrüchten

Zitronentarte

Mit Sahne und Ahornsirup mit Minznote

Saisonaler Fruchteteller



Gluten



Eit



Milch
Laktose



Fisch



Schalentiere



Weichtiere



Soja



Senf



Sellerie



Alkohol



Vegetarier



Vegan