

# sala

## DINNER MENU

### **GEMEINSAM GENIESSEN: WILLKOMMEN IM SALA**

“Sala” ist spanisch und bedeutet Wohnzimmer - und genau so sollst du dich bei uns fühlen: wie  
Zuhause!

Hier erwartet dich mediterrane Küche mit Tellergerichten, die dich vom grünen Dach  
Hamburgs direkt an die Mittelmeerküste bringen: Leichte Vorspeisen, aromatische  
Gemüsegerichte sowie Fisch- und Fleischspezialitäten.

Für echtes Familengefühl empfehlen wir dir außerdem unsere Sala-Experience: verschiedene  
Vorspeisen und Hauptgänge zum Teilen in die Tischmitte, sodass du dich zusammen mit  
deiner Begleitung durch unsere Karte kosten kannst!

---

### **ENJOY TOGETHER: WELCOME TO SALA**

“Sala” is Spanish for living room – and that’s exactly how we want you to feel:  
at home!

Here you’ll find Mediterranean cuisine with dishes that will transport you from Hamburg’s green  
rooftop straight to the Mediterranean coast: light appetizers, aromatic vegetable dishes, as well  
as fish and meat specialties.

For a true family atmosphere, we recommend our Sala Experience: a variety of appetizers and  
main courses to share in the center of the table, so you can taste your way through our menu  
with your friends and family!

# **UNSERE EMPFEHLUNG**

## **our recommendation**

**Kulinarische Reise durch das Sala**  
**Verschiedene Highlights zum Teilen aus unserer Karte**  
**in 3 Gängen serviert**

*Culinary journey through Sala*

*Various highlights to share from our menu served in 3 courses  
pro Person (ab 2 Personen) | per person (starting from 2 persons)*

**59**

# Vorspeisen starters

## **Dreierlei vom Blumenkohl**

**Püree | gepickelt | gebacken | Chili-Mayo | Sumach**

*cauliflower trio*

*purée | pickled | roasted | chili mayo | sumac*

**14**

## **Karamellisierte Ziegenkäse**

**Kräutersalat | Walnuss | Aprikose | Honigdressing**

*caramelized goat cheese*

*herb salad | walnut | apricot | honey dressing*

**16**

## **Burrata mit Tomatenmarmelade**

**Rucola | Pinienkerne | Basilikum**

*burrata with tomato jam*

*arugula | pine nuts | basil*

**16**

## **Rindertatar mit Brotchip**

**Kapern | Sauce Tartar**

*beef tartare with bread chip*

*capers | Tartare sauce*

**17,50**

## **Räucherlachs mit Meerrettichcreme**

**Schwarzbrot Crumble | gepickelter grüner Apfel | Gurke**

*smoked salmon with horseradish cream*

*dark bread crumble | pickled green apple | cucumber*

**18**

# Meer sea

## gegrillter Pulpo

**Limettenrisotto | grüner Spargel | Tomate**

*grilled octopus*

*lime risotto | green asparagus | tomato*

**23**

## Zanderfilet

**Kartoffelpüree | wilder Brokkoli | Beurre blanc**

*pike-perch fillet*

*mashed potatoes | wild broccoli | beurre blanc*

**23**

## Gegrillte Dorade im Ganzen (ca. 400g)

**Zitronenbutter | Beilagensalat**

*whole grilled sea bream (ca 400g)*

*lemon butter | side salad*

**26**

# Land land

## Entrecôte (200g)

**knusprige Drillinge | Pimientos de Padrón | geschmorte Zwiebeln | Kräuterbutter**

*entrecôte (200g)*

*crispy baby potatoes | Padrón peppers | braised onions | herb butter*

**29**

## Gegrilltes Kikok-Hähnchen

**Kartoffeln | grüner Spargel | eingelegte rote Zwiebeln | Kräutersalsa**

*grilled Kikok-chicken*

*potatoes | green asparagus | pickled red onions | herb salsa*

**23**

# Vegetarisch vegetarian

## **Geschmorte Aubergine** **vegan**

**Drillinge | Tomate | Kräutersalat | Balsamico**

*braised eggplant (vegan)*

*baby potatoes | tomato | herb salad | balsamic vinegar*

**16**

## **Rote-Bete-Risotto**

**Burrata | Kresse | Balsamico-Reduktion**

*beetroot risotto*

*burrata | cress | balsamic reduction*

**18**

## **Ravioli mit Pfifferlingen**

**Kirschtomate | Parmesan | Kresse**

*chanterelle ravioli*

*cherry tomato | parmesan | cress*

**19,50**

# Dessert Desserts

## **Crème brûlée mit Himbeereis**

*crème brûlée with raspberry ice cream*

**10**

## **dekonstruierte Zitronentarte**

**Zitronencreme | Butterstreusel | Limettengel | Zitronensorbet**

*deconstructed lemon tarte*

*lemon cream | butter crumble | lime gel | lemon sorbet*

**10**

## **Piña Colada Panna Cotta**

**Kokoscreme | Ananasragout | Ganache aus weißer Schokolade und Rum**

*piña colada panna cotta*

*coconut cream | pineapple ragout | white chocolate rum ganache*

**10**

## **verschiedene Eissorten**

**Schokolade | Vanille | Himbeere | Zitronensorbet**

*ice cream variety*

*chocolate | vanilla | raspberry | lemon sorbet*

*je Kugel | per scoop*

**3,50**