

Die Küche empfiehlt:

APERITIF

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas	4,00
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas	5,50

OREKTIKA

PANTZARIA MYLO	Bio-rote-Beete und geriebener Apfel an Meerrettich		7,90
STIPA TURSI	In Olivenöl und Kräuter eingelegter Weißkohl mit Karotte und Sellerie		8,50
MELITZANA FOURNO	Pikante Ofen-Aubergine mit med. Kräutern und mit Bergkäse überbacken		8,90
SARDELLA FILETO	Sardinenfilet vom Grill auf Tomaten-Concasse		9,50
FILETAKIA AMERIKA	Scheiben vom US-Flanksteak an Thymian-Knoblauch-Öl		12,90
OKTAPODI	Oktopus vom Grill auf Salat serviert		14,00

KIRIA FAGITA

VORSPEISEN

RAVIOLINI FIFALINGIA	Mit Pfifferlingen gefüllte Ravioli aus der Pfanne		14,00
KOTOPOULAKIA	Mit Joghurt und Mokka marinierte Hähnchenschenkel (ohne Knochen) an Reis, Salat		14,50
FILETO ZANDER	Zanderfilet aus der Pfanne auf Bio-Linsengemüse, Salat		17,50
IBERICO FILETO	Pata-Negra-Iberico Kotelett mit Fenchel-Porree-Gemüse serviert, Salat		18,00
TSIPOURES FILETO	Filet von der Dorade vom Grill an Gemüse, Salat		18,50
ARNAKI KRUSTA	Lammrücken (Lammlachs) vom Grill mit Kräuterkruste und Rosmarinkartoffeln, Salat		22,50
GARIDES TIGANI	Scampi (ca. 500gr ohne Schale) aus der Pfanne mit fr. Gemüse, Salat		24,50
MOSCHARAKI	Kalbskotelett vom Grill an Rosmarin-Butter und Rosmarinkartoffeln		24,00

EPIDORPIO

DESSERT

KAFEDAKI MOUSSEE	Mousse vom griechischen Mokka		6,50
JIAOURTI KAI MASTICHA	Zwei Sorten Eiscreme mit Joghurt-/ Rosen-Mastix-Geschmack		6,50

OINOS

WEIN

MYLOS	rosé, Xinomavro, Syrah, Florina-Makedonia, Weingut Boskos 2016	0,75l	24,00
MYLOS	weiß, Chardonnay, Malagouzia, Roditis, Drama, Makedonia Weingut Boskos 2016	0,75l	27,00
FOLIA	weiß, Chardonnay, Kavala-Makedonia Weingut Tziolas 2016	0,75l	26,00

Wir laden Sie herzlich ein, am Samstag, 16.09.17, mit uns unser PIKILIA-JUBILÄUM zu feiern.