

Die Küche empfiehlt:

APERITIF

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

OREKTIKA

TOURLOU	Geschmortes Gemüse mit Schafskäse aus dem Ofen		7,40
PAPIA TIGANI	Halbe Entenbrust aus der Pfanne an Kartoffel-Karotten-Ingwer-Püree		8,50
MIZITHRA	Berg-Weichkäse aus Kreta an Cherry-Tomaten		9,00
FETA TRUFA	Feta-Käse mit griechischem schwarzen Trüffel		10,50
SALATA PSARAKIA	Kalamari und Sardinenfilet aus der Pfanne auf Salat der Saison mit Limetten-Dressing		12,50
SCAMPI ANGINARA	Scampi mit Artischocken, mit Parmesan überbacken		12,90
SPANAKI TRUFA	Baby-Spinat mit Trüffel		13,90

VORSPEISEN

KIRIA FAGITA

POLIPETI MOSCARDINI	Baby-Kraken aus der Pfanne mit med. Kräutern in pikanter Tomaten-Sauce an Fettuccine serviert		16,00
AGRIOGOUROUNO	Wildschweinkotelett (ohne Knochen) vom Grill, serviert mit Erbsen und Äpfeln, Salat		19,90
GARIDES TIGANI	Scampi (ca. 500 gr ohne Schale) aus der Pfanne mit frischem Gemüse, Salat		24,50
MOSCHARAKI	Kalbskotelett vom Grill an Rosmarin-Knoblauch-Butter und Kartoffel-Wedges, Salat		24,90
TONNOS SASHIMI	Super-Sashimi Thunfisch, mariniert, aus der Pfanne an Spinat		26,90
AMERIKANIKO	USA-Entrecote vom Grill an Rosmarin-Kartoffeln, Salat		27,00
SARKADI	Rehfilet an Pflaumensauce, dazu servieren wir Natur-Wildreis, Salat		29,50
ASTAKOS	Hummerschwanz aus dem Ofen an Fettuccine aglio e olio, Salat		39,90

HAUPTGERICHTE

EPIDORPIO

BUGATZA	Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, bestäubt mit Zimt und Puderzucker		6,50
MOKKA MOUSSEE	Mousse von griechischem Mokka		6,50

DESSERT

OINOS

TECHNI ALIPIAS	rot, Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Drama Makedonia Weingut Kalaizidis, 2015	0,75l	29,00
TECHNI ALIPIAS	weiss, Assyrtiko, Sauvignon Blanc, Drama Makedonia Weingut Kalaizidis, 2016	0,75l	27,00
SYMFONIA	weiss, Sauvignon Blanc, Assirtiko, Kavala Makedonia Weingut Tsiolas, 2016	0,75l	27,00

WEIN

KALI OREXI