

Die Küche empfiehlt:

APERITIF

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas 0,1 l	4,00
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas 0,1 l	4,50

OREKTIKA

SOUPA SPARAGI	Spargelcremesuppe		6,90
ASPROS TARAMAS	Original weisser Taramas (Bio)		6,50
GAVROS MARINOS	In Olivenöl, Meersalz und griech. Essig marinierte Sardellen		7,50
GEMISTI PIPERIA	Mit Kräuter, Gemüse und Reis gefüllte Paprika auf Joghurt, Basilikum-Spiegel		8,00
SALATA REVITHI	Griech. Bauernwurstscheiben aus der Pfanne auf Linsen-Kichererbsensalat serviert		8,50
SPARANGIA FOURNO	MARINIERTER BEELITZER SPARGEL AN SERRANO SCHINKEN		11,90
FILETAKIA USA	Scheiben vom US-Flanksteak vom Grill an Thymian-Knoblauch-Öl		13,90

VORSPEISEN

KIRIA FAGITA

RAVIOLINI	Mit Trüffel gefüllte Ravioli aus der Pfanne an Beelitzer Spargelscheiben		13,90
ORTIKIA STITHOS	Wachtelbrust vom Grill an Caesar salad serviert		16,50
MOSCHARAKI SPARAGI	Kalbsrückenfilet-Tournedos vom Grill an Beelitzer Spargel, Salat		21,90
ARNAKI KRUSTAS	Lammrücken (Lammlachs) aus Neuseeland mit Thymian-Oliven-Kruste aus dem Ofen an Beelitzer Spargel, Salat		24,00
GARIDES TIGANI	Scampi (ca. 500 gr ohne Schale) aus der Pfanne mit frischem Gemüse		24,50
PSARAKI FILETO	Zander-Filet aus der Pfanne an Thymian-Butter und Beelitzer Spargel		22,50
AMERIKANIKO	USA-Entrecote vom Grill an Kartoffel-Wedges, Salat		25,90

HAUPTGERICHTE

EPIDORPIO

CAKE SOKO-BANANA	Schokoladen-Bananen-Kuchen an einer Kugel Schokoladeneis		6,50
RED VELVET CAKE	Geschichteter Kuchen mit einem Boden aus Roter-Beete und cremigen Guss		6,50

DESSERT

OINOS

MYLOS	weiss, Chardonnay, Malagouzia, Roditis, Florina, Makedonia Weingut Boskos 2016,	0,75 l	27,00
MYLOS	weiss, Sauvignon Blanc Florina Makedonia Vegoritits Winery, 2016	0,75 l	29,00

WEIN