

Die Küche empfiehlt:**APERITIF**

PROSECCO ROSÈ	Valdo	Glas 0,11	4,00
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas 0,11	4,50

OREKTIKA

GLYKOPATATES	Süßkartoffelsticks an Aioli		7,50
PITA KEFTEDAKI	Hackfleischbällchen vom Rind auf Pita-Brot mit Tzatziki serviert		8,50
RAVIOLINI	Mit Mozzarella und getr. Tomaten gefüllte Ravioli an Basilikum-Pesto		8,90
KATSIKI TIRI	In Bierteig gebackener Ziegenkäse an karamelisierten Feigen		9,90
OKTAPODAKI	Oktopus vom Grill an Süßkartoffelpüree		14,50
FILETAKIA	Scheiben vom US-Flanksteak an Thymian-Knoblauch-Öl		14,90

KIRIA FAGITA

GIGANDES PLAKI	Gebackene Weisse-Bio-Bohnen in Tomatensauce mit Feta aus dem Ofen		14,00
ORTIKIA	Wachtelbrustfilet vom Grill an Süßkartoffelpüree, Salat		19,90
ARNAKI	Lamm geschmort aus der Kasserolle an Spinat und Bio-Weisse-Bohnen		21,50
XIFIAS MARINATOS	Marinierter Sashimi-Schwertfisch vom Grill an Skordoladolemono (Knoblauch-Olivenöl) und Spinat, Salat		23,90
ARNAKI KARREE	Fr. Lammkarree aus Neuseeland mit Olivencreme und Hartkäse aus dem Ofen - an Rosmarinkartoffeln serviert, Salat		24,90
ELAFI FILETO	Reh-Filet an Aronia-Preiselbeersauce und Reis, Salat		25,00
KRITHAROTO	Fr. Scampis mit Feta und Safransauce aus dem Ofen an Reismudeln		25,50

EPIDORPIO

MAVRO ASPRO	dunkles oder weisses Schokoladen-Soufflé		6,50
SORBE CASSIS	Fruchtiges Cassis-Sorbet mit frischen Beeren		6,50

OINOS

FOLIA	weiß, Chardonnay, Kavala, Makedonia Weingut Tziolas, 2017	0,75l	26,00
MYLOS	rot, Xinomavro, Merlot, Florina, Makedonia Weingut Vegoritis, 2014	0,75l	28,00

VORSPEISEN

Süßkartoffelsticks an Aioli	7,50
Hackfleischbällchen vom Rind auf Pita-Brot mit Tzatziki serviert	8,50
Mit Mozzarella und getr. Tomaten gefüllte Ravioli an Basilikum-Pesto	8,90
In Bierteig gebackener Ziegenkäse an karamelisierten Feigen	9,90
Oktopus vom Grill an Süßkartoffelpüree	14,50
Scheiben vom US-Flanksteak an Thymian-Knoblauch-Öl	14,90

HAUPTGERICHTE

Gebackene Weisse-Bio-Bohnen in Tomatensauce mit Feta aus dem Ofen	14,00
Wachtelbrustfilet vom Grill an Süßkartoffelpüree, Salat	19,90
Lamm geschmort aus der Kasserolle an Spinat und Bio-Weisse-Bohnen	21,50
Marinierter Sashimi-Schwertfisch vom Grill an Skordoladolemono (Knoblauch-Olivenöl) und Spinat, Salat	23,90
Fr. Lammkarree aus Neuseeland mit Olivencreme und Hartkäse aus dem Ofen - an Rosmarinkartoffeln serviert, Salat	24,90
Reh-Filet an Aronia-Preiselbeersauce und Reis, Salat	25,00
Fr. Scampis mit Feta und Safransauce aus dem Ofen an Reismudeln	25,50

DESSERT

dunkles oder weisses Schokoladen-Soufflé	6,50
Fruchtiges Cassis-Sorbet mit frischen Beeren	6,50

WEIN

weiß, Chardonnay, Kavala, Makedonia Weingut Tziolas, 2017	0,75l	26,00
rot, Xinomavro, Merlot, Florina, Makedonia Weingut Vegoritis, 2014	0,75l	28,00

KALI OREXI

Liebe Gäste,

probieren Sie unsere Aronia-Marmelade, die "Powerbeere" mit Naturheilkräften, hausgemacht von der Mama vom Chef, nach traditionellem Familienrezept 5,90

Kaltgepresstes Olivenöl, direkt vom Kloster Stavrou aus Korinth, 1 Liter 15,00 - 5 Liter 55,00