

Die Küche empfiehlt:**APERITIF**

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

**OREKTIKA**

ASPROS TARAMAS	Original weisser Taramas		5,90
PAIDAKIA	Barbecue Spareribs an hausgemachter Sauce		7,90
SIKOTAKI CHINA	Gänseleber aus der Pfanne an Balsamico-Honig auf Feldsalat und Orangenscheiben serviert		8,90
PSAROKROKETES	Hausgemachte Kabeljaukroketten aus der Pfanne an Skordalia		9,00
PATATA TRUFFA	Kartoffelpüree mit frischen Trüffel		14,50
OKTAPODAKI	Oktopus vom Grill an Taramas		14,90

**KIRIA FAGITA**

TSIPOURA FILETO	Filet von der Dorade vom Grill an Gemüse		19,90
MAGOULAKIA MAMAS	Kalbsbäckchen à la Mama an Kartoffelpüree, Salat		22,50
PAPIA OLDENBURG	Oldenburger halbierte Ente aus dem Ofen, an Rotkohl und Kartoffelpüree		22,50
MOSCHARAKI BRIZOLA	Kalbskotelett aus der Pfanne an Rosmarin-Knoblauch-Butter, pikantem Couscous und Zucchini aus dem Ofen		23,50
ARNAKI	Lammrücken (Lammlachs) vom Grill an pikantem Couscous und Zucchini aus dem Ofen, Salat		24,00
FILETO ELAFI	Rückenfilet vom Reh auf Rotwein-Apfelsauce Kartoffelpüree, dazu Rotkohl, Salat		27,00

**EPIDORPIO**

RED VELVET	Der amerikanische Klassiker		6,50
AMIGDALO AXLADION	Birnen-Mandelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis		6,50

**OINOS**

XINOMAVRO	rot, älteste griechische Rebsorte, Amidio-Makedonia Weingut Vegoritiss Boskos, 2014 BIO	0,75l	26,00
TECHNI ALIPIAS	weiss, Assirtiko, Sauvignon Blanc, Drama-Makedonia	0,75l	28,00
THEOPETRA	rot, Limnio, Meteora-Zentralgriechenland Weingut Tsilili, 2016 BIO	0,75l	29,00

**VORSPEISEN****HAUPTGERICHTE****DESSERT****WEIN**

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