

Die Küche empfiehlt:**APERITIF**

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

OREKTIKA

GLYKOPATATA	Süßkartoffelsticks an Aioli		7,50
BODINO BEEF	Dünn geschnittenes Roastbeef an hausgemachtem Dip, kalt serviert		7,90
SIKOTI KOUNELI	Kaninchenleber aus der Pfanne mit Honig-Balsamico an Salatbouquet		8,50
KATSIKI SERRANO	Ziegenkäse vom Grill an Serrano-Mantel und Basilikum-Pesto		9,90
SOLOMOS KAPNISTOS	geräuchertes Filet von der Forelle mit Olivenöl, Zitrone, Kapern und Zwiebeln		11,00

KIRIA FAGITA**VORSPEISEN**

HAUPTGERICHTE

HAMBURGER	Rinder-Hamburger nach Art des Hauses an Kartoffeltaler		17,50
CHIRINO DUROC	Duroc-Schweinefilet vom Grill an Bio-Wirsingkohl-Kartoffel-Rahm und Speck, Salat		18,90
KOUNELI FILETO	Kaninchenrückenfilet aus der Pfanne an Joghurt-Zitronensauce und Reis		19,50
USA-BOUTI-ROLLAKI	Röllchen vom US-Rind gefüllt mit getrockneten Tomaten und Bergkäse vom Grill an Kartoffelgratin, Salat		19,90
SOLOMOS	Lachsfilet vom Grill an Spinat und Skordoladolemono (Knoblauch- Olivenöl-Zitronenöl), Salat		21,00
KATSIKI BUTI	Ziegenkeule aus dem Ofen an Zitronen-Kräuter, mit Zitronenkartoffeln (eigenes Familienrezept) dazu Salat		23,90
GARIDES TIGANI	Scampi (ohne Schale) aus der Pfanne an pikanter Tomaten-Sauce mit Schafskäse, dazu reichen wir Reis und Salat		25,50

EPIDORPIO

SIKO GLYKO	Griechischer Feigenkuchen		6,50
------------	---------------------------	--	------

DESSERT**OINOS****WEIN**

XINOMAVRO	rot, älteste griech. Rebsorte, Amidio-Makedonia Weingut Vegoritis 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

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