

Die Küche empfiehlt:**APERITIF**

PROSECCO ROSÉ	Valdo	Glas 0,1l	4,50
PROSECCO DIOSMOS	Holunderblüten-Prosecco mit Minze und Eis	Glas 0,1l	5,50

**OREKTIKA**

SIKOTAKI KOUNELI	Kaninchenleber aus der Pfanne mit Olivenöl, Zitronen-Oreganosauce		8,90
LACHANIKA	Mit Olivenöl und med. Kräuter marinierte Paprika und Zucchini		9,00
HALLOUMI STAVROU	Traditioneller Zypriotischer Hallumi-aus der Pfanne an Bio-Aronia		9,50
KEFTEDAKIA	Rinderhackbällchen an Tomatensauce und Parmesan aus dem Ofen, pikant		11,90
LUKANIKO	Hausgemachte Rinderbauernwurst an Krautsalat		12,50
ANGINARES	Mit Krebschwänzchen gefüllte Artischocken an Parmesan und Trüffelöl aus dem Ofen		14,00
OKTAPODAKI	Oktopus vom Grill an Salatbouquet		16,50

**KIRIA FAGITA**

TSIPOURA FILETO	Filet von der Dorade vom Grill mit frischem Gemüse und Salat		21,00
MAGOULA A LA MAMA	Kalbsbäckchen à la Mama an Kartoffelpüree, Salat		22,50
BRIZOLA	Argentinisches Rumpsteak vom Grill an Rosmarinkartoffeln, Salat		24,90
KATSIKI BUTI	Keule vom Zicklein aus dem Ofen, mit Zitronenkartoffeln, Salat <b>Eigenes Familienrezept</b>		25,90
AGRIA GARIDA	Riesen-Wildgamba aus dem Ofen, an Spinat und gelber Zucchini aus der Pfanne, Salat		27,90

**EPIDORPIO**

SOKOLATA KREME FRAULA	Schokolierter Erdbeeren mit Mandeln an Frischkäsecreme serviert		6,50
--------------------------	---	--	------

**OINOS**

THEOPETRA	weiß, Malagouzia, Assirtiko, Meteora-Thessalien Weingut Tsililis, 2018	0,75l	27,00
AMPELOIS	rot, Cabernet, Merlot, Kavala-Makedonia Weingut Tziolas, 2014	0,75l	29,00

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

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