

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

SPARAGGOSOUPA	Beelitzer Spargelcremesuppe	5,50
MILO PANTZARI	Rote Beete mit Apfelmeerrettich gerieben an med. Kräuter	8,50
BUYURDI	Drei Käsesorten mit med. Kräuter und Olivenöl aus dem Ofen, pikant	9,90
ANGINARES	Mit Flußkrebsschwänzchen gefüllte Artischockenböden aus dem Ofen	11,00
KEFTEDAKIA	Rinderhackbällchen an Tomatensauce und Parmesan aus dem Ofen	11,50
SPARAGIA SERRANO	Marinierter Beelitzer Spargel an Serrano-Schinken	12,50

VORSPEISEN**KIRIA FAGITA****HAUPTGERICHTE**

SOLOMOS SPARRAGI	Lachsfilet vom Grill mit Beelitzer Spargel und Sauce Hollandaise	18,90
CHIRINO FILETO	Duroc-Schweinefilet an Pfeffersauce und Reis, Salat	19,90
SIKOTAKI FASKOMYLO	Milchkalbsleber aus der Pfanne an Salbei-Butter und Kartoffelpüree, Salat	21,50
GARIDES TOMATA	Scampis aus der Pfanne an pikanter Tomatensauce und geriebenem Schafskäse, Salat	26,50
TO KALITERO	Scheiben (bestes Stück) vom US-Flanksteak vom Grill mit geriebenem Schafskäse, Salat	27,50

EPIDORPIO**DESSERT**

GLYKO SERANO	Vanille-Schokoladen Kuchen mit Glasur und doppelten Biskuit	6,50
--------------	---	------

OINOS**WEIN**

MITRAVELAS	rosé, Agiorgitiko, Poloponnes-Korinth Weingut Mitravelas, 2017	0,75l 27,00
SANTORINI	weiss, Assirtiko, Kykladen-Santorini Weingut Argyros, 2017	0,75l 29,00

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