PIKILIA

Die Küche empfiehlt:

APERITIF

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

OREKTIKA VORSPEISEN

GLYKOPATATA	Süsskartoffelsticks an hausgemachtem Aioli	7,50
KEFALOGRAVIERA	Trad. Bergkäse mit Pfeffer - direkt vom Kloster Stavrou aus Korinth mit Honig-Thymian-Sesam aus der Pfanne	9,00
SARDELLA FILETO	Sardinen aus der Pfanne an Tomatenconcassee	9,50
KATSIKI TIRI	Ziegenkäse vom Grill im Serrano-Mantel an Basilikum-Pesto	9,90
KEFTEDAKIA	Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce und Bergkäse aus dem Ofen	11,50
PUREE TRUFAS	Kartoffel-Püree mit frischem, geriebenem Trüffel	14,90

KIRIA FAGITA HAUPTGERICHTE

KOTOPOULO MOKKA	In Mokka und Kräuter marin. Hähnchenkeule (ohne Knochen) aus dem Ofen mit Neuen Kartoffeln und Champignons an Mocca-Joghurt Sauce, Salat	17,90
KOKKINOPSARO	Rotbarschfilet aus der Pfanne an Bio-Rote-Beete und Skordalia (Kartoffel-Knoblauch-Paste), Salat	21,50
ARNAKI SPARAGGI	Neuseeländischer Lammrücken (Lammlachs, ohne Knochen) vom Grill, mit Neuen Kartoffeln und Beelitzer Spargel aus dem Ofen, Salat	25,90
ARGENTINI SKARAS	Entrecote aus Argentinien (ca. 350 gr) vom Grill an Neuen Kartoffeln und Champignons, Salat	26,50
GARIDES SPARAGGI	Scampi (ohne Schale) mit Spanakorizo (Spinatreis) und Beelitzer Spargel, Salat	28,50

EPIDORPIO DESSERT

SOKOLATA FRAOULES	Schokoladen- Erdbeerkuchen mit frischen Erdbeeren,	6,50
PASTAKI SWEET OLIVE	Törtchen mit Madagaskar-Vanille und karamelisierter Vanille	6,50

OINOS WEIN

PLANO	weiß, Assyrtiko, Weingut Kalaitzidis, Makedonia, 2017	0,75l	30,00
TECHNI ALIPIAS	weiß, Sauvignon blanc, Assyrtiko, Kalaitzidis, Makedonia, 2018	0,75l	29,00
NAOUSSA	rot, Xinomavro, Weingut Thymiopoulos, Makedonia, 2014	0,75l	32,00

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