

K R Y A P I A T A V O R S P E I S E N

Gemischte Oliven

schwarze Kalamata und grüne Chalkidiki Oliven 6,5

Zaziki

griechischer Sahnejoghurt, Knoblauch, Gurken, Olivenöl 6

Taramas

weißer Kabeljaurogen, Olivenöl, Zitrone 6

Kafteri

Schafskäsemousse, Chili, Olivenöl 6

Fava Santorinis

gelbes Linsenpüree, Schalotten, Königskapern 6

Tonos

Yellowfin Thunfischtartar 18

Tataki

Yellowfin Thunfischtataki, Avocado, Limette, Chili 19,5

Chtapodi

Oktopuscarpaccio, Zitrone, Olivenöl, Kapern 16,5

Bodino se fetes

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan 17,5

S A L A T E

Choriatiki

griechischer Bauernsalat,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Königskapern 9,5

Maróúli

Romanasalatherzen, Dill,
Frühlingszwiebeln, Weißweinessig,
Kalamata Olivenöl 9,5

wahlweise mit

· gebackenem Schafskäse 5,5

· Schafskäse 4

· gegrilltem Ziegenkäse 5,5

· zwei Wildfanggarnelen 8,5

W A R M E V O R S P E I S E N

Aginares

Gegrillte Artischockenherzen, Kräutermarinade, gehobelter Parmesan, Balsamico 8,5

Florinis

Gefüllte Spitzpaprika, Fetamousse, Kräuter, marinierte getrocknete Tomaten 8

Saganaki

Gegrillter Hartkäse vom Schaf aus Mytilini 9,5

Gavros

Gebackene Sardinen, Zitrone 11,5

Chtapodi stin skara

Gegrillter Oktopus, Olivenöl, Balsamicovinaigrette 17,5

Garides

Drei Wildfanggarnelen, Tomaten-Basilikum-Schafskäsesauce 17,5

Feta Filo

Gebackener Schafskäse, Blätterteig, Sesam, Honig, hausgemachte Marmelade, getrocknete Früchte 10,5

Kolokithokeftedes

Zucchini-puffer, Paprika-Joghurt-Dip 8,5

Kolokithakia

Zucchini-chips, Minz-Joghurt-Dip 8,5

Tiganites Patates

· hausgemachte Pommes Frites mit Parmesan 5,5

· hausgemachte Pommes Frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan 11

Z W I S C H E N G E R I C H T E

Kritharotto

griechische Spitznudeln,
Jakobsmuscheln,
Wildfanggarnelen

24,5

Champagner-Risotto

mit schwarzem Trüffel

24,5

Frische Tagliatelle

Jakobsmuscheln, Wildfang-
garnelen, Fischragoût,
Venusmuscheln, Tomate

24,5

F I S C H V O M G R I L L

Gegrillte Babycalamari	19,5
Dorade Royale / ca. 500g	19,5
Loup de mer / ca. 500g	21
Thunfischsteak / ca. 220g	21,5
Zwei Wildfang-Riesengarnelen / ca. 500g	49

F L E I S C H V O M G R I L L

Souvlaki Filet vom bayerischen Strohschwein am Spieß	23,5
Kotopoulo Unterkeule vom Freilandhuhn am Spieß	19,5
Arnaki Lammfiletspieße (<i>Halal</i>)	24,5
Pidakia Lammkoteletts aus der Krone (<i>Halal</i>)	33,5
Irish Natur Tomahawk Steak / ca. 1100 g für zwei Personen	89
Chateaubriand vom neuseeländischen Jungbullen / ca. 500 g <i>am Tisch mit frischen Kräutern und Cognac flambiert und tranchiert</i> mit hausgemachter Kräuterbutter, Rotwein-Kräuter Jus	115

B E I L A G E N

Gemischte Blattsalate	4	Hausgemachte Pommes Frites:	
Blattspinat , Frühlingszwiebeln, Dill ..	4,5	· mit Parmesan	5,5
Gemüse Ratatouille	4,5	· mit schwarzem Trüffel, Parmesan ...	11
Gedämpftes Marktgemüse	4,5		
Kartoffel-Selleriepüree	4,5	Pitabrot	
Griechische Ofenkartoffeln	4	wahlweise mit und ohne Knoblauch ..	2,3

D E S S E R T

Griechischer Joghurt Honig, Walnüsse, frische Früchte	6
Schokoladenkuchen mit Mastiha Eis	8,5