

# 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 ..... 8

## **Zaziki**

griechischer Sahnejoghurt, Knoblauch, Gurken, Olivenöl ..... 7

## **Taramas**

weißer Kabeljaurogen, Olivenöl, Zitrone ..... 7

## **Kafteri**

Schafskäsemousse, Chili, Olivenöl ..... 8

## **Fava Santorinis**

gelbes Linsenpüree, Schalotten, Königskapern ..... 8

## **Tonos**

Yellowfin Thunfischtartar ..... 23.5

## **Tataki**

Yellowfin Thunfischtataki, Avocado, Limette, Chili ..... 24.5

## **Chtapodi**

Oktopuscarpaccio, Zitrone, Olivenöl, Kapern ..... 23.5

## **Bodino se fetes**

Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan ..... 24.5

# S A L A T E

## **Choriatiki**

griechischer Bauernsalat,  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Königskapern ..... 13.5

## **Maróúli**

Romanasalatherzen, Dill,  
Frühlingszwiebeln, Weißweinessig,  
Kalamata Olivenöl ..... 10.5

## **wahlweise mit**

· gebackenem Schafskäse ..... 7.5

· Schafskäse ..... 6.5

· gegrilltem Ziegenkäse ..... 7.5

· zwei Wildfanggarnelen ..... 11

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

### **Aginares**

Gegrillte Artischockenherzen, Kräutermarinade, gehobelter Parmesan, Balsamico ..... 12.5

### **Florinis**

Gefüllte Spitzpaprika, Fetamousse, Kräuter, marinierte getrocknete Tomaten ..... 14

### **Saganaki**

Gegrillter Hartkäse vom Schaf aus Mytilini ..... 12

### **Gavros**

Gebackene Sardinen, Zitrone ..... 13

### **Chtapodi stin skara**

Gegrillter Oktopus, Olivenöl, Balsamicovinaigrette ..... 27

### **Garides**

Drei Wildfanggarnelen, Tomaten-Basilikum-Schafskäsesauce ..... 25.5

### **Feta Filo**

Gebackener Schafskäse, Blätterteig, Sesam, Honig, hausgemachte Marmelade, getrocknete Früchte ..... 15.5

### **Kolokithokeftedes**

Zucchini-puffer, Paprika-Joghurt-Dip ..... 10.5

### **Kolokithakia**

Zucchini-chips, Minz-Joghurt-Dip ..... 14.5

### **Tiganites Patates**

· hausgemachte Pommes Frites mit Parmesan ..... 8

· hausgemachte Pommes Frites mit schwarzem Trüffel und Parmesan ..... 15.5

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

### **Kritharotto**

griechische Spitznudeln,  
Jakobsmuscheln,  
Wildfanggarnelen  
32

### **Champagner- Risotto**

mit schwarzem Trüffel  
28.5

### **Frische Tagliatelle**

Jakobsmuscheln, Wildfang-  
garnelen, Fischragoût,  
Venusmuscheln, Tomate  
32

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

<b>Gegrillte Babycalamari</b> .....	27.5
<b>Dorade Royal / ca. 500g</b> .....	27.5
<b>Loup de mer / ca. 500g</b> .....	27.5
<b>Thunfischsteak / ca. 220g</b> .....	31
<b>Zwei Wildfang-Riesengarnelen / ca. 500g</b> .....	53

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

<b>Souvlaki</b> Filet vom bayerischen Strohschwein am Spieß .....	25.5
<b>Kotopoulos</b> Unterkeule vom Freilandhuhn am Spieß .....	24.5
<b>Arnaki</b> Lammfiletspieße (Halal) .....	39.5
<b>Paidakia</b> Lammkoteletts aus der Krone (Halal) .....	39.5
<b>Asturisches Tomahawk Steak / ca. 1.100 g</b> 300 Tage Getreidefütterung, perfekte Marmorierung für zwei Personen, inklusive drei Beilagen nach Wahl .....	195
<b>Chateaubriand</b> vom neuseeländischen Jungbullen / ca. 600 g am Tisch mit frischen Kräutern und Cognac flambiert und tranchiert mit hausgemachter Kräuterbutter, Rotwein-Kräuter Jus .....	135

## B E I L A G E N

<b>Gemischte Blattsalate</b> .....	6.5	Hausgemachte Pommes Frites:
<b>Blattspinat</b> , Frühlingszwiebeln, Dill .....	7	· mit <b>Parmesan</b> .. . . . . . . . . . . 8
<b>Gemüse Ratatouille</b> .....	6.5	· mit <b>schwarzem Trüffel</b> , Parmesan.. . . . . . . . . . . .15.5
<b>Gedämpftes Marktgemüse</b> .....	6.5	
<b>Kartoffel-Selleriepüree</b> .....	6.5	<b>Pitabrot</b>
<b>Griechische Ofenkartoffeln</b> .....	5.5	wahlweise mit und ohne Knoblauch 2.8

## D E S S E R T

<b>Griechischer Joghurt</b> Honig, Walnüsse, frische Früchte .....	8.5
<b>Schokoladenkuchen</b> mit Mastiha Eis .....	10.5