

Unsere Empfehlungen:

Vorspeisen:

Ceviche

Wilddorade, mariniert in Zitronen- Limetten- Orangen- Grapefruchtsud und Sesamöl, serviert mit Fenchel, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten und Mais, dazu Apfelsorbet und Zitronengel. 16,4

Moshari Tatar

Rinderfilet-Tatar (nur vom Mittelstück) vom Black Angus Rind aus Südamerika, angemacht mit Zwiebeln, Kapern, Anchovis und Limettenabrieb, vollendet mit einer Senf- Zitronen- Trüffelöl- Sauce. 19,8

Liasto Htapodi

Getrockneter Oktopus, in der Pfanne karamellisiert mit Mavrodaphne Rotwein aus Patra, serviert mit gesalzener Pistazien-Creme und Pilz-Crumble. 12,6

Kolokithokeftedes

Zucchini-puffer, angemacht mit Surimi, vollendet mit Avocado-Creme. 10,6

Hauptspeisen:

Pulled Arni

Kartoffel-Pita-Nest verfeinert mit Zwiebeln, Minze und Pastrami, gefüllt mit Pulled Lammfleisch (mehrere Stunden gegart), verfeinert mit Rotkraut-Salat angemacht mit Annanas-Avocado-Ingwer-Sauce. 35,4

Thalassa

Steinbuttfilet, Sepia und Baby-Calamari aus der Pfanne, aromatisiert mit Limettensaft, serviert mit Brokoli-Flan, veredelt mit Garnelen-Creme. 29,4

Arni

Neuseeländische Lammfleisch Roulade gefüllt mit weißem und grünem Spargel, verfeinert mit Kichererbsenschaum und Frischkäsecreme aromatisiert mit Lotus, dazu servieren wir Babykarotten, grüner Spargel und Lammsud. 32,6

Moushari Steak

Kalbshüftsteak mehrere Stunden Sous vide gegart, vollendet in der Pfanne, glasiert mit Green Cola, serviert mit wilden Shiitake Pilzen, grünen Bohnen und Brokkoli aus der Pfanne. 29,6

Ksifia

Schwertfisch in zerlassener Butter aus der Pfanne, serviert mit Rote Bete-Knoblauch-Püree, vollendet mit Zitronen-Ei-Sauce. 33,3

Dessert Empfehlung von unserem Pâtissier: Mousse

Mousse aus weißer Schokolade, veredelt mit Amaretto-Creme, vollendet mit Fenchelblüten-Parfait und Crumble, dazu Fenchelblüten-Schwammkuchen. 14,2

Specials of the day,

... as a starter:

Ceviche

Wild sea bream, marinated in lemon, lime, orange, grapefruit stock and sesame oil, served with fennel, onions, spring onions, cocktail tomatoes and corn, with apple sorbet and lemon gel. 16,4

Moshari Tatar

Beef fillet tartare (middle cut only) from Black Angus beef from South America, seasoned with onions, capers, anchovies and lime zest, finished with a mustard-lemon-truffle oil sauce. 19,8

Liasto Htapodi

Dried octopus, caramelized in a pan with Mavrodaphne red wine from Patra, served with salted pistachio cream and mushroom crumble. 12,6

Kolokithokeftedes

Zucchini fritters, prepared with Surimi, finished with avocado cream. 10,6

... as a main course

Pulled Arni

Potato pita nest refined with onions, mint and pastrami, filled with pulled lamb (cooked for several hours), refined with red cabbage salad dressed with pineapple-avocado-ginger sauce. 35,4

Thalassa

Turbot fillet, cuttlefish and baby calamari from the pan, flavoured with lime juice, served with broccoli flan, refined with shrimp cream. 29,4

Arni

New Zealand lamb roulade filled with white and green asparagus, refined with chickpea foam and cream cheese flavored with lotus, served with baby carrots, green asparagus and lamb stock. 32,6

Moushari Steak

Veal rump steak cooked sous vide for several hours, finished in the pan, glazed with Green Cola, served with wild shiitake mushrooms, green beans and broccoli from the pan. 29,6

Ksifia

Swordfish sautéed in melted butter, served with beetroot and garlic puree, finished with lemon and egg sauce. 33,3

Dessert recommendation from our Pâtissier: Mousse

White chocolate mousse, refined with Amaretto cream, finished with fennel blossom parfait and crumble, served with fennel blossom sponge cake. 14,2