

Unsere Empfehlungen:

Vorspeisen:

Spanakopita

Knuspriger Teig-Kranz gefüllt mit feinem Babyspinat- und Feta-Mousse, vollendet mit Orangensauce, verfeinert mit Spinatschaum.

11,8

Feta

Fetakäse gefüllt mit Früchten und karamellisierten Mandeln und Nüssen, etagiert auf Salatbouquet und Cherrytomaten, angemacht mit einer Orangen-Vinaigrette.

12,6

Htapodi Karpatsio

Oktopus-Carpaccio, serviert mit Rucola und Orangenfilet-Stücke, angemacht in einer Orangen-Vinaigrette vollendet mit Granatapfel.

14,4

Garides

Scampi aus der Pfanne, angemacht mit Granatapfel-Sauce, serviert mit Dolmadakia Mangold.

15,8

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.

32,6

Zymariko

Hummer-Tatar etagiert auf schwarzen Pappardelle (eigener Herstellung), verfeinert mit einer Meeresfrüchte-Bisque, veredelt mit schwarzem Kaviar.

46,4

Mprizola

Kalbs-Tomahawk-Steak vom Lavasteingrill, dazu servieren wir Safran-Babykartoffeln, karamelisiertes Gemüse aus der Pfanne und eine Jus-Sauce.

36,6

Kalkani - Fileto

Steinbutt-Filet gegrillt, angemacht in einer Beurre Blanc (Buttersoße), etagiert auf Babyspinat und Miesmuscheln, serviert mit Babykartoffeln aromatisiert mit Safran.

31,8

Dessertempfehlung von unserem Pâtissier:

In Rotwein pochierte Birne, veredelt mit Zimt, dazu servieren wir Maronen-Brandy-Mousse, Mandelkeks, Namelaka aus weißer Schokolade (ultracremig) und Rotweinsauce von Mavrodafne (griechischer Likörwein).

12,8

Specials of the day,

... as a starter:

Spanakopita

Crispy dough wreath filled with fine baby spinach and feta mousse,
finished with orange sauce and refined with spinach foam.

11,8

Feta

Feta cheese filled with fruit and caramelized almonds and nuts,
served on a bouquet of lettuce and cherry tomatoes,
prepared with an orange vinaigrette.

12,6

Htapodi Karpatsio

Octopus carpaccio served with arugula and pieces of orange fillet,
prepared in an orange vinaigrette,
finished with pomegranate.

14,4

Garides

Scampi from the pan, prepared with pomegranate sauce,
served with Dolmadakia chard.

15,8

... as a main course

Pulled Arni

Potato pita nest refined with onions, mint and Pastrami,
filled with pulled lamb (cooked for several hours)
and red cabbage salad prepared with pineapple avocado ginger sauce.

32,6

Zymariko

Lobster tartare served on black pappardelle (homemade),
refined with a seafood bisque,
finished with black caviar.

46,4

Mprizola

Veal tomahawk steak from the lava stone grill,
served with saffron baby potatoes,
caramelized vegetables from the pan and a jus sauce.

36,6

Kalkani - Fileto

Turbot fillet grilled,
prepared in a beurre blanc (butter sauce),
layered on baby spinach and mussels,
served with baby potatoes flavored with saffron.

31,8

Dessert recommendation from our pâtissier:

Pear poached in red wine, refined with cinnamon,
served with chestnut brandy mousse, almond biscuit,
white chocolate namelaka (ultra creamy)
and red wine sauce from Mavrodafne (Greek fortified wine).

12,8