

UNSERE EMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN:

Spasmeni Spanakopita – Griechische Hommage 13,8

Ein feiner Flan aus aromatischem Spinatgemisch und seidiger Fetacreme, begleitet von einem kunstvollen Blätterteigzylinder mit würziger Spinatfüllung und Feta. Vollendet mit cremigem Feta-Eis – ein Spiel zwischen Tradition, Frische und raffinierter Leichtigkeit.

Ägäische Erde – Ackerbohnenpoesie 14,8

Sanftes Ackerbohnenpüree trifft auf glasierte griechische Bauernwurst, in Essig und Honig karamellisiert. Dazu knusprige Chips aus Teig – ein herzhafter Gruß aus der bäuerlichen Küche, modern interpretiert.

Wintergemüse-Purée – Sanfte Erdigkeit 13,6

Fein passiertes Wintergemüse-Purée als samtige Basis, darauf etagiert eine goldbraun gebackene Spinat-Reis-Krokette. Begleitet von einer frischen Joghurt-Mayonnaise mit zitroniger Klarheit. Ein ausgewogenes Spiel aus Wärme, Cremigkeit und leichter Säure – ruhig, harmonisch und winterlich.

Thunfisch-Souvlaki – Asia trifft Ägäis 17,1

Marinierter Thunfisch in einer Komposition aus Mirin, Soja, weißem Miso, Sesamöl, Honig, Ingwer und Knoblauch. Serviert mit seidiger Reiscrème und knusprigem Blumenkohl-Tempura – vollmundig, exotisch, harmonisch.

HAUPTSPEISEN:

Schwertfisch & Ingwer – Fernöstliche Meereskraft 42,8

Marinierter Schwertfisch, kombiniert mit würzigem Ingwer-Risotto und zartem Pak Choi. Eine Verbindung aus Frische, Wärme und japanisch inspirierter Klarheit.

Milfei Barbouni – Mediterrane Eleganz mit griechischer Seele 34,8

Zart eagierte Rote Meerbarbe-Filets auf Baby-Spinat, Rote-Beete-Blättern und Löwenzahn, fein akzentuiert mit Zwiebel und einem Hauch Knoblauch. Vollendet in einer aromatischen Retsina-Sauce. Serviert mit Baby-Zucchini, Baby-Lauch und Baby-Rosenkohlblüte – eine Komposition aus Tiefe, Frische und klassischer Mittelmeer-Klarheit.

Australisches Rumpsteak & Knoblauch-Confit – Kräftige Eleganz 45,6

Saftig gegrilltes australisches Rumpsteak (ca. 240 g), gebettet auf einem cremigen Knoblauch-Confit-Püree. Begleitet von aromatischem Chimichurri und einer feinen Trüffelmayonnaise. Ein kraftvolles Zusammenspiel aus Röstaromen, Tiefe und raffinierter Würze.

Streetfood Nouvelle 37,6

Kartoffel-Pita mit Zwiebeln, Minze und Pastrami, gefüllt mit zartem, stundenlang gegartem Pulled Lammfleisch. Dazu Rotkraut-Salat in einer fruchtig-würzigen Ananas-Avocado-Ingwer-Sauce – modern, herzhaft, inspirierend.

DESSERT VON UNSEREM PATISSIER:

Melomacharono – Süße Flamme 15,8

Ein moderner Melomacharono Cake mit karamellisiertem, gebranntem Mantel aus zartem Milchsirup. Dazu Whiskeycreme, gebratene Mandeln, warme Dulce de Leche und cremiges Bueno-Eis – ein Finale aus Wärme, Textur und verführerischer Süße.

OUR SPECIALS

STARTERS:

Spasmeni Spanakopita – Greek Elegance 13,8

A delicate flan made from aromatic spinach and silky feta cream, accompanied by a refined puff pastry cylinder filled with spinach and feta. Finished with creamy feta ice cream — a harmony of tradition, freshness, and modern finesse.

Fava & Aegean Roots – Rustic Harmony 14,8

Smooth fava bean purée meets Greek farmhouse sausage glazed with vinegar and honey. Served with crispy dough chips — a hearty tribute to rural cuisine, reimagined with contemporary elegance.

Gentle Earthiness 13,6

Silky winter vegetable purée as a velvety foundation, layered with a golden-brown spinach rice croquette. Accompanied by a fresh yogurt mayonnaise with a touch of lemon. A balanced interplay of warmth, creaminess, and subtle acidity – calm, harmonious, and distinctly winter-inspired.

Tuna Souvlaki – Asia Meets the Aegean 17,1

Marinated tuna infused with Mirin, soy, white miso, sesame oil, honey, ginger, and garlic. Served with silky rice cream and crispy cauliflower tempura — full-bodied, exotic, and harmoniously balanced.

MAIN DISHES:

Swordfish & Ginger – Ocean Strength 42,8

Marinated swordfish with aromatic ginger risotto and tender pak choi. A vibrant union of warmth, freshness, and Japanese-inspired clarity.

Milfei Barbouni – Mediterranean Elegance with a Greek Soul 34,8

Delicately layered red mullet fillets on baby spinach, beet greens, and dandelion leaves, subtly refined with onion and a hint of garlic. Finished in an aromatic Retsina sauce. Served with baby zucchini, baby leek, and baby Brussels sprout blossom — a composition of depth, freshness, and classic Mediterranean clarity.

Australian Rump Steak & Garlic Confit – Robust Elegance 45,6

Juicy grilled Australian rump steak (approx. 240 g), set on a smooth garlic confit purée. Served with aromatic chimichurri and a delicate truffle mayonnaise. A bold composition of roasted notes, depth, and refined seasoning.

Streetfood Nouvelle 37,6

Potato pita with onions, mint and pastrami, filled with tender, slow-cooked pulled lamb. Served with red cabbage salad in a fruity-spicy pineapple-avocado-ginger sauce – modern, hearty, and inspiring.

DESSERT FROM OUR PATISSIER:

Melomacharono – Sweet Flame 15,8

A modern melomacharono cake with a caramelized, torched milk-syrup crust. Served with whiskey cream, roasted almonds, warm dulce de leche, and creamy Bueno ice cream — a finale of warmth, texture, and seductive sweetness.