

Unsere Empfehlungen:

Vorspeisen:

Zarkadi

Zartes Hirschfleisch-Stück in Bao Bun Brot.
(Bao Bun spezielles gedämpftes Brötchen) 13,8
Angemacht mit Rucola, karamelisierten Zwiebeln,
vollendet mit Tomaten-Marmelade.

Zimarika

Eigenkreation gefüllte Nudeln mit Wildpilzen.
Serviert mit Pilz-Sauce vom eigenem Sud, 10,8
veredelt mit geräuchertem Käse (Mezovoni) Creme
und kretanischen Graviera-Käse- Creme

Gavros Marinarismeno

Marinierte Sardellenröllchen eingerollt mit Karotten und Paprika,
etagiert auf Quinoa-Salat, angemacht mit Papparika, Mais, Brokkoli, 9,6
Blumenkohl, Zwiebeln, Tomaten, aromatisiert mit mediterranen Kräutern.
Verfeinert mit Zitronen-Saft

Hauptspeisen:

Black Angus Gyros

Hausgemachter Drehspieß aus Rindfleisch vom US Black Angus Rind,
verfeinert mit einer Sauce Café de Paris, 28,8
vollendet mit karamelisierten Zwiebeln,
dazu servieren wir Pita Brot und Kartoffelpüree,
angemacht mit Wildoregano

Argentinisches Rumpsteak

vom Lavastein-Grill (ca. 240gr.) serviert 29,4
mit gedünstetem Gemüse und Babykartoffeln
im Nachgang beides in Rosmarin und Butter geschwenkt.
Verfeinert mit Dijon-Senf-Sauce

Souvlaki Surf

US Black Angus Rind-Spies und neuseeländisches Milchlamm-Spies 36,4
gesurft mit zwei großen Wildgarnelen vom Lavastein-Grill.
Serviert mit Kritharaki-Püree, angemacht mit Käse-Feta-Trüffel,
vollendet mit frischem schwarzen Trüffel und Feta-Sauce.

Dessert Empfehlung von unserem Pâtissier:

Knusprigen Filoteig (Blätterteig) verfeinert mit Zimt, 10,8
etagiert mit weißer und dunkler Schokoladen-Creme
Serviert mit Tahini-Schokoladen-Eis (Sesam).
Abgerundet mit Karamell- und Bueno-Creme,