

BACKWERK

€

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot a

serviert mit Oliven & Olivenöl

5

Pitabrot a

3

SALATE

€

Greek Summer Salat V a,g,6,8

gegrillte grüne Bohnen | confierte Tomatenfilets | marinierte Salatblätter
Kräuter | Feta-Mousse | Johannisbrot-Zwieback „Paksimadi“

17

Sweet Beets V g,h,l,6,12

Rote Bete | marinierter Rucola | Ziegenkäse-Creme | Orangenfilets
geröstete Haselnüsse | Rosmarin | Bete-Pickles

18

Little Gem Salat a,c,d,g,h,j,6,8

Knusperhähnchen | gereifter Käse | Knoblauch Croutonss
Anchovis | Dijon mustard-Dressing

19

Bauernsalat nach alter Tradition V a,g,l

Ziegenkäse | Kirschtomaten | Gurke | Zwiebeln | Paksimadi | Kritamo
Paprika | BIO Olivenöl & Oregano

14

Dips

€

Tarama d,6,12,13

weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit | Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

8

Fava V g,l,n,6,8

gelbe Linsencreme | Oktopus „Xidato“ | karamellisierte Zwiebeln

8

Tirokafteri V a,g,6,12

Fetamousse | Chilli | Florinis | Filo | Honig | Sesam

8

Tzatziki V g,l,6,8

griechischer Joghurt | Knoblauch | Gurke | BIO Olivenöl

7

MEZEDES

VORSPEISEN

€

Tuna „Seftalia“ a,c,d,l,6,8,12

Thunfisch „Kebab“ | süße Paprika | Tarama | „Chorta“ wildes Blattgemüse

19

Oktopus d,g,n,l,6,13	22
Beluga-Linsen Orangenfilet Tarama Botargo „Avgotaraxo Dillöl	
Beef Steak Tatar a,f,k,j,h,l,6,12	20
Black Angus Rind geröstetes Brot Kapern Gurke-Pickles Graviera Rucola Sonnentrocknete Tomatenpaste Chili Zwiebeln	
Garnelen „Saganaki“ b,g,i,6,8	19
Riesengarnelen Tomate Bisque Fetakäse Bio-Olivenöl	
Homemade Greek Focaccia „Lagana“ a,g,l,j,6,12	17
Bio Hühnchen marinierte Zwiebeln Tomaten Joghurt	
Lakerda „Greek Style“ d,l,8	19
Homemade gebeizter Thunfisch „Fasolada“ Bohnenpüree Pickles Kohlrabi-Espuma	
Kalamaraki c,n,l,6,8	18
knusprig gebratene Calamari Kapern-Salat Skordalia & Zitrone	
Soutzoukaki a,c,g,,h,6,8	17
Rind & Lamm knuspriges Brot Tomatenpaste Joghurt Crispy-Kartoffeln	
Gebratene Austernpilze V g,j,6,9	15
Oregano Zitronenöl Petersilie Ziegenkäse	
Kolokithakia V a,g,6	12
frittierte Zucchini-Flakes Joghurt-Minze Dip Zitrone	
Patates mit Graviera Käse V g,6	9
Homemade Kartoffel-Wedges Graviera Trüffelöl Oregano	
Patates V g	6
Homemade Kartoffel-Wedges Paprika Oregano	

Veggi

PASTA & RISOTTO

	€
Lavraki d,g,l,j,6	29
Risotto Wolfsbarschfilet Spinat-Emulsion Dill Zitronen-Confit	
Pastizio „New Style“ a,b,g,h,l,6	29
Baccheri Garnelenragout Tomate Pinienkerne Béchamel	
Giouvetsi „US Beef Short Ribs“ a,h,i,l,6	32
Orzo Pasta geröstete Haselnüsse Orangenfilet Safran	
Housemade Linguine mit Hähnchen a,c,g,l,6	25

Zucchini | Kirschtomaten | Lime | Gravieracreme

Trahanas Veggi a,f,g,h,j,6 22

Bete-Korinthen Buerre blanc | grünes Blattgemüse | Apfel | Graviera

HAUPTGERICHTE

€

Dorade vom Grill d,g,l,j,6 32

„Chorta“ wildes Blattgemüse | Oregano | Zitrone

Kabeljaufilet d,g,n,6 28

Kartoffeln -„Kakavia“ | frische Kräuter

Seezunge a,d,g,l,6 42

geröstete Baby-Zucchini | rote Früchte | Oliven-Kapern Buttersauce

Kalbsbäckchen g,i,l,6 29

Selleriecreme | Mavrotragano-Rotweinsauce | Röstzwiebeln

Crunchy Duroc Kotelett a,c,g,h,6 35

Nuss-Knusperpanade | Kartoffelnocken | Trüffelsalsa | Pistaziensauce | Graviera

Traditionell geschmortes Lamm „Arnaki“ g,l,6 35

Jerusalem-Artischockencreme | wildes Blattgemüse | frische Kräuter | Egg-Lemonsauce

The real Greek Souvlaki a,g,h,l,j,6,12 24

Duroc-Schwein | Frühlingszwiebeln | Tomate | Tzatziki | Pita | Patates

BIO Hühnchen vom Grill a,d,f,g,l,6 26

Kartoffelterrinen | Pasticada-Sauce | Auberginencreme

Gegrilltes Selleriesteak Veggi a,g,l 22

Bete-Korinthen Buerre blanc | Chorta | Apfel | Graviera

Veggi

STEAK & MORE

€

Lammkarree „New Zealand“ 300 g. 35

vom Junglamm rosa gegrillt

Rinderfilet „Black Angus Beef“ 250 g. 45

das edelste Teilstück vom Black Angus Beef

sehr mager & zart

Rumpsteak „Black Angus Beef“ 250 g. 32

das herzhafteste Stück aus dem Roastbeef mit Biss

Tomahawk Steak „DRY AGED“ je 100 g. 12

Porterhouse „DRY AGED“ je 100 g. 13

Wagyu Japan A5 Rib-Eye-Steak 120 g. 55

Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates

Bitte wählen Sie Ihren Garpunkt:

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

SIDES & SAUCES

Sauce & Butter 4

Homemade Beef-Sauce | Homemade Pfeffer-Sauce a,f,g,i,l

Homemade Kräuterbutter 2

Beilagen 5,5

Kartoffelterrinen mit Gravieracreme | Thymiankartoffeln | wildes Blattgemüse g,l
Jerusalem-Artischockencreme | Selleriecreme

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe

fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

DESSERT

€

Baklava modern Twist a,c,g,h 14

Filoteig | Pistazienkerne | Pistazien-Cremeux | Kaimaki Eis

Ravani Exotic a,c,g,h 13

Greek Joghurt | aromatischer Sirup | Mango Gel | Kokosnuss Ganache
Mango – Passionsfrucht Sorbet

Chocolate & Hazelnut a,c,g,h 13

Financier Haselnuss | Ganache Milkschokolade-Orange | karamellisierte Haselnüsse
66 % Schokoladencreme | Butterkaramell | Vanille-Orange Eis

Apple Caramel a,c,g,h 12

Knuspriges Mandelbiskuit | Karamell-Amaretto Sauce | karamellisierter Apfel
Greek Joghurt-Espuma | Zimt-Ingwer Eis