

APERITIF

	€
Salty Skin Skinos Mastiha Spirit Weißwein Zitrone Soda Oliven Prise Salz	8,5
Skinos Meth Skinos Mastiha Spirit Zitronenspalten Soda frische Basilikum Blätter	8,5
Skinos Mandarin Skinos Mastiha Spirit Zitronensaft Mandarinsaft Honig Ingwer	8,5
Athenian Spritz Otto's Athens Vermouth Tonic Prosecco	8,5
Gin & Tonic Votanikon Gin Tonic Oliven	9,5
Basil Smash Gin Zitronensaft Blätter Basilikum Zuckersirup	9,5
Negroni Gin Martini Bitter Likör	9,5
Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Angostura Bitters Eiweiß	9,5
Old Fashioned Bourbon Zuckersirup Angostura Bitters	9,5
Alkoholfrei	
Greek Lemonada Mastiqua Limonade Ingwer Minze	8
Not a Hugo Holunder Sirup Mastiqua Minze Limetten Soda	8
Fresh Gin Alkoholfrei Grpefruit Soda	8
Bubbles	
Prologue Rosé extra Brut Domain Zafeirakis Limniona, Assyrtiko	8

**** Menü-Entdeckung ****

*Lassen Sie sich von unserer modernen griechischen Küche überraschen!
Unser Menü bietet eine Vielzahl von Gerichten, die traditionelle Aromen
mit zeitgemäßem Flair verbinden.*

Fragen Sie gerne unser Personal nach Empfehlungen.

BACKWERK

€

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot a,12
serviert mit Oliven & Olivenöl

6

Pita Brot a,2

3

DIPS


€

Tarama d,6,12,13
weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit
Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

9

Tirokafteri  a,g,k,6,12
Fetamousse | Chilli | Florinis
Filo | Honig | Sesam

8

Tzatziki  g,l,6,8
griechischer Joghurt | Knoblauch
Gurke | BIO Olivenöl

8

MEZEDES VORSPEISEN

*Genießen Sie den sozialen Aspekt der griechischen Esskultur, indem Sie Vorspeisen teilen.
Das ermöglicht es Ihnen, eine Vielzahl von Geschmacksrichtungen zu erleben.*

	€
Yellowfin-Thunfisch „Tigania“ a,c,d,l,i,j,6,8 Pilze Paprika Tomate Senf Zitrone knuspriges Brot Oregano	19
Oktopus d,n,l,6,13 Beluga-Linsen Orangenfilet Tarama Botargo „Avgotaraxo Dillöl	24
Pulled Lamm „Arni“ a,l,g,j,6,8,11 gezupfte Lammschulter Tomate Zwiebel Joghurt Homemade Pita	18
Riesengarnelen „Saganaki“ b,g,i,l,h,6,8,11 Tomate Bisque Fetakäse Dillöl	20
Kalamaraki a,c,n,l,6,8 knusprig gebratene Calamari Kapernsalat Espuma Knoblauch „Skordalia“	19
Soutzoukaki a,c,g,k,6 Rind & Lamm Sesam-Filoteig Fetamousse Tomaten-Paprika Sauce Crispy-Kartoffeln	17
Kolokithakia ✓ a,g,6,11 frittierte Zucchini-Flakes Joghurt-Minze Dip	13
Feta Bällchen ✓ a,c,g,h,l,6,11 Tomatenmarmelade karamellisierte Haselnüsse	14
Patates ✓ Homemade Kartoffel-Wedges Paprika Oregano	7

SALATE

	€
Wildkräutersalat g,h,j,6,11 grüner Apfel Walnüsse Ziegenkäse Knoblauch-CROUTONS Luftgetrockneter Schinken Balsamico	18
Gaia Salat ✓ a,d,g,h,6,11,12,13 gegrillte Zucchini Karotte Pilze Granatapfel aromatischer Bulgur Grill Manourikäse Walnüsse Honig-Dressing	17
Bauernsalat nach alter Tradition ✓ a,g,l,8 Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano	16

PASTA & RISOTTO

	€
Tagliatelle & Riesengarnelen b,d,g,h,j,l,6,11 Hausgemachte Nudeln Tomate Bisque Kräuter	28
Rigatoni & Rinderfiletspitzen a,g,l,j,6,11 Kirschtomaten Grüner Spargel Pilze Gravieracreme	30
Trahanas Veggi a,f,g,h,j,6 Griechische Version vom Risotto Zucchini Aubergine Tomatencreme Walnüsse	24

HAUPTGERICHTE

	€
Dorade c,d,g,l,j,6,8 im ganzen fletiert wildes Blattgemüse Oregano Zitrone	34
Wildfang Kabeljau g,h,i,l,6,8,11 Risotto Tomatenconfit Sonnengetrocknete Tomaten Basilikum Lime	28
Wildfang Seebarsch c,d,g,i,l,6,11 Babykartoffel Karotte Artischocke Erbsen Zitrone Dillöl	38
Wildfang Rotbarsch „Traditionelles Bourdeto aus Corfu“ i,6 Rosmarin gerauchte Paprikasalsa Crispy-Kartoffeln	29
Kalbsbäckchen d,g,i,l,6,8,11 Selleriecreme Mavrotragano-Rotweinsauce Röstzwiebeln	36
Bio-Hähnchenrolle a,d,g,i,l,6,8,11 Feta Tomate Kale Baby-Kartoffeln Naxos-Schinken würzige Geflügelsauce	29
Traditionell geschmortes Lamm c,d,g,i,l,6,8,11 Jerusalem-Artischockencreme wildes Blattgemüse Kräuter Egg-Lemonsauce	36
The real Greek Souvlaki a,g,i,6,11 Duroc-Schwein Frühlingszwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates	27
Iberico Kotelett a,f,g,l,6,8,11 Wilder Brokkoli Artischockencreme Bio Trauben-Petimezisauc	32
Wirsingroulade Vegan i,l,8 Pilze Zucchini Karotte Tomate Reis Pinienkerne Kräuter Grüne-Sauce	23

STEAK & MORE

Premium Qualität

€

Lammkarree „New Zealand“	350 g.	39	
das besondere Aroma und der einzigartige Geschmack sind das Ergebnis der außergewöhnlichen Weidegründe, auf denen es gedeiht			
Rinderfilet „Black Angus Gras fed“	250 g.	49	
das edelste Teilstück vom Black Angus Beef einigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht			
Rumpsteak „Black Angus Gras fed“	250 g.	38	
das herzhaftes Stück aus dem Roastbeef mit Biss einigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht			
Dry Aged Tomahawk ab 800 g. bis 2 Kg	perfekt zum teilen	pro 100 g.	14
ein saftiges Meisterwerk für Steakliebhaber. Perfekt gereift, voller Aromen und zarte Textur. Nussige Nuancen und ein Hauch von Butter			
Dry Aged Porterhouse ab 800 g.	perfekt zum teilen	pro 100 g.	14
zart gereift, königlicher Geschmack. Perfekte Kombination aus Filet und Striploin.			
Wagyu Japan A5 Rib-Eye-Steak	120 g.	60	
das Beste vom Besten: Buttrig-zartes Wagyu Beef mit intensiver Fettmarmorierung und unvergleichlichem, süßem Geschmack			

Zu unseren Steaks servieren wir Homemade Patates

SIDES & SAUCES

€

Sauce & Butter	5
Homemade Beef-Sauce i Homemade Pfeffer-Sauce a,f,g,i,l	
Homemade Kräuterbutter	2
Beilagen	6
Thymiankartoffeln d,g,i,l,8,11 wildes Blattgemüse g,i,l,8,11 Jerusalem-Artischockencreme d,g,11 Selleriecreme d,g,11	

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.
Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

DESSERT

€

Baklava modern Twist <small>a,c,g,h,11,12</small>	15
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimakieis	
Profiterol „Greek style“ <small>a,c,g,h,11,12</small>	13
Orangenmousse Choux Greek-Mokka Schokoladensauce Kardamoneis	
Milk Pie <small>a,c,g,6,11,12</small>	13
Crispy Filo Caramel Brulee Erbeeren Vanilleeis	