

Extra Karte

850. Mediterrane Fishsuppe

mit Safran Verfeinert € 11,90

851. Mediterraner Quinoa Salat

mit Avocado, Rucola, Trilogie Paprika Cocktailtomaten, Petersilie, Minze, frische Kräuter, Feta und Balsamico Dressing 17,90 €

852 Nur bei uns !!! Gyros vom artgerechten

Schwein auf Pita Nikos

serviert mit hausgemachten Pommes und Tzatziki Dipp 21,90€

853 Jakobsmuscheln an Lauwarmen Beluga Linsen

und Safran Sauce 23,90 €

854. Pasta (Linguine) mit Rinderfiletstreifen,

Schwarzer Trüffel, Rucola und Parmesan 28,90 €

855 Frische Loup de mer Filets Plaki (Traditionele Rezept aus Insel Spetzes)

Frische Loup de mer Filet aus dem Ofen mit Cherry Tomaten, Baby Spinat und frischen Kräutern dazu Basmati Reis 21,90€

859. Mousaka Vegetarisch

Vegetarische Mousaka mit Gemüse vom Grill Zweierlei Käse und Beshamel Sauce 22,50 €

861. Lammkaree aus dem Ofen

mit Duett vom Schwarz – Weiße Sesam Kruste an Portwein Sauce serviert mit Rosmarinkartoffeln 36,90 €

Dessert

864 Frische Erdbeeren in Grand Marnie mariniert

an Feine Mascarpone - Creme. 10,50 €

Zum Abkühlung

810. Wassermelone aus Amaliada Stadt (west Peloponnes) 10,50 €

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay Britzikis

Anbaugebiet: Olympia Peloponnes

0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,00 €

Extra menu

850. *Mediterranean fish soup*
Refined with saffron € 11.90

851. *Mediterranean quinoa salad*
with avocado, rocket, trilogy peppers, cocktail tomatoes, parsley,
mint, fresh herbs, feta and balsamic dressing € 17.90

852 *Only with us!!! Gyros from species-appropriate*
pork on Pita Nikos
served with homemade chips and tzatziki dip € 21.90

853 *Scallops with lukewarm beluga lentils*
and saffron sauce € 23.90

854 . *Pasta (linguine) with strips of beef fillet,*
black truffle, rocket and parmesan 28.90 €

855 *Fresh Loup de mer Fillets Plaki*
(traditional recipe from the island of Spetzes)
Fresh Loup de mer fillet from the oven with cherry tomatoes, baby spinach and fresh
herbs with basmati rice 21.90 €

859. *Mousaka Vegetarian*
Vegetarian Mousaka with grilled vegetables, two kinds of cheese
and Beshamel sauce 22.50 €

861. *Rack of lamb from the oven*
with a duet of black and white sesame crust
in port wine sauce served with rosemary potatoes 36.90 €

Dessert

864 *Fresh strawberries marinated in Grand Marnie*
in fine mascarpone cream. 10.50 €

To cool down

810. *Watermelon from Amaliada town (west Peloponnese) 10.50 €*
Our wine recommendation

Chardonnay Britzikis
Growing area: Olympia Peloponnese
0.2 l 9.50 € 0.75 l 33.00 €