

Extra Karte

850. Hokkaido -Kürbis Creme Suppe

mit Kürbiskern Öl verfeinert € 10,90

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 Mais Hähnchen Brust filet gefüllt mit

Baby Spinat und Schafskäse an Honig – Senf – Sauce

Serviert mit Rosmarinkartoffeln 28,90 €

854. Kleftiko !!!!!

im Pergament Papier geschmortes Lammfleisch mit Gemüse, Frische Kräutern, Ziegenkäse und Kartoffeln in Wein -Sud 32,90 €

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

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

859. Frische Sepia Pasta mit Jakobsmuscheln,

Baby Calamari , Chili , Knoblauch und Cherry Tomaten 28,50 €

861. Lammkaree

mit Walnuss – Thymian Kruste an Port-weinsauce
dazu Kartoffelpüree 37,90 €

Dessert

864. Galaktobourekó

Blätterteig gefüllt mit Grieß Pudding

Serviert mit Bourbon Vanilie. 10,50 €

Unsere Weinempfehlung

Chardonnay Britzikis

Anbaugebiet: Olympia Peloponnes

0,2 l 9,50 € 0,75 l 33,00 €

Extra menu

850. Hokkaido pumpkin cream soup
refined with pumpkin seed oil € 10.90

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 fries and tzatziki dip € 21.90

853 Corn chicken breast fillet filled with
baby spinach and feta cheese in a honey-mustard sauce
served with rosemary potatoes € 28.90

854. Kleftiko !!!!!
Lamb braised in parchment paper with vegetables,
fresh herbs, goat cheese and potatoes in wine broth €32.90

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. Fresh sepia pasta with scallops,
baby calamari, chili, garlic and cherry tomatoes €28.50

861. Rack of lamb
with walnut-thyme crust in port wine sauce
with mashed potatoes €37.90

Dessert

864. Galaktoboureko
Puff pastry filled with semolina pudding
Served with bourbon vanilla. 10.50 €

Our wine recommendation

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