



Sellerie-Suppe mit Crouton abgerundet **5,50€**

Didimo:(Vegetarisch) 13,90€

Manouri (Gr.Weichkäse) und Ziegenkäse auf Chicorée und Rucola mit Walnüssen und Honig

Miesmuscheln :15,90€

in Weiß Wein-Knoblauchsauce oder Tomatensauce dazu Salat

Solomos: 18,70€

Lachsfilet paniert mit Schwarze Sesam aromatisiert mit Safran in einem Salbei Wein-Schaumsauce dazu frische Gemüse

Calamari: 19,90€

Baby Calamari gefüllt mit Haloumi und Tirokafteri(pikante Schafskäsecreme) in Butter Salbeisauce dazu Basmatireis und eine Dips mit Apfelrotkohl , Joghurt, einem Hauch Knoblauch,und Wallnüssen.

Fileto Mosxu(ca 260g): 27,50€

Irische Rinderfilet vom Grill in Pfeffersauce garniert mit Babykartoffeln und Gemischtem-Salat

Giouvetsi: 17,90€

Im Steintopf Saft geschmortes Rinderfleisch Von Bayerischen Weide-Ochs nach griechische Art mit Auberginen im Ofen in Tomaten-Merlot Sauce und

Gruyère(geschmolzener Schafs-Ziegenkäse aus Kreta) Überbacken dazu Salat

Paidakia: 18,70€

Frische Irisch Lammkoteletts vom Grill mit Baby Rossmarin Kartoffeln und Tzatziki dazu Gemischtem Salat

Kotopoulo: 16,30€

Hähnchenbrustfilet im Pesto Rucola Bergkäse-Thymian-Krusten mit Spinat Tagliatelle dazu Gemischtem Salat

Musakas: 14,90€

Schichtauflauf aus gebratenen Auberginen, Zucchini, Kartoffelscheiben angemachten Hackfleisch und Béchamelsoße dazu Salat

Desserts : Galaktobouriko: traditionelles Griechisches Vanille-Milchcreme Handgemachtes Filoteig aromatisiert mit Honig Sirup **5,50€**