

Tageskarte

Tagesweine

Unfiltered – Cuvée aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko, ohne Filtration abgefüllt. Barrique-Ausbau, vollmundig, trocken, großes Potenzial. 0,2 l € 6,00 0,75 l € 21,00

Alegorie Eruthro – Rebsorten: die mutige Agiorghitiko (St. George) Kräftiges Aromabild, mit würzigen Hintergrund. Intensive Tannine mit langen Vanille-Abgang.

0,2 l € 7,00 0,75 l € 24,50

Opsimos Trygos – Ein aromatischer weißer Dessertwein, aus kleinbeerigen Muskat-Trauben erzeugt. 0,2 l € 7,00 0,5 l € 17,50

Aperitifs

Lillet Wild Berry – 0,25 l € 8,50

Vorspeisen

Kürbissuppe – € 6,50

Kefalakia – Calamares Köpfchen gebraten dazu Zaziki € 9,50

Hauptgerichten

Papoutsaki – (**Vegetarisch**) Aubergine mit Champignons und Reis gefüllt und Käse überbacken dazu Salat € 15,50

Metaxa Gyros – Gyros in Metaxasoße und Käse überbacken dazu Reis und Gemüse € 17,00

Kotopoulo – Hähnchenkeule vom Backofen mit Paprika, Zwiebeln dazu Kartoffeln und Salat € 15,00

Lammsteak – vom Grill mit Zaziki und Gemüse € 23,50

Garidomakaronada – Linguine mit Garnelen in Tomatensoße dazu Salat € 18,50

Rotbarschfilet – gebraten mit Kartoffeln und Gemüse € 18,50

Tsipoura – Frische Dorade Royal vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse € 23,50

Desserts

Baklava – Blätterteig mit Walnüssen dazu Eis € 6,50

Sokolatina – Griechischer Schokokuchen € 6,50