Welcome

DINNER 19.00-22.30

ALLERGENS INDEX

For more vegetarian or vegan options, please inquire our restaurant personnel.

Σαλάτες/Salads/Salate

Παραδοσιακή Ελληνική σαλάτα
με πολύχρωμα ντοματίνια, αγγούρι, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά,
ελιές, μους φέτας, τοπική ρίγανη και παρθένο ελαιόλαδο
Greek traditional salad
with colorful cherry tomatoes, cucumber, onion, green pepper,
olives, Feta mousse, local oregano and virgin olive oil
Traditioneller griechischer Salat
mit bunten Kirschtomaten, Gurke, Zwiebel, grüne Paprika, Oliven,
Fetakäse Mousse, lokalem Oregano und Virgin Olivenöl
14 €

Ντάκος
με ελιές, φύλλα κάπαρης, ξυνομυζήθρα και
παρθένο ελαιόλαδο
Traditional Greek rusk 'Dakos'
with tomatoes, caper leaves, sour goat cheese
and virgin olive oil
Traditioneller griechischer Gerstenzwieback 'Dakos'
mit Tomaten, Kapernblätter, saurem Ziegenkäse
und Virgin Olivenöl
10 €

Σαλάτα με καβούρι,
σελινόριζα, ραπανάκι, χαβιάρι και μοσχολέμονο
Crab salad
with celery root, radish, caviar and lime
Krabbensalat
mit Knollensellerie, Radieschen, Kaviar und Limette
20 €

Σούπα/Soup/Suppe

Σούπα ημέρας
Soup of the day
Tagessuppe
10 €

Κρύα & Ζεστά Ορεκτικά
Cold & Warm Appetizers
Kalte & Warme Vorspeisen

Ποικιλία από Sushi με σάλτσα Wasabi και Soya
Sushi variety with Wasabi and Soya sauce
Sushi-Auswahl mit Wasabi und Sojasauce
15 €

Σολομός Gravlax με σάλτσα πορτοκάλι, αυγά ορτυκιού, πολύχρωμα ντοματίνια, ραπανάκι και λάδι άνηθου
Salmon Gravlax with orange sauce, quail eggs, colorful cherry tomatoes, radish and dill oil
Gravlax-Lachs mit Orange Sauce, Wachteleier, bunten Kirschtomaten, Radieschen und Dillöl
19 €

Τοματοκεφτέδες με κρέμα από παστινάκι και λάδι από κόκκους καφέ
Traditional tomato balls with Pastinaca crème and coffee bean oil
Traditionelle Tomatenbällchen mit Pastinakencreme und Kaffeebohnenöl
18 €

Οφτή πατάτα με κρέμα από ψημένο πράσο, σκόρδο και Scotch Eggs
Oven baked potatoes with leek crème, garlic and Scotch Eggs
Ofengebackene Kartoffeln mit Lauchcreme, Knoblauch und Schottische Eier
16 €

Κυρίως Πιάτα
Main dishes/ Hauptgang

Μοσχαρίσια μάγουλα
σιγοψημένα σε κρασί Πόρτο Μαδέρα πάνω σε βάση από
πουρέ φρέσκιας πατάτας με τρούφα και Ελληνική Γραβιέρα
Slow – cooked Beef cheeks
in Porto Madera wine served on a bed of fresh potato puree,
with truffle and Greek Gruyere
Langsam gegarte Rinderbacken
in Porto Madera-Wein, serviert auf einem Bett aus frischem
Kartoffelpüree, mit Trüffel und griechischem Gruyère
32 €

Μπαλοτίνα από φιλέτο κοτόπουλου
με σέλερι, κρέμα καλαμποκιού, σπανάκι και σάλτσα Albufera
Chicken fillet ballotine with celery, corn crème,
spinach and Albufera sauce
Hähnchenfilet-Ballotine mit Sellerie, Maiscreme,
Spinat und Albufera-Sauce
26 €

Ραβιόλια ποσέ γεμιστά με ανθότυρο και σπανάκι,
αρωματισμένα με φασκόμηλο
Poached Ravioli filled with soft cheese and
spinach aromatized with sage
Pochierte Ravioli gefüllt mit Weichkäse und Spinat,
aromatisiert mit Salbei
20 €

Αστακομακαρονάδα
με σάλτσα από φρέσκιες τοπικές τομάτες αρωματισμένη
με κανέλα και τζίντζερ
Lobster spaghetti
with fresh tomato sauce scent with cinnamon
and ginger
Hummer-Spaghetti
mit frischer Tomatensauce, gewürzt mit Zimt
und Ingwer
60 €

Ζυμαρικά Τσιαφώνι
με Γκουαντσάλε, μανιτάρια Σιτάκε και καβουρδισμένο φουντούκι
Schiaffoni pasta
with Guanciale, Shiitake mushrooms and roasted hazelnuts
Schiaffoni-Nudeln
mit Guanciale, Shiitake-Pilzen und gerösteten Haselnüsse
26 €

Σολομός σχάρας
με γλάσο από Μίσο, τζίντζερ, μαύρο σουσάμι και άγριο ρύζι
Grilled salmon
with glazed Miso, ginger, black sesame and wild rice
Gegrillter Lachs,
mit glasiertem Miso, Ginger, schwarzem Sesam und Wildreis
32 €

Σφυρίδα κονφί,
αρωματισμένη με βανίλια πάνω σε κρέμα από σπανακόπιτα
White grouper confit,
scent with vanilla on a bed of spinach pie crème
Weißer Zackenbarsch-Confit,
mit Vanille aromatisiert, auf einer Spinatpie-Creme
45 €

Desserts/ Nachspeisen

Φρέσκα κομμένα φρούτα
Fresh - cut fruits
Frische, geschnitte Früchte
14 €

Πλατώ με αλλαντικά και τυριά μαζί με τα συνοδευτικά τους
Cold cuts and cheese Plateau with accompanies
Platte mit Wurstwaren und Käse sowie Beilagen
24 €

Αρμενοβίλ με φιλέτα εσπεριδοειδών,
καμένη σοκολάτα και κράμπλ
Armenoville with citrus fillets, burnt chocolate and crumble
Armenoville Parfait mit Zitrusfruchtfilets, gebrannter Schokolade und Crumble
16 €

Τιραμισού με γκανάζ καφέ και σιρόπι από
Disaronno Original
Tiramisu with coffee ganache and Disaronno Original sirup
Tiramisu mit Kaffee-Ganache und Disaronno Original-Sirup
16 €

Πορτοκαλόπιτα με λευκή σοκολάτα Ναμελάκα,
σάλτσα Αγγλέζ, αφρό από αρωματικό τσάϊ
και παγωτό καϊμάκι
Orange pie with white chocolate Namelaka, sauce Anglaise, earl grey broth and mastic ice cream
Orangenkuchen mit weißer Schokolade Namelaka,
Anglaise-Sauce, aromatischem Tee-Schaum
und Kaimaki-Eis
16 €