

ENGLISH MENU

Chickpeas Cracker

smoked eel | grape | fennel

Onion Pie

crispy filo | onion "di aqua" | dill

Shrimp "Saganaki"

Shrimp "Kilados" | tomato | ouzo

Fresh Greek Crab

fennel puree | apricot | lemon verbena

Beef Tartare

beef tartare | fluffy eggplant puree | smoked yogurt

Aegean Sea Bass

celery root | mussels | bianco sauce

Young Goat

fava terrine | yogurt | rosemary sauce

Melon

kiwi | ouzo jelly | lemon sorbet

Baklava

pistachio cream | crispy filo | raspberry sorbet

Menu Price: €95.00 per person
(excluding drinks)

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

Cracker Ρεβυθιού

καπνιστό χέλι | σταφύλι | μάραθος

Κρεμμυδόπιτα

τραγανό φύλλο | νεροκρέμμουδα | άνηθος

Γαρίδα Σαγανάκι

γαρίδα κοιλάδας | τομάτα | ούζο

Φρέσκο Ελληνικό Καβούρι

πουρέ φοινόκιο | βερύκοκο | λουίζα

Μοσχάρι Ταρταρ

ταρταρ μοσχαριού | αφράτη κρέμα
μελιτζάνας | καπνιστό γιαούρτι

Λαβράκι Αιγαίου

σελινόριζα | μύδια | σάλτσα bianco

Κατσικάκι

τερίνα φάβας | γιαούρτι | σάλτσα
δεντρολίβανο

Πεπόνι

ακτινίδιο | ζελέ ούζο | sorbet λεμόνι

Μπακλαβάς

κρέμα φυστίκι | τραγανά φύλλα | sorbet
βατόμουρο

Τιμή μενού: €95.00 ανά άτομο
(χωρίς ποτά)

ENGLISH MENU

Chickpeas Cracker

smoked eel | grape | fennel

Onion Pie

crispy filo | onion "di aqua" | dill

Shrimp "Saganaki"

Shrimp "Kilados" | tomato | ouzo

Fresh Greek Crab

fennel puree | apricot | lemon verbena

Beef Tartare

beef tartare | fluffy eggplant puree | smoked yogurt

Aegean Sea Bass

celery root | mussels | bianco sauce

Young Goat

fava terrine | yogurt | rosemary sauce

Melon

kiwi | ouzo jelly | lemon sorbet

Baklava

pistachio cream | crispy filo | raspberry sorbet

Menu Price: €95.00 per person
(excluding drinks)

DEUTSCHES MENÜ

Kichererbsen Cracker

Räucheraal | Traube | Fenchel

Zwiebelkuchen

knuspriges Filo | Zwiebel "di Aqua" | dill

Garnelen "Saganaki"

Garnelen "Kilados" | Tomate | Ouzo

Frische griechische Krabbe

Fenchelpüree | Aprikose | Zitronenstrauch

Rindfleisch Tartar

Tartar vom Rind | fluffiges Auberginenpüree | geräucherter Joghurt

Ägäischer Wolfsbarsch

Knollensellerie | Muscheln | Bianco Soße

Hammelfleisch

Fava Terrine | Joghurt | Rosmarinsoße

Melone

Kiwi | Ouzo Gelee | Zitronensorbet

Baklava

Pistaziencreme | knuspriges Filo | Himbeer Sorbet

Menüpreis: €95.00 pro person
(getränke nicht inbegriffen)