



BREAD & SPREADS | BROT & DIPS

Fresh bread and crispy pitta bread with olive oil

Frisches Brot und knusprige Pittabrot mit Oliven Öl

Gözleme with spicy cheese spread, and tomato and chilli chutney

9

Gözleme mit pikante Käsecreme und Tomaten-Chili-Konfitüre

Taramosalata with smoked olive oil, crunchy buckwheat and vine leaf pesto

12

Fischrogensalat mit geräuchertem Olivenöl, knusprigem Buchweizen und Weinblattpesto

STARTERS | VORSPEISEN

Tomato tart with citrus flavoured fava, smoked eel and Messolonghi Bottarga*

16

Tomatentarte mit Zitrusfavabohnen, geräuchertem Aal und Rogen von aus Mesolongi*

Oven baked potatoes with black lemon powder, aged graviera cheese* and oregano mayonnaise

9

Kartoffeln mit Zitrone und Oregano, schwarzem Zitronenpulver, gereifter Graviera-Käse* und Oregano-Mayonnaise

Dumplings with vine leaf cream, dill oil and crispy rice leaves

16

Dumplings-Dolmadakia mit Weinblättercreme, Dillöl und knusprigen Reisblättern

Fried aubergines with sumac and tahini garlic sauce

14

Gebratene Auberginen mit Sumach und Knoblauch-Tahini-Sauce

Octopus Loukoumas with aioli garlic sauce and white fish roe cream

18

Oktopus-Loukoumades mit Aioli aus geröstetem Knoblauch und Fischrogen-Crème

Steamed mussels with Nduja butter and charcoal toasted bread

20

Gedämpfte Miesmuscheln mit Nduja-Butter und gegrilltem Brot

Tacos gyros

24

with tortillas filled with handmade pork secreto Ibérico gyros, and tzatziki made with smoked yoghurt and black lemon powder
Gyros-Tacos

Gefüllte Tortilla-Pasteten mit handgemachtem Secreto

Iberico-Schweinefleisch-Gyros, geräuchertem Joghurt-Tzatziki und schwarzem Zitronenpulver

Beef meatballs with crunchy Rhodian olive pita bread and tzatziki

20

Rindfleischbällchen mit knuspriger Ölpastete aus Rhodos & Tzatziki

SALADS | SALATE

Green salad with a light vinaigrette of lime, dill, spring onion and crispy croutons made from Eftazymo-bread

12

Grüner Salat mit milder Limettenvinaigrette, Dill, Frühlingszwiebeln und knusprigen Croutons aus Eftazymo-Brot

Greek salad with tomato, cucumber, purslane, peppers, onion, feta*, oregano and extra virgin olive oil

14

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Portulak, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse*, Oregano und extra nativem Olivenöl

Spinach and rice salad with crunchy baby spinach leaves, basmati rice, aromatic olive oil and feta*

16

Spinatreis-Salat mit knusprigem Babyspinat, Basmatireis, Kräuteröl und Feta-Käse*

MAIN COURSE | HAUPTGERICHTE

Baked chickpeas with bergamot and alepo pepper, yoghurt cream and gomasio Gebratene Kichererbsen mit Bergamotte und Aleppo Pfeffer, Joghurtcreme und Gomasio	15
Grilled calamari with green beans, semi-sundried cherry tomatoes, basil, pine nuts and parmesan cheese Gegrillte Calamari mit grünen Bohnen, halbgetrockneten Kirschtomaten, Basilikum, Pinienkernen und Parmesan	27
Seafood tigania with fresh mussels, squid, shrimp in Fregola Sarda flavoured with saffron, orange, bottarga* and mascarpone Meeresfrüchte in der Pfanne mit frischen Muscheln, Tintenfisch und Garnelen in Fregola Sarda, gewürzt mit Safran, Orange, Bottarga* und Mascarpone	36
Tomato risotto with smoked sea bass, cherry tomato confit, basil and garlic chips Tomatenrisotto mit geräuchertem Wolfsbarsch, Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauchchips	28
Giouvetsi of handmade orzo pasta and feta cream* with slow-cooked beef cheek ragout Griechischer Auflauf „Giouvetsi“ mit handgemachten Kritharaki- Nudeln, Feta-Creme* und geschmortem Rinderbackenragout	29
French-cut prime lamb ribs with lemon and rosemary crust and grilled asparagus Französisches Lammkarree mit Zitronen-Rosmarinkruste und gegrilltem Spargel	42
Flank steak tagliata with grilled vegetables and mushroom cream Tagliata vom Rinderflankensteak mit gegrilltem Gemüse und Champignoncreme	45

FROM OUR FISH CATCH | UNSER FISCHFANG

Selection of	
Fresh fish of the day	80/kg
Lobster	120/kg
Shrimp	85/kg
Together we can decide whether it will be grilled, oven-baked or even prepared as a ceviche or carpaccio	
Auswahl an	
Frischem Fisch des Tages	80/kg
Hummer	120/kg
Garnelen	85/kg
Die Sie wahlweise gegrillt, gebacken oder auch als Ceviche oder Carpaccio genießen könne	

Guests that have upgraded their stay to the 'Elevated Bliss' package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest).

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.
V.A.T. is included in prices (euros). 'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)'. The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil.
Sunflower seed oil is used for frying. *Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product.
Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Panagiotis Ionas.

Gäste, die ein Upgrade auf das 'Elevated Bliss'-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. MwSt. Ist In Den Preisen Enthalten (Euros) „Der Verbraucher Ist Nicht Zur Zahlung Verpflichtet, Wenn Er Nicht Die Zahlungsquittung Erhält (Quittung - Rechnung)“. Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren. Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl.

*Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). **Tiefkühlkost. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Panagiotis Ionas.