



## SALADS | SALATE

CEVICHE SEABASS/ SWEET POTATOES/ 21  
CHOCLO CORN/ CORIANDER

Sea bass ceviche with sweet potatoes, corn and coriander  
CEVICHE VOM WOLFSBARSCH/ SÜSSKARTOFFELN/  
CHOCLO-MAIS/ KORIANDER  
Ceviche vom Wolfsbarsch mit Süßkartoffel, Mais und Koriander

DUCK\* SALAD/ MESCLUN/ 20  
PASSION FRUIT HOISIN SAUCE

Duck\* salad in a passion fruit and sweet soy sauce  
ENTEN-SALAT\*/ MESCLUN-SALAT/  
PASSIONSFRUCHT-HOISIN-SAUCE  
Entensalat\* mit Passionsfrucht und süßer Sojasauce

SOBA NOODLES SALAD/ EDAMAME/ PICKLE CARROTS 22

Buckwheat Noodles with soybeans and carrot pickle  
SOBA-NUDELSALAT/ EDAMAME/  
EINGELEGTE KAROTTEN  
Buchweizennudeln mit Sojanüssen und eingelegten Karotten

## STARTERS | VORSPEISEN

ROASTED KING OYSTER MUSHROOM/ 19  
PISTACHIO SAUCE/ PICKLED RADISH

Oyster mushrooms in an Aegina pistachio sauce  
with radish pickle  
GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE/  
PISTAZIENSAUCE/ EINGELEGTER RETTICH  
Seitlinge in einer Sauce aus Erdnüssen und eingelegtem Rettich

CHICKEN CAUSA/ TRUFFLE/ GRAVIERA CHEESE 19

Potato croquettes with chicken, truffle and graviera cheese  
HÄHNCHEN-CAUSA/ TRÜFFEL/ GRAVIERA-KÄSE  
Kartoffelkroketten mit Hähnchen, Trüffel und Gravieria-Käse

FOLDERS FROM PERU/ PICO DE GALLO 21

Tortilla wraps with beef and Pico de Gallo  
RÖLLCHEN VON PERU/ PICO DE GALLO  
Tortilla- Röllchen mit Rindfleisch und Pico de Gallo

PORK TACOS AL PASTOR/ GREEN TEA MATCHA 19

Pork tacos with green tea matcha  
SCHWEINEFLEISCH-TACOS AL PASTOR/  
MATCHA-GRÜNTÉE  
Schweinefleisch-Tacos mit grünem Matcha-Tee

SHRIMP\* TACOS/ CHILLI BEAN SAUCE/ 19  
PICKLE CARROTS

Shrimp\* tacos with chilli bean sauce and pickled carrots  
GARNELEN-TACOS\*/ CHILIBOHNENSAUCE/  
EINGELEGTE KAROTTEN  
Garnelen-Tacos\* mit Chilibohnensauce  
und eingelegter Karotte

HOMEMADE GUACAMOLE 15

Handmade guacamole  
HAUSGEMACHTE GUACAMOLE  
Hausgemachte Guacamole

CHICKEN ANTICUCHO/ SHIITAKE MUSHROOMS/ 21  
KIMCHEE FLAVOR

Chicken skewers with shitake mushrooms  
marinated in Korean pickle  
HÄHNCHEN-ANTICUCHO/ SHIITAKE-PILZEN/  
KIMCHI-GESCHMACK  
Hähnchenspieße mit Shiitake-Pilzen, mariniert  
mit koreanischem eingelegtem Gemüse

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| POLLO ALLA BRASA/ YELLOW CURRY/ PARNSHIP MOLLE                                      | 21 |
| Grilled chicken with yellow curry and parsnip mole                                  |    |
| POLLO ALLA BRASA/ GELBES CURRY/ PASTINAK                                            |    |
| Gegrilltes Hähnchen mit gelbem Curry und Pastinaken                                 |    |
| BEEF* CHEEKS/ CHIPOTLE PEPPERS/                                                     | 32 |
| AMAZONIAN TARO ROOT                                                                 |    |
| Beef* cheeks with Mexican chipotle peppers and Amazonian taro root                  |    |
| RINDERBÄCKCHEN*/ CHIPOTLE-PAPRIKA/                                                  |    |
| TARO-WURZEL AUS DEM AMAZONAS                                                        |    |
| Rinderbäckchen* mit mexikanischer Chipotle-Paprika und Taro-Wurzel aus dem Amazonas |    |
| FISH OF THE DAY/ KIMCHEE MARINADE                                                   | 23 |
| Fish of the day in Korean kimchi marinade                                           |    |
| FISCH DES TAGES/ KIMCHI-MARINADE                                                    |    |
| Fisch des Tages mariniert mit koreanischem Kimchi                                   |    |
| CRISPY SALMON*/ ORANGE TERIYAKI SAUCE SOYA                                          | 24 |
| Sautéed salmon* with teriyaki sauce                                                 |    |
| KNUSPRIGER LACHS*/ ORANGEN-TERIYAKI-SAUCE SOJA                                      |    |
| Lachs* gebraten mit Teriyaki-Sauce                                                  |    |
| GNOCCHI BEEF ADOBO/ GORGONZOLA TRUFFLE SAUCE                                        | 29 |
| Beef adobo gnocchi with gorgonzola and truffle sauce                                |    |
| ADOBO-GNOCCHI/ GORGONZOLA-TRÜFFEL-SAUCE                                             |    |
| Adobo-Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Trüffel                                       |    |

SIDE DISHES | BEILAGEN

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| IBERICO PURE                        | 8 |
| Mashed potatoes and chorizo sausage |   |
| IBERICO-PÜREE                       |   |
| Kartoffelpüree und Chorizo-Wurst    |   |
| STIR FRIED RICE                     | 9 |
| Fried rice                          |   |
| GEBRATENER REIS                     |   |
| Gebratener Reis                     |   |
| PAPAS BRAVAS French fries           | 9 |
| PATATAS BRAVAS Pommes frites        |   |

DESSERTS | NACHSPEISEN

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| DESSERTS DULCE DE LECHE/ PISTACHIO CREAM/                                             | 14 |
| CAMELIZED CHOCOLATE                                                                   |    |
| Dulce de leche with Aegina pistachio cream and caramelised chocolate                  |    |
| DESSERTS DULCE DE LECHE/ PISTAZIENCREME/                                              |    |
| KARAMELLISIERTE SCHOKOLADE                                                            |    |
| Dulce de leche mit Pistaziencreme aus Ägina-Pistazien und karamellisierter Schokolade |    |
| BLACK FOREST/ BITTER CHOCOLATE/ RED FRUITS                                            | 14 |
| Black forest gateaux with bitter chocolate and forest fruits                          |    |
| SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE/                                                            |    |
| BITTERSCHOKOLADE/ WALDFRÜCHTE                                                         |    |
| Schwarzwälder Kirschtorte mit Bitterschokolade und Waldfrüchten                       |    |
| SEASONAL FRUITS   OBST DER SAISON                                                     | 9  |
| ICE CREAM**   EISCREME**                                                              | 10 |

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. \*Frozen product.  
Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Dimitris Perrakis.  
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. \*Tiefkühlkost.  
Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften:  
Hotel General Manager - Dimitris Perrakis.