SALADS
SALATE

Salmon sashimi salad, daikon, wafu dressing — 18
Lachssalat mit Speiserübe und süßer Sojasauce

Shrimps** tempura salad with tagliatelle cucumber and yuzu sesame ponzu sauce — 22
Salat mit Tempura-Garnelen** und Soja- und Sesam-Yuzu-Dressing

Mesclun salad with duck** bell peppers and passion fruit orange sauce — 19
Gemischter Salat mit Ente**, Julienne-Paprika und Passionsfrucht-Orangen-Dressing

Green mesclun salad, hoisin sauce, beetroot sweet pickle, gorgonzola cheese — 16
Gemischter Salat mit Hoisin-Sauce, Roter Bete und Gorgonzola-Käse

STARTERS
VORSPEISEN

Beef Yakitori with red sauce foam like Corfiot pastitsada — 22
Japanische Spieße mit Gulaschgericht-Schaum, wie die Pastitsada aus Korfu

Iberico pork gyoza with leek and celeriac cream and egg yuzu sauce — 20
Japanische Ravioli mit iberischem Schweinefleisch, Lauch und Sellerie und Zitronen-Ei-Sauce mit Yuzu

Grilled scallops** served in spetseriko and Mexican achiote sauce — 28
Gegrillte Jakobsmuscheln** mit Spetsieriko-Schaum und mexikanischer Achiote-Paste

Eggplant with miso, sesame paste and smoked river eel — 20
Aubergine mit Miso, Tahini und geräuchertem Fluss-Aal

Shrimps** tempura in leek and celeriac sauce — 22
In Lauch-Sellerie-Sauce eingelegte Tempura-Garnelen**

Crab legs** with sweet miso sauce and Korean kimchi butter — 42
Alaska-Krabbe** mit süßem Miso und koreanischer Kimchi-Butter

SIGNATURE NIGIRIS

Nigiri eel estofado, onion, matcha sauce — 20
Nigiri Aal-Eintopf mit Grünteesauce

Nigiri red mullet, sweet soya gel — 25
Nigiri Meerbarbe mit süßem Sojagel

Nigiri dover sole, Salicornia, egg lemon sauce — 22
Nigiri Seezunge mit Meeresspargel und Zitronen-Ei-Sauce

Nigiri tuna, yuzu kosho creme — 20
Nigiri von frischem Thunfisch mit Yuzu-Kosho-Crème

COLD & RAW FROM MASARI
KALT & ROH VON MASARI

Tuna roll, chili bean sauce, kizami wasabi — 20
Thunfischrolle mit Chilisauce und frischem Wasabi

Salmon shrimp roll with avocado and teriyaki sauce — 22
Lachs und Garnelen mit Avocado und Teriyaki-Sauce

Tuna crab roll with avocado and truffle mayonnaise sauce — 22
Thunfisch mit Avocado, Krabben, Mayonnaise und Trüffelsauce

Shrimp** tempura roll, yuzu kosho sauce — 20
Krabbenrolle** Tempura und Sauce

Crab roll, pickled ginger — 20
Frische Krabbenrolle und eingelegter Ingwer

Nori tacos salmon tartare, wafu dressing, chives, spring onion — 22
Lachstatar-Tacos mit Wafu-Dressing, Schnittlauch
und Frühlingszwiebeln

Nori tacos with tuna tartare, yuzu ponzu dressing, and fresh wasabi — 22
Thunfischtatar-Tacos in Yuzu-Ponzu-Sauce und frischem Wasabi

MAIN | HAUPTGERICHTE

Beef teriyaki, truffle pure — 42
Gebratenes Rindfleisch mit Trüffelpüree in Teriyaki-Sauce

Chicken on grill with yellow carry and parsnip emulsion — 24
Gegrilltes Hähnchen mit Currysauce und Pastinaken-Emulsion

Duck** breast with truffle miso sauce — 32
Entenbrust** mit Miso-Sauce und Trüffel

Iberico pork chops with taro root miso sauce — 42
Iberisches Schweinefleisch mit Tarowurzelpüree
aus dem Amazonas und Miso

Fish of the day kimchi marinated with mussels and white wine foam — 33
Fisch des Tages mariniert mit koreanischem Kimchi
und Schaum von Muscheln und Weißwein

VEGETERIAN OPTIONS
VEGETARISCHE GERICHTE

King oyster mushroom salad, red radish pickled,
roasted macadamia nuts — 22
Königliche Austernpilze mit eingelegtem Meerrettich
und gerösteten Macadamianüssen

Green mesclun salad, hoisin sauce, beetroot sweet pickles,
gorgonzola cheese — 18
Gemischter Salat mit Hoisin-Sauce, Roter Bete und Gorgonzola-Käse

Pickled cucumber maki | Röllchen mit eingelegten Gurken — 16

Daikon and carrots pickle maki — 16
Röllchen mit eingelegter Speiserübe und Karotte

DESSERTS

Namelaka dulce, cocoa crumble, salted caramel ice cream** — 24
Karamellisierte Schokoladencreme, Kakaostreusel
und gesalzenes** Karamelleis

Like a black forest cake — 18
Schwarzwälder Kirschtorte mal anders

Mille-feuille with pistachio cream and Japanese matcha tea — 22
Mille-feuille mit Pistaziencreme aus Ägina-Pistazien
und japanischem Matcha-Tee

Guests that have upgraded their stay to the 'Ellavated 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 'Ellavated 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.