



STARTERS VORSPEISEN

FISH ROE MOUSSE lemon confit and mini pita bread FISCHROGENMOUSSE Zitronenconfit und Pita-Chips	6
SMOKED AUBERGINE DIP fresh tomato, parsley and honey GERÄUCHERTER AUBERGINEN-DIP frische Tomaten, Petersilie und Honig	6
MARINATED ANCHOVIES spring onion, capers and olive oil MARINIERTE ANCHOVIS Frühlingszwiebeln, Kapern und Olivenöl	8
OCTOPUS** WITH VINEGAR SAUCE sun-dried tomato, yellow split pea purée and caper chutney OKTOPUS** MIT ESSIGSAUCE Sonnengetrocknete Tomaten, gelbes Erbsenpüree und Kapern-Chutney	14
FRIED FETA CHEESE* grape syrup and nigella seeds GEBRATENER FETA-KÄSE* Traubensirup und Schwarzkümmelsamen	10
STEAMED MUSSELS** fennel, tomato and spicy pepper GEDÄMPFTE MUSCHELN** Fenchel, Tomate und scharfer Pfeffer	11
TRADITIONAL GREEK SALAD tomato, onion, cucumber, pepper, olives, capers, feta cheese*, olive oil TRADITIONELLER GRIECHISCHER SALAT Tomate, Zwiebel, Gurke, Paprika, Oliven, Kapern, Feta-Käse*, Olivenöl	10
CHERRY TOMATO SALAD fresh basil, marinated onion, carob rusks, Tsalafouti cheese* KIRSCHTOMATENSALAT frisches Basilikum, marinierte Zwiebel, Johannisbrot-Zwieback, Tsalafouti-Käse*	10
COWPEA SALAD mint, toasted sesame seeds, xinotyro cheese* and balsamic cream AUGENBOHNENSALAT Minze, gerösteter Sesam, Xinotyro-Käse* und Balsamico-Creme	10

MAIN COURSES
HAUPTGERICHTE

RISOTTO WITH A STUFFED VEGETABLE FLAVOUR
& FETA CREAM* 10

tomato, mint, feta cheese*
RISOTTO MIT GEFÜLLTEM GEMÜSE-GESMACK
UND FETA-CREME*
Tomate, Minze, Feta-Käse*

TRADITIONAL GREEK BRAISED ROOSTER*
IN TOMATO AND WINE SAUCE 15

with local chylopites pasta and dried Myzithra cheese*
TRADITIONELLER GRIECHISCHER SCHMORHAHN*
IN TOMATEN-WEIN-SOSSE
mit lokaler Hilopites-Pasta und getrocknetem Myzithra-Käse*

GRILLED SEA BASS 28

potato salad and lemon sauce
GEGRILLTER SEEBARSCH
Kartoffelsalat und Zitronensauce

PORK PANCETTA 18

crispy potatoes, pickled cucumber
and refreshing parsley sauce
SCHWEINEPANCETTA
Knusprige Kartoffeln, eingelegte Gurken
und erfrischende Petersiliensauce

LAMB** SLOW-COOKED IN A CLAY POT 20

rosemary, graviera cheese* and caramelised baby potatoes
IM TONTOPF LANGSAM GEGARTES LAMM**
Rosmarin, Graviera-Käse* und karamellierte Babykartoffeln

DESSERTS
NACHSPEISEN

BOUGATSA CUSTARD 9

caramelised phyllo and cinnamon sauce
BOUGATSA-PUDDING
karamellierter Filoteigblätter und Zimtsauce

BITTER CHOCOLATE TART 9

with milk caramel, hazelnuts, and vanilla cream
BITTERSCHOKOLADENTORTE
mit Milchkaramell, Haselnüssen und Vanillecreme

ORANGE CAKE WITH YOGHURT ICE CREAM** 9

ORANGENKUCHEN MIT JOGHURTEIS**

SEASONAL FRUITS 9

SAISONALE FRÜCHTE

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 - Spiros Fragkogiannis.

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 - Spiros Fragkogiannis.