



APPETISERS VORSPEISEN

FISH ROE MOUSSE 6
lemon confit and psimythi bread roll
FISCHROGENMOUSSE
Zitronenconfit und Psimythi-Brötchen

SMOKED AUBERGINE DIP 6
fresh tomato, parsley and honey
GERÄUCHERTER AUBERGINEN-DIP
frische Tomaten, Petersilie und Honig

TZATZIKI DIP 6
cucumber, dill and crispy pita chips
TZATZIKI-DIP
Gurke, Dill und knusprige Pita-Chips

MARINATED ANCHOVIES 8
spring onion, capers and olive oil
MARINIERTE SARDINEN
Frühlingszwiebel, Kapern und Olivenöl

SALTED CURED SKIP JACK TUNA IN OIL 16
roasted cherry tomatoes and agretti
GESALZENER ECHTER BONITO IN ÖL
Geröstete Kirschtomaten und Agretti

OCTOPUS WITH VINEGAR SAUCE** 14
yellow split pea purée, pickled onion,
and fried capers
OKTOPUS MIT ESSIGSAUCE**
gelbes Erbsenpüree, eingelegte Zwiebeln
und gebratene Kapern

FRESH CHIPS 5
Frische Pommes

BAKED FETA CHEESE* 8
tomato, smoked paprika and fresh oregano
GEBACKENER FETA-KÄSE*
Tomate, geräucherter Paprika und frischer Oregano

STEAMED MUSSELS** 11
ouzo, mustard and lemon confit
GEDÄMPFTE MUSCHELN**
Ouzo, Senf und Zitronenconfit

FRIED SQUID** 12
GEBRATENE CALAMARES**

BEEF MEATBALLS 8
spicy tomato sauce and aromatic yoghurt
RINDFLEISCHBÄLLCHEN
würzige Tomatensauce und aromatischer Joghurt

FROM THE FIELD VOM LAND

TRADITIONAL GREEK SALAD 10
tomato, onion, cucumber, pepper, olives,
capers, feta cheese*, olive oil
TRADITIONELLER GRIECHISCHER SALAT
Tomate, Zwiebel, Gurke, Paprika, Oliven,
Kapern, Feta-Käse*, Olivenöl

MESCLUN SALAD	10
Bulgur wheat, grilled mastelo cheese*, walnuts and honey vinaigrette	
MESCLUN-SALAT	
Bulgur, gerösteter Mastelo-Käse*, Walnüsse und Honig-Vinaigrette	
POTATO SALAD WITH CAPERS	8
pickled cucumber, fresh herbs and smoked trout	
KARTOFFELSALAT MIT KAPERN	
eingelegte Gurke, frische Kräuter und geräucherte Forelle	
BEETROOT	10
yoghurt, green apple, walnut and light olive oil with garlic	
ROTE RÜBEN	
Joghurt, grüner Apfel, Walnuss und leichtes Olivenöl mit Knoblauch	

MAIN COURSES HAUPTGERICHTE

TACOS WITH HANDMADE PORK GYROS	12
roasted tomato, garlic yoghurt and marinated onions	
TACOS MIT HAUSGEMACHTEM SCHWEINEGYROS	
geröstete Tomaten, Knoblauchjoghurt und marinierte Zwiebeln	
ORZO WITH BEEF BRAISED IN TOMATO SAUCE	15
fresh courgette, basil and xinotyro cheese*	
ORZO MIT IN TOMATENSAUCE	
GESCHMORTEM RINDFLEISCH	
frische Zucchini, Basilikum und Xinotyro-Käse*	
SEA BASS IN PARCHMENT PAPER	28
fresh seasonal vegetables	
SEEBARSCH IM PERGAMENTPAPIER	
frisches Saisongemüse	
CHICKEN THIGH SOUVLAKI**	15
spices, couscous and yoghurt sauce	
HÄHNCHENSCHENKEL-SOUVLAKI**	
Gewürze, Couscous und Joghurtsauce	

DESSERTS NACHSPEISEN

SEMOLINA HALVA	9
coconut, nuts, orange	
GRIESS-HALVA	
Kokosnuss, Nüsse, Orange	
CHOCOLATE AND BISCUIT MOSAIC**	9
White chocolate, yoghurt, pistachio, raisins	
SCHOKOLADE-KEKS-RIEGEL**	
Weißer Schokolade, Joghurt, Pistazien, Rosinen	
SEASONAL FRUITS	9
SAISONALE FRÜCHTE	
ICE CREAM**	9
SPEISEEIS**	

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.