



STARTERS VORSPEISEN

TARAMA MOUSSE 9
lemon confit and mini pita bread
FISCHROGENMOUSSE
Zitronenconfit und kleine Pita-Brötchen

SMOKED AUBERGINE SALAD 8
fresh tomato, parsley and honey
GERÄUCHERTER AUBERGINENSALAT
frische Tomate, Petersilie und Honig

MARINATED ANCHOVIES 14
spring onion, rock samphire and olive oil
MARINIERTE ANCHOVIS
Frühlingszwiebel, Meerfenchel und Olivenöl

OCTOPUS IN VINEGAR** 16
sun-dried tomatoes, fava-yellow split peas
purée and caper chutney
OKTOPUS IN ESSIG**
sonnengetrocknete Tomate, Favabohnen
und Kapernchutney

FRIED FETA CHEESE* 12
grape molasses and nigella seeds
GEBRATENER FETA-KÄSE*
Petimezi und schwarzer Sesam

STEAMED MUSSELS** 16
fennel, tomato and spicy pepper
GEDÄMPFTE MIESMUSCHELN**
Fenchel, Tomate und scharfe Paprika

TRADITIONAL GREEK SALAD 16
tomato, onion, cucumber, pepper, olives,
capers, feta cheese*, olive oil
TRADITIONELLER GRIECHISCHER SALAT
Tomate, Zwiebel, Gurke, Paprika, Oliven,
Kapern, Feta-Käse*, Olivenöl

CHERRY TOMATO SALAD 13
fresh basil, marinated onion, carob rusks,
Tsalafouti cheese*
KIRSCHTOMATENSALAT
frisches Basilikum, marinierte Zwiebel,
Johannisbrot-Zwieback, Tsalafouti*

BLACK-EYED PEA SALAD 11
mint, roasted sesame seeds, xinotyro cheese
and balsamic cream
SCHLANGENBOHNENSALAT
Minze, gerösteter Sesam, Xinotyro-Käse
und Balsamico-Creme

MAINS
HAUPTGERICHTE

RISOTTO WITH GEMISTA FLAVOURS & FETA CREAM*	20
tomato, mint, feta cheese*	
RISOTTO MIT GEFÜLLTEM GEMÜSE-GESMACK UND FETA-CREME*	
Tomate, Minze, Feta-Käse*	
ROOSTER IN WINE	19
with local chylopites pasta and dry Myzithra cheese*	
HAHN IN WEIN	
mit lokalen Chylopites-Nudeln und getrocknetem Myzithra-Käse*	
ROASTED SEA BASS**	22
potato salad and lemon sauce	
GEGRILLTER WOLFSBARSCH**	
Kartoffelsalat und Zitronensauce	
PORK PANCETTA	20
crispy potatoes, pickled cucumber and refreshing parsley sauce	
BAUCHSPECK VOM SCHWEIN	
knusprige Kartoffeln, Essiggurke und frische Petersiliensauce	
LAMB** CASSEROLE	26
rosemary, graviera cheese* and honey baby potatoes	
LAMM** IM TOPF GEGART	
Rosmarin, Graviera-Käse* und Honig-Babykartoffeln	

DESSERTS
NACHSPEISEN

BOUGATSA CREAM	12
caramelised phyllo and cinnamon sauce	
BOUGATSA-CREME	
karamellisierter Blätterteig und Zimtsauce	
BITTER CHOCOLATE TART	14
with dulce de leche, hazelnuts and vanilla cream	
SCHOKOLADENBITTERTORTE	
mit Milchkaramell, Haselnüssen und Vanillecreme	
ORANGE PIE WITH YOGHURT ICE CREAM**	12
ORANGENKUCHEN MIT JOGHURTEIS**	
SEASONAL FRUITS	9
SAISONALE FRÜCHTE	
ICE CREAM**	10
EISCREME**	

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.