

Wochenkarte

Der Chefkoch Kyriakos Mavropoulos empfiehlt:

691	Fasolada: Bohnensuppe nach griechischer Art	7,90
806	Garides Brioche: Vorspeise - Gebratene Garnelen, mit Estragon-Crème in hausgemachtem Brioche	15,50
802	Ochtapodi Taramas: Vorspeise - Gegrillter Octopus, dazu eine Mousse aus weißem Taramas	21,00
607	Keftedes smirneika: Hackfleischröllchen aus dem Ofen in Tomaten-Minze-Feta-Soße, dazu Reis	19,50
863	Paidakia Saltsa: Gegrillte Lammkronen in einer Pinienkernen-Kräuter-Kruste, serviert in einer Pflaumen-Pfirsich-Soße, dazu Kartoffel-Parmesan-Pürree	27,50

Hausgemachte Nachspeise

709	Mousse au chocolat	7,50
712	Schokoladentarte mit einer Sauce à la Chef, dazu Vanilleeis	9,50
716	Kormos: Schokoladendessert mit Walnüssen und Keksen, kalter Hund griechischer Art	7,50

Weinempfehlung

215	Moschofilero trockener Hauswein, weiß	0,2l	6,00
226	Papaioannou - weißer Qualitätswein aus Korinthia <i>Roditis, Sauvignon blanc</i> - trocken	0,2l	8,50
242	Nemea trockener Hauswein, rot	0,2l	6,00
416	Aperol-spritz	0,2l	7,80