

# Wochenkarte

<b>TZIPOÚRA SKÁRAS</b> .....	<b>21,90</b>
Ganze Dorade (ca.500g) vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, frischem Spinat und einem Zitronen-Olivenöl, sowie einem griechischen Salat vorab	
<b>CARPACCIO ME PATZARIA</b> .....	<b>10,90</b>
ein rote-Bete-Carpaccio mit Walnüssen, Feta-Käse, Cherrytomaten und Rucola, vollendet mit einem Honig-Senf-Dressing	
<b>GARÍDES SAGANÁKI</b> .....	<b>20,90</b>
gebratene Garnelen in einem Tomaten-Sud mit Paprika und Zwiebeln, mit Ouzo abgelöscht und zerbröseltem Feta verfeinert, serviert mit Brot und einem griechischen Salat vorab	
<b>MOSCHARÍSIA BRIZÓLA</b> .....	<b>28,50</b>
ein irisches Dry Aged Rumpsteak vom Grill, serviert mit einer hausgemachten Pfeffersauce, Gemüse und Süßkartoffelpommes, sowie einem griechischen Salat vorab	
<b>SKEPASTÍ</b> .....	<b>15,90</b>
überbackenes Gyros zwischen zwei gerösteten Pita-Broten und mit einer pikanten Fetacreme gefüllt, serviert mit hausgemachten Pommes und Zaziki, sowie einem griechischen Salat vorab	
<b>SALÁTA FILETÁKI</b> .....	<b>15,90</b>
knackiger Wildkräutersalat mit medium gebratenen Rindersteak-Hüftstreifen, Cherrytomaten, Zwiebeln, Paprika, Oliven, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT (Dessert)</b> .....	<b>6,50</b>
hausgemachte Mousse au Chocolat aus Zartbitterschokolade, verfeinert mit frischen Früchten	