

# Wochenkarte

## **PIKILÍA** ..... **23,90**

eine Lammvariation aus Lammrücken, Lammfilet und Lammkoteletts, serviert mit einem Minz-Joghurt-Dip und Rosmarinkartoffeln, sowie einem griechischen Salat vorab

## **KSIFÍAS SKÁRAS** ..... **22,50**

frischer Schwertfisch gegrillt, serviert mit einer Tomaten-Avocado-Salsa und einer hausgemachten Koriander-Tomaten-Kräuterbutter, sowie einem griechischen Salat vorab

## **PETRÓPSARO** ..... **18,90**

frisches Steinbeißerfilet gebraten, serviert mit Rosmarinkartoffeln, frischem Spinat und einer hausgemachten Knoblauchcreme, sowie einem griechischen Salat vorab

## **TONNOSALÁTA** ..... **16,90**

knackiger Wildkräutersalat mit gegrillten Tranchen vom frischen Thunfischsteak in einer Sesamkruste, Eier, Cherrytomaten, Oliven, Paprika, Croutons und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

## **KARPOUZOSALÁTA** ..... **13,50**

erfrischender sommerlicher Wildkräutersalat mit Wassermelone, Koriander, Petersilie, Minze, Feta-Käse und schwarzem Sesam, vollendet mit einem griechischen Traubenessig aus unserer Heimat

## **KOKKINISTÓ MELITZÁNA** ..... **16,50**

in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Auberginen, serviert mit Feta und Brot, sowie einem griechischen Salat vorab

## **EKMÉK GADAÍFI (Dessert)** ..... **6,90**

In Sirup eingelegte Gadaífidäden (feine Teigfäden) mit einer Pudding- Sahne-Haube und gehackten Pistazien