

APERITIF

	€
Salty Skin Skinos Mastiha Spirit Weißwein Zitrone Soda Oliven Prise Salz	8,5
Skinos Meth Skinos Mastiha Spirit Zitronenspalten Soda frische Basilikum Blätter	8,5
Skinos Mandarin Skinos Mastiha Spirit Zitronensaft Mandarinensaft Honig Ingwer	8,5
Athenian Spritz Otto's Athens Vermouth Tonic Prosecco	8,5
Gin & Tonic Votanikon Gin Tonic Oliven	9,5
Basil Smash Gin Zitronensaft Blätter Basilikum Zuckersirup	9,5
Negroni Gin Martini Bitter Likör	9,5
Whiskey Sour Bourbon Zitronensaft Angostura Bitters Eiweiß	9,5
Old Fashioned Bourbon Zuckersirup Angostura Bitters	9,5
Alkoholfrei	
Greek Lemonada Mastiqua Limonade Ingwer Minze	8
Not a Hugo Holunder Sirup Mastiqua Minze Limetten Soda	8
Fresh Gin Alkoholfrei Grapefruit Soda	8
Bubbles	
Prologue Rosé extra Brut Domain Zafeirakis Limniona, Assyrtiko	8

**** Kulinarische Entdeckungsreise ****
*Lassen Sie sich von unserer modernen griechischen Küche überraschen!
Unser Menü bietet eine Vielzahl von Gerichten, die traditionelle Aromen
mit zeitgemäßem Flair verbinden.*

BACKWERK

	€
HAUSGEMACHTES RUSTIKALES BAUERNBROT <small>a,12</small>	6
serviert mit Oliven & Olivenöl	
PITA BROT <small>a,2</small>	3

DIPS

	€
TARAMA <small>d,6,12,13</small>	
weißer Kaviarmousse Zitronen-Confit Botargo „Avgotaraxo“ Black Kaviar	9
TIROKAFTERI <small>a,g,k,6,12</small>	
Fetamousse Chilli Florinis Filo Honig Sesam	8
TZAZIKI <small>g,l,6,8,12</small>	
griechischer Joghurt Knoblauch Gurke BIO Olivenöl	8

MEZEDES

VORSPEISEN

	€
MOUSSAKA MODERN TWIST <small>f,g,i,6,7,8</small>	18
Pulled Beef Kalbsjus Crispy-Kartoffeln Bechamel-Espuma	
PILZFRIKASSEE V <small>c,g,11,</small>	14
Portobello Champignon Wildes Blattgemüse Frische Kräuter Egg-Lemons-Sauce	
BLACK ANGUS TIGANIA <small>a,c,g,i,6</small>	24
Rinderfiletspitzen knuspriges Panko-Bries Champignons Zucchini Weißweinsauce	
KOLOKITHAKIA STICKS V <small>a,g,2,6,11</small>	13
Frittierte Tempura Zucchini Joghurt-Minze Dip	
GEFÜLLTER JUNGER TINTENFISCH <small>a,g,n,1,6</small>	19
Aromatischer Couscous Tomaten-Salsa Beurre Blanc Oregano	
RIESENGARNELE SAGANAKI <small>b,g,i,l,h,6,8,11</small>	22
4 Black Tiger-Garnelen Kirschtomaten Fetakäse Hummer-Bisque Basilikum	
KALAMARAKI <small>a,c,n,l,6,8</small>	19
Knusprig gebratene Baby-Calamari Kapernsalat Espuma Knoblauch „Skordalia“	
BLACK ANGUS KEFTEDAKIA <small>a,c,g,k,6</small>	17
Sesam-Filoteig aromatischer Joghurt „Florinis“ Paprika-Chutney marinierte Petersilie	
GEGRILLTER OKTOPUS <small>d,n,l,6,13</small>	24
Beluga-Linsen Orangenfilet Tarama Botargo „Avgotaraxo“ Schnittlauchöl	
KÄSE BÄLLCHEN V <small>a,c,g,h,6,11</small>	13
Feta Graviera Talagani Fruchtiges Chutney aus roten Zwiebeln und Trauben	
PATATES V	8
Homemade Kartoffel-Wedges	

SALATE

	€
BEETS ON FIRE V <small>g,1,6,8,11</small>	17
Geröstete Rote Bete & grüne Bohnen aromatischer Joghurt Orangenfilet gereifter Essig	
GAIA SALAT V <small>a,g,h,6,11,12,13</small>	17
Gegrillte Zucchini Karotte Pilze Granatapfel aromatischer Bulgur Grill Manouri-Käse Walnüsse Honig-Dressing	
BAUERNSALAT NACH ALTER TRADITION V <small>a,g,l,8</small>	16
Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano	
WILDKRÄUTERSALAT <small>g,h,j,6,11</small>	18
grüner Apfel Walnüsse Manouri-käse Knoblauch-Croutons Luftgetrockneter Schinken Balsamico	

PASTA

	€
RIESENGARNELEN TAGLIATELLE <small>c,b,d,g,h,i,l,6,11</small>	29
Hausgemachte Pasta Kirschtomaten Hummer-Bisque frische Kräuter	
PASTITSIO NEW STYLE <small>a,f,g,l,6,8,11</small>	28
Paccheri-Pasta geschmortes Brisket vom Black Angus Rind Bechamel-Espuma	
HÄHNCHEN PAPERDELLE <small>a,g,i,l,6,8,11</small>	25
Hausgemachte Pasta Bio-Hähnchenfilet Zucchini Kirschtomaten Graviere-Creme	

HAUPTGERICHTE

	€
DORADE <small>c,d,g,l,j,6,8</small>	32
Im ganzen filetiert wildes Blattgemüse Oregano gegrillte Zitrone	
SEETEUFEL <small>d,g,i,l,6,8,11</small>	36
Gemüse-Terrine Topinamburcreme Baby-Kartoffeln Erbsen Zitronensauce	
KABELJAU <small>c,d,g,i,l,6,8,11</small>	29
Risotto Tomatenconfit geschmorte Tomaten Basilikum Limettenschaum	
THE REAL GREEK SOUVLAKI <small>a,g,j,6,11</small>	26
Duroc-Schwein Frühlingszwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates	
TRADITIONELL GESCHMORTES LAMM <small>c,d,g,i,l,6,8,11</small>	34
Jerusalem-Artischockencreme wildes Blattgemüse Lammjus Egg-Lemonsauce	
TRAHANAS VEGGIE <small>a,f,g,h,i,j,6</small>	23
Griechische Version vom Risotto Zucchini Aubergine Tomatenkompott Haselnuss	
KALBSBÄCKCHEN <small>d,g,i,l,6,8,11</small>	36
Selleriecreme Mavrotragano-Rotweinsauce Röstzwiebeln	
HÄHNCHENROLLE <small>a,d,g,f,i,l,6,8,11</small>	29
Graviere-Käse Paprika Spinat Savoy Kartoffel-Terrine Naxos-Schinken Geflügeljus	
BLUMENKOHL STEAK VEGAN <small>f,h,i,8</small>	24
Chimichurri geröstete Haselnüsse Blumenkohl-Praline Pilzsauce	

STEAK & MORE

Premium Qualität

€

LAMMKARRE „New Zealand“	350 g.	39
das besondere Aroma und der einzigartige Geschmack sind das Ergebnis der außergewöhnlichen Weidegründe, auf denen es gedeiht		
RINDERFILET „Black Angus Gras fed“	250 g.	49
das edelste Teilstück vom Black Angus Beef einigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht		
RUMPSTEAK „Black Angus Gras fed“	250 g.	38
das herzhaftes Stück aus dem Roastbeef mit Biss einigartige Qualität aus nachhaltiger Aufzucht		
DRY AGED TOMAHAWK ab 800 g. bis 2 Kg	perfekt zum teilen	Pro 100 g. 14
ein saftiges Meisterwerk für Steakliebhaber. Perfekt gereift, voller Aromen und zarte Textur. Nussige Nuancen und ein Hauch von Butter		
DRY AGED PORTERHOUSE ab 800 g.	perfekt zum teilen	Pro 100 g. 14
zart gereift, königlicher Geschmack. Perfekte Kombination aus Filet und Striploin.		
WAGYU JAPAN STRIPLOIN A5	120 g.	60
das Beste vom Besten: Buttrig-zartes Wagyu Beef mit intensiver Fettmarmorierung und unvergleichlichem, süßem Geschmack		

Zu unseren Steaks servieren wir **Homemade Patates**

SIDES & SAUCES

€

SAUCE & BUTTER a,f,g,i,l,6,11	5
Homemade Beef-Sauce i Homemade Pfeffer-Sauce a,f,g,i,l	
HOMEMADE KRÄUTERBUTTER 8,11	2
BEILAGEN	6
Thymiankartoffeln d,g,i,l,8,11 wildes Blattgemüse g,i,l,8,11 Jerusalem-Artischockencreme d,g,6,11 Selleriecreme d,g,6,11	

Alle Preise in Euro, inkl. Service & MwSt.

Für die Ausweisung der Allergene und Zusatzstoffe fragen Sie nach unserer separaten Speisekarte.

DESSERT

€

BAKLAVA MODERN TWIST <small>a,c,g,h,11,12</small>	15
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimakieis	
PROFITEROL GREEK STYLE <small>a,c,g,h,5,11,12</small>	14
Orangenmousse Choux Greek-Mokka Schokoladensauce Kardamoneis	
GREEK CHEESECAKE <small>c,g,11,12</small>	13
Manouri-Mousse Bisquit-Crumble Erdbeeren-Kompott Vanilleeis	

Laut EU Verordnung sind wir zur Allergenkezeichnung in Lebensmitteln verpflichtet.

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) chininhaltig
 - 4) mit Antioxidationsmittel
 - 5) koffeinhaltig
 - 6) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 7) mit Geschmacksverstärker
 - 8) geschwefelt
 - 9) geschwärzt
 - 10) mit Phospat
 - 11) mit Milcheiweiß
 - 12) mit Süßungsmittel
 - 13) gewachst
 - 14) mit Taurin
-
- a) Glutenthaltiges Getreide
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut und Hybridstämme davon
 - b) Krebstiere
 - c) Eier
 - d) Fisch
 - e) Erdnüsse
 - f) Soja
 - g) Milch/Laktose
 - h) Schalenfrüchte
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
 - i) Sellerie
 - j) Senf
 - k) Sesam
 - l) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂)
 - m) Lupinen
 - n) Weichtiere