

Der Koch empfiehlt:

GETRÄNKE

WEISSWEIN

KTIMA GEROVASSILIOU trocken	0,2 l		6,80
Epanomi	0,75 l	Flasche	23,00

ROTWEIN

THRAKI MAVROUDI trocken	0,2 l		6,30
Tsantali	0,75 l	Flasche	21,00

VORSPEISE

PITA ELIES			8,00
<i>Pitabrot vom Grill mit Olivenpaste, frischen Tomaten und Kefalograviera (griechischer Hartkäse)</i>			

HAUPTSPEISEN

SALATA KRITIS ~ vegetarisches Gericht ~			11,50
<i>kretischer Salat mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika und kritiko paximadi (griechisches Gerstenbrot) mit geriebenem Schafskäse</i>			

KRITHARIANO ME KOTA			15,50
<i>Hähnchenbrustfilet mit Kritharaki aus der Pfanne mit frischen Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und Kefalograviera garniert dazu ein frischer knackiger Salat</i>			

GEMISTI MOSCHARISIA BRISOLA			22,00
<i>250 g Rindersteak vom Grill gefüllt mit Blattspinat, dazu Bratensauce und Grillkartoffeln und ein frischer knackiger Salat</i>			

DESSERT

PAGOTO SYKO			5,50
<i>griechisches Feigen-Vanilleeis mit Sahne und Karamellsauce</i>			