

Ζεστός χειροποίητος άρτος  
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας  
Warmes hausgebackenes Brot  
mit biologischem aromatischem Olivenöl und Dip des Tages (v)  
**2.00€**

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο  
Bauern-Baguette mit Knoblauchbutter (v)  
**2.50€**

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη, θυμάρι και ανθό αλατιού  
Italienisches Pitabrot mit Olivenöl, Oregano, Thymian und Fleur du Sel (v,gf)  
**6.50€**

## σούπες | suppen

Βελουτέ σούπα από γλυκιά κολοκύθα με αφρό γιαουρτιού, τραγανό  
προσούτο και φουντούκια καβουρδισμένα | Velouté Suppe aus süßem Kürbis  
mit Joghurtschaum, knusprigem Prosciutto und gerösteten Haselnüssen (v,p,n)  
**14.00€**

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας  
Fischsuppe vom fangfrischen Fisch (s,v,gf)  
**18.50€**

## αλοιφές | salben

Παραδοσιακό τζατζίκι | Traditionelles Tzatziki (v,gf)  
**5.00€**

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πεπερόνι  
Käsecreme mit sonnengetrockneter knuspriger Peperoncini (v,gf)  
**6.50€**

Μελιτζανοσαλάτα με τραγανά φύλλα ζύμης  
Auberginencreme mit knusprigen Teigblättern (v)  
**6.50€**

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,  
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη  
Gelbe Erbsencreme (Fava) "Santorin"  
mit karamellisierten Zwiebeln und knusprigen Kapern (v,gf)  
**5.50€**

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού | Paste aus Fischrogen (s,v)  
**6.00€**

## αλμυρά | salzige

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής  
Makrele mit eingelegten Zwiebeln und Oliven von der Chalkidiki (s,v,gf)  
**12.00€**

Παστουρμάς θαλάσσης με παντζάρι τουρσί  
Meeres-Pastrami mit eingelegter Roter Bete (s,v,gf)  
**10.50€**

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί  
Eingelegter Bonito «Lakerda» aus Konstantinopel mit marinierter Gurke (s,v,gf)  
**10.50€**

Χέλι καπνιστό με αυγά γεμιστά, μελιτζάνα ψητή και crumble από μπέικον  
Geräucherter Aal mit gefüllten Eiern, gegrillten Auberginen und Speck-Crumble (s,v,gf)  
**16.00€**

Γαύρος μαρινάτος με βαλσάμικο ροζέ και πίκλα γλυστρίδας  
Marinierte Sardellenfilets mit rosé Balsamico und Portulak-Relish (s,v,gf)  
**7.00€**

## ορεκτικά κρύα | kalte vorspeisen

Καρπάτσιο Λαβράκι σε φύκια θαλάσσης  
Carpaccio vom Fischfilet des Tages (s,v,gf)  
**19.50€**

Καρπάτσιο μπαρμπούνι | Carpaccio von der Streifenbarbe (s,v,gf)  
**28.00€**

Σφυρίδα μαρινάτη με μπαχαρικά πάνω σε φρυγανισμένο ψωμί,  
μαζί με ψιλοκομμένη ντομάτα  
Marinierter Zackenbarsch mit Gewürzen auf geröstetem Brot  
mit gewürfelten Tomaten (s,v)  
**28.50€**

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού  
Tartar vom fangfrischen Fisch mit Avocado in knusprigem Wan-Tan-Teig (s,v)  
**21.50€**

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών  
Garnelen-Ceviche mit vier verschiedenen Zitrusfrüchten (s,v,gf)  
**24.00€**

Αχινός με ελαιόλαδο, φρέσκο λεμόνι, χωριάτικο ψωμί σε τριμμένο πάγο  
Seeigel mit Olivenöl, frischer Zitrone und Landbrot auf zerstoßenem Eis (s,v)  
**16.00€**

Wagyu καρπάτσιο γεμιστό με μαριναρισμένο ταρτάρ 150gr  
Wagyu Carpaccio Gefüllt mit mariniertem Tartar 150gr (s,gf,n)  
**42.00€**

Μοσχαρίσιο καρπάτσιο με παρμεζάνα, ελιές, γυάλινα πατατάκια,  
τραγανή κάπαρη και χαβιάρι από σιναπόσπορο  
Rindercarpaccio mit Parmesan, Oliven, gläsernen Kartoffelchips,  
knusprigen Kapern und Senfsaattatar (gf)  
**22.50€**

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό | Rindertartar mit Senfeis (gf)  
**24.50€**

Σασίμι τόνου με σάλτσα τσαντίτο και γρανίτα Ají Limo  
Thunfisch-Sashimi mit Tiradito-Sauce und Ají-Limo-Sorbet (s,v,gf)  
**25.50€**

## ορεκτικά ζεστά | warme vorspeisen

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοο  
Käsekroketten mit Mandelblättchen und Aprikosenkonfitüre (v,n)  
**9.00€**

Χαλούμι με μαρμελάδα σύκο | Halloumi-Käse mit Feigenkonfitüre (v,gf)  
**8.50€**

Σαρμαδάκια στο χέρι τυλιγμένα  
Handgewickelt Gefüllte Weinblätte (v,gf)  
**8.50€**

Wagyu στη σχάρα σε λεπτές φέτες, ζουμερό, με ανθό αλατιού  
και χοντρό τριμμένο ασιατικό μαύρο πιπέρι 200gr  
Wagyu vom Grill in schmalen Scheiben, saftig, mit Salzflocken  
und grob geschrotetem asiatischem schwarzen Pfeffer 200gr (gf)  
**50.00€**

Φλογέρες στο φούρνο με προσούτο, γραβιέρα Νάξου,  
σως μαγιονέζα με μέλι, μουστάρδα και crumble θυμάρι-μέλι  
Röllchen aus dem Ofen mit Prosciutto, Graviera-Käse aus Naxos,  
Mayonnaise-Sauce mit Honig, Senf und Thymian-Honig-Crumble (p)  
**11.50€**

Μπρουσκέτα με πιπεριές Φλωρίνης και σαλάμι αέρος  
Bruschetta mit eingelegten Florina-Paprika und luftgetrockneter Salami (p)  
**8.50€**

Μελωμένη χοιρινή πανσέτα  
με καραμελωμένα κρεμμύδια σε χωριάτικο ψωμί  
Gebackener Schweinebauch mit Honig Zwiebeln und Landbrot (p)  
**15.50€**

Γαρίδες\* παναρισμένες με πικάντικη μαγιονέζα  
Panierte Garnelen\* mit pikanter Mayonnaise (v,s)  
**16.00€**

Τηγανίτα Dumblings με γέμιση από μάγουλα μοσχαριού, μελιτζάνα Ιμάμ  
και αφρό από που βουβαλίσια μοτσαρέλα με τρούφα  
Gebratene Dumblings mit einer Füllung aus Rinderbacken, Aubergine Imam  
und einem Schaum aus Büffelmozzarella mit Trüffel (a)  
**22.00€**

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο  
Pilzen mit Butter und Knoblauch (v,gf)  
**8.50€**

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού  
Mastelo-Käse aus Chios in Weinblättern mit Trauben-Chutney (v,gf)  
**9.50€**

Λαχανικά σχάρας με λαδολέμονο  
Grillgemüse mit Zitronen-Olivenöl-Sauce (v,gf)  
**14.00€**

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Feta mit Sesam und Honig (v)  
**9.00€**

Κεφτεδάκια με ούζο | Frikadellen mit Ouzo (p,a)  
**12.00€**

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο  
Gegrillte Aubergine mit tomate und feta (v,gf)  
**10.50€**

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο  
Zucchiniballchen mit Feta und Minze (v)  
**9.50€**

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Frische Kartoffeln Frittierte (v,gf)  
**5.00€**

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου  
Zucchinibluten gefüllt mit Reis,  
Gewurzen und Mastelo-Kase aus Chios (v,gf)  
**10.50€**

Πατάτες σωτέ σε βούτυρο μαύρου σκόρδου τρούφας,  
με τηγανητό κρεμμύδι, τριμμένη παρμεζάνα  
και crumble από σκόρδο, τρούφα και βαλσάμικο  
Kartoffeln sautiert in schwarzer Knoblauch-Trüffel-Butter  
mit Röstzwiebeln, geriebenem Parmesan  
und Crumble aus Knoblauch, Trüffel und Balsamico (v)  
**11.50€**

## Θαλασσινοί μεζέδες appetithappen von meeresfruchten

Καλαμαράκια\* τηγανητά με σως ταρτάρ  
Frittierte Calamares\* nach traditioneller Art (v,s)  
**15.50€**

Καλαμάρι\* σχαράς με αφρό φέτας και ντομάτα  
Calamari\* vom Grill mit Feta-Schaum und Tomate (v,s,gf)  
**19.50€**

Καλαμάρι\* γεμιστό με γαρίδες  
και караβίδες με σως ελαιόλαδο, λεμόνι και δυόσμο  
Gefüllter Calamari\* mit Garnelen und Langustinen  
mit Olivenölsauce, Zitrone und Minze (v,s,gf)  
**28.00€**

Ελληνικό χταπόδι σχάρας  
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού  
Gegrillter Oktopus mit zitronenöl und Gegrillter Zwiebelringe (a,v,s,gf)  
**18.50€**

Γλώσσα\* σωτέ με σάλτσα βουτύρου και κάπαρη 300gr  
Sautierte Seeszunge\* mit Buttersauce und Kappern 300gr (s)  
**29.00€**

Γαρίδες\* σωτέ σε σκορδοβούτυρο με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300gr  
Garnele\* mit Butter und Knoblauch 300gr (v,s,gf)  
**26.50€**

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα  
Mariniertes und gegrilltes Sardinenfilet mit gegrillter Tomate (v,s,gf)  
**13.00€**

Γάυρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά  
Frittierte Sardellenfilets mit Limette und Fischrogencreme (Tarama) (v,s)  
**12.50€**

Μαριναρισμένες γαρίδες\* στη σχάρα 300gr  
Gegrillter Garnelen\* 300gr (v,s,gf)  
**27.00€**

\* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | \* Frisch oder tiefgekühlt

## οστρακοειδή | muscheln

Μύδια τηγανητά με τζελ από λεμόνι  
Frittierte Miesmuscheln (v,s)  
**12.00€**

Μύδια σαγανάκι με πικάντικη κόκκινη σάλτσα  
Miesmuscheln saganaki mit pikanter roter Sauce (a,v,s,gf)  
**13.50€**

Μύδια αχνιστά με κέλυφος  
Gedunstete Miesmuscheln mit Schale (v,s,gf)  
**15.50€**

Μυδοπίλαφο | Reis mit Miesmuscheln (v,s,gf)  
**17.00€**

Καπνιστά μύδια πέστο  
Geraucherte Miesmuscheln mit Pesto (v,s,n,gf)  
**15.50€**

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου  
Herzmuscheln mit Wein von Limnos (a,v,s,gf)  
**28.00€**

Χτένια με αρωματισμένο βούτυρο από σκόρδο και βότανα  
Jakobsmuscheln mit Butter aromatisiert mit Knoblauch und Kräutern (v,s,gf)  
**24.50€**

Στρείδια με σως της επιλογής σας  
Austern mit Sauce Ihrer Wahl (s)

## ζυμαρικά | pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες\*, τοματίνια  
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 300gr  
Linguine mit Shrimps\*, Cherrytomaten  
und Tomatensauce 300gr (a,v,s)  
**29.00€**

Λιγκουίνι με φρέσκο ελληνικό αστακό ημέρας  
Linguini mit frischem griechischen Hummer des Tages (a,v,s)  
**€/kg**

Lemongrass noodles και σπαγγέτι alla Chitarra  
με καραβίδες, σκόρδο, μπούκοβο,  
ντοματίνια κονφί και gomasio marine  
Zitronengras-Nudeln und Spaghetti à la Chitarra  
mit Langustinen, Knoblauch, Pul Biber,  
konfierten Kirschtomaten und Gomasio-Marine (v,s)  
**29.00€**

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης  
Tagliolini mit frischen Meeresmuscheln und Zitrone (a,v,s)  
**33.00€**

Σπαγγέτι αρωματισμένο με μελάνι σουπιάς και γαρίδες\* 300gr  
Spagetti mit Sepiatinte und Garnelen\* 300gr (a,s)  
**29.50€**

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα  
Spaghetti alla Chitarra mit Meeresfrüchten und weiße Soße (a,v,s)  
**32.00€**

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle mit 4 italienischen Käsen (v)  
**19.50€**

Σπαγγέτι Μπολονέζ | Spagetti Bolognese (a)  
**14.50€**

Σπαγγέτι Ναπολιτάνα με φρέσκο βασιλικό  
Spagetti Napolitana (v)  
**9.00€**

\* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | \* Frisch oder tiefgekühlt

## ριζότο | risotto

Ριζότο άγριων μανιταριών με λάδι λευκής τρούφας  
Wildpilz-Risotto mit Olivenöl aromatisiert mit weißen Truffeln (a,v,gf)  
**19.50€**

Ριζότο σπανάκι με Γκοργκοντζόλα και ξινόμηλο  
Spinatrisotto mit Gorgonzola und grünem Apfel (a,v,gf)  
**19.50€**

Ριζότο σαν κολοκυθάκι γεμιστό, με αφρό αυγολέμονο  
Risotto (Zucchini, Hackfleisch und Dill),  
mit einer Eier-Zitronenschaum-Sauce (a,gf)  
**19.50€**

Ριζότο θαλασσιών | Meeresfruchte-Risotto (a,v,s,gf)  
**31.00€**

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και μπαρμπούνι  
Risotto mit Zucchiniblüten und Rotbarbe (a,v,s,gf)  
**26.50€**

## σαλάτες | salate

Σαλάτα ρόκα σε μπόλ από παρμεζάνα, τοματίνια,  
λιαστές ντομάτες με σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο  
Rucola in der Parmesanschale mit Cherrytomaten,  
getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Balsamico-Dressing (v,n)  
**14.00€**

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους,  
ξεροψημένη παρμεζάνα, τραγανό προσούτο  
και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο  
Spinat mit Talagani-Käse, Austernpilze, getrocknete Tomaten,  
Parmesan, Prosciutto (p)  
**16.50€**

Σαλάτα με κοτόπουλο, διάφορα μαρούλια, μπέικον,  
καλαμπόκι, άνηθο, κρουτόν παρμεζάνας και σως Σίζαρς  
Caesar Salad mit Hähnchen, diverse grüne Salate, Mais,  
Frühstücksspeck, Dill, Parmesan-Croutons und Caesar-Dressing (p)  
**16.00€**

Σαλάτα με μοτσαρέλα βουβαλίσια, ψητές ντομάτες,  
χώμα μαύρης ελιάς Καλαμών, ρόκα, πέστο βασιλικού  
και ξύσμα βαλσαμικού  
Salat mit Büffel-Mozzarella, Grilltomaten, Erde aus schwarzen Kalamonoliven,  
Ruccola, Basilikumpesto und Balsamiko-Zesten (v,n,gf)  
**13.50€**

Vegan Caesar's με μανιτάρια πλευρώτους, τυρί τοφού,  
σουσάμι με σόγια, καρότο crispy καπνιστό, τραγανό καλαμπόκι,  
κρουτόν και σως vegan μαγιονέζα με κρέμα τοφού  
Veganer Caesar-Salat mit Austernpilzen, Tofukäse, Sojasesam,  
knusprig geräucherten Karotten, knackigem Mais, Croutons  
und veganer Mayonnaisesauce mit Tofu-Creme (v)  
**16.00€**

Σαλάτα με γαλλικά φυλλώματα, σύκα, καρύδια,  
κράνμπερις και ψητό κατσικίσιο τυρί  
Salat mit Kopfsalatblättern, Feigen, Walnüssen,  
Cranberrys und gegrilltem Ziegenkäse (a,v,n,gf)  
**16.50€**

Σαλάτα με γαρίδες, караβίδες, διάφορα μαρούλια,  
τραγανό καραμελωμένο μπέικον, νόρι, νάτσος από φύκι,  
παρμεζάνα και σως μαγιονέζα  
Salat mit Shrimps, Flusskrebse, verschiedenen Blattsalaten,  
knusprigem, karamellisiertem Speck, Nori, Seetang-Nachos,  
Parmesan und Mayonnaise-Sauce (p,s)  
**23.00€**

Χωριάτικη σαλάτα με αποφλοιωμένη ντομάτα, αγγούρι καρέ, πίκλα κρεμμύδι, πέστο πιπεριάς Φλωρίνης, παξιμαδάκι, σπασμένη φέτα και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αρωματισμένο με ρίγανη  
Griechischer Salat mit geschälten Tomaten, Gurken, eingelegten Zwiebeln, Florina-Paprikapesto, „Paximadi“-Zwieback, zerbröckeltem Feta-Käse und extra nativem Olivenöl, aromatisiert mit Oregano (v,n)

**14.50€**

Σαλάτα μεσκλάν με φιλετάκια μοσχαριού, μοσχαρίσιο παστράμι, μανιτάρια Porto Bello, καβουρδισμένο αμύγδαλο, τραγανή κινόα, χαλούμι και σως με πικάντικη μουστάρδα Dijon  
Mesclun-Salat mit Rinderfilet, Rinderpastrami, Porto Bello-Pilzen, gerösteten Mandeln, knusprigem Quinoa, Halloumi-Käse und pikanter Dijon-Senfsauce (n,gf)

**23.00€**

Φρέσκα σπαράγγια με σάλτσα Hollandaise  
Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise (v,gf)

**10.00€**

## φρέσκα θαλασσινά frische meeresfrüchte per kilo

*για τους λάτρεις των θαλασσινών*  
*Für Liebhaber von Meeresfrüchten*

Φιλέτο από φρέσκο ψάρι ημέρας 300gr (φαγκρί, ροφός, σφυρίδα κ.ά.)  
Frisches Fischfilet des Tages 300gr (Meerbrasse, Brauner Zackenbarsch, Barsch u.a.)

**36.50€**

Λαβράκι ποσέ σε ελαιόλαδο με πουρέ σελινόριζας και σάλτσα από ζωμό πατάτας  
Pochierter Wolfsbarsch in Olivenöl mit Knollenselleriepuree und Kartoffelbrusauce (v,s,gf)

**23.00€**

Μπακαλιάρος μπαλοτίνα πανέ με φάρσα από πατατοσαλάτα και σκορδαλιά από παντζάρι  
Panierte Kabeljau-Balottine mit Farce aus Kartoffelsalat und Rote-Bete-Knoblauchpaste (v,s,gf)

**24.50€**

Φιλέτο τσιπούρα ή λαβράκι με λαδολέμονο και χόρτα εποχής  
Taglich Filet vom Loup de mer oder der Goldbrasse an Weißweinsauce und "Stamnangathi" (Wegwarte) (v,s,gf)

**16.50€**

Ρωτήστε για ψάρια και θαλασσινά ημέρας  
Fragen Sie nach Fisch und Meeresfrüchten des Tages

Premium:

Αστακός, γαρίδα, караβίδα κ.ά.

Premium:

Hummer, Garnelen, Langustine etc.

Ψάρια:

Σαργός, φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνι, ροφός, σφυρίδα, μπακαλιάρος, ξιφίας, τόνος κ.ά.

Fisch:

Geißbrasse, Gemeine Meerbrasse, Zahnbrasse, Streifenbarbe, brauner Zackenbarsch, Zackenbarsch, Kabeljau, Schwertfisch, Thunfisch etc.

Επιλογές ψησίματος:

Σχάρα ή τηγάνι ή κατόπιν παραγγελίας  
(για ψάρια 5 kg και πάνω) επιλογή ψησίματος στη σουβλα

Kochoptionen:

Am Grill oder in der Bratpfanne oder auf Wunsch für Fische ab 5 kg am Spieß

Τα ψάρια διαλέγονται, ζυγίζονται και τιμολογούνται με το κιλό παρουσία του πελάτη

Die Fische werden von dem Kunden ausgesucht und sie werden in seiner Anwesenheit gewiegt

# κρεατικά | fleisch

## Για τους λάτρεις των κρεάτων

### Für Fleischliebhaber

Φιλέτο μοσχαριού με πουρέ πατάτας - καρότου και σπαράγγια σωτέ  
Zartes Kalbsfilet (gf)  
**28.50€**

Μουσακάς από πουρέ μελιτζάνας, παναρισμένη μοσχαρίσια ουρά  
σε rango, μους μπεσαμέλ και πατάτες ντοφινουάζ  
Mousakas vom Auberginenpüree mit in Pankomehl paniertem Ochsenchwanz,  
Béchamel-Mousse und Dauphinoise-Kartoffeln (a)  
**21.00€**

Αρνάκι γεμιστό με μυρωδικά μαζί με πουρέ πατάτας φούρνου,  
σάλτσα αμπελόφυλλο, ζελέ από κρασί Πόρτο και αφρό δυόσμου  
Gefülltes Lammfleisch mit Kräutern und Kartoffelpüree aus dem Ofen,  
Weinblatt-Sauce, Porto-Wein-Gelee und Minzschaum (a)  
**26.50€**

Μοσχαρίσιο Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής,  
ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές  
Kalbfleisch Big Burger mit Brötchen auf italienische Art,  
gegrillten Tomaten und Speck mit Pommes frites (g/gf)  
**18.50€**

Vegan Double Burger με ψητές ντομάτες,  
λάχανο σαλάτα και πατάτες τηγανητές  
Vegan Double Burger mit gegrillten Tomaten,  
Kohlsalat und Pommes Frites (v,p,gf)  
**18.50€**

Χοιρινή σπαλομπριζόλα,  
baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά  
Schweinekotelett, Baby-Pommes-frites  
mit Paprika und sautiertem Gemüse (p,gf)  
**16.50€**

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ,  
πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού  
Hühnchenfilet mit sautiertem Gemüse, Kartoffeln und frittierten Zwiebelringen (gf)  
**12.50€**

Μπιφτέκι χειροποίητο με δαχτυλίδια κρεμμυδιού,  
πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ  
Hausgemachtes Beefsteak mit Zwiebelringen,  
Pommes frites und sautiertem Gemüse (p)  
**15.50€**

Χοιρινό σουβλάκι μαύρου χοίρου με πίτα, πατάτες  
και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού  
Schweinespieß vom schwarzen Schwein mit Pita,  
Kartoffeln und gebratenen Zwiebelringen (p,g/gf)  
**16.00€**

## Premium Cuts of Meat

Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα μαύρου χοίρου 800gr και πατάτες baby  
Schweinskotelett «Stavlisia» (800gr)  
vom schwarzen Schwein und Babykartoffeln (p,gf)  
**26.00€**

Picanha Black Angus USA 350gr  
Picanha Black Angus USA (350gr) (gf)  
**31.00€**

Tomahawk μοσχαρίσια 1kg μακράς ωρίμανσης USA  
με αρωματικό βούτυρο και κυδωνάτες τηγανητές πατάτες  
Tomahawk-Steak vom Rind USA (1 kg), lang gereift,  
mit aromatisierter Butter und frittierten Kartoffelecken (gf)  
**95.00€**

Rib-eye 400gr μακράς ωρίμανσης  
με αρωματικό βούτυρο και πατάτες με παρμεζάνα και θυμάρι  
Rib-Eye-Steak (400gr) lange Reifung mit aromatisierter Butter  
und Kartoffeln mit Parmesan und Thymian (gf)  
**42.00€**

# πίτσες | pizzen

από Ιταλικό ζυμάρι  
Pizzen aus italienischem Teig

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, αλλαντικά, μανιτάρια, πιπεριές, γκούντα και μοτσαρέλα  
Mit Tomatensauce San Marzano Aufschnitt, Champignons, Paprika, Gouda und Mozzarella (p)  
**13.00€**

Με ντομάτα σάλτσα San Marzano, μοτσαρέλα, γκούντα και βασιλικό  
Mit Tomatensauce San Marzano, Mozzarella, Gouda und Basilikum (v)  
**11.00€**

Υπάρχει επιλογή πίτσας Gluten-Free & Vegan  
Gluten-Free und Vegan Pizza Option

## επιδόρπια | desserts

Μπακλαβάς χειροποίητος με γέμιση παγωτό βανίλια και κρέμα φυσικιού Αιγίνης  
Hausgemachter Baklava Mit einer Füllung aus Vanilleeis und Pistazien-Creme (v,n)  
**15.00€**

Κρεμ μπρουλέ με σαντιγύ και crunch σοκολάτας γάλακτος με μπισκότο-καραμέλα  
Crème Brûlée mit Schlagsahne und Milchsokolade-Crunch mit Karamell & Keks (v,n)  
**8.50€**

Cheesecake με crumble αμυγδάλου, κρέμα μασκαρπόνε, παγωτό και κουλί φρούτων  
Cheesecake mit Mandelstreuseln, Mascarponecreme, Eiscreme und Fruchtcoulis (v,n)  
**15.50€**

Χαλβάς σπυρωτός με αποξηραμένα φρούτα και παγωτό από ρούμι σταφίδα  
Halvas aus Weizengries mit Trockenfrüchten und Malaga-Eiscreme (a,v,n)  
**12.00€**

Flexy σοκολάτα και κρέμα λευκής σοκολάτας, με βανίλια Μαδαγασκάρης, Raspberry chunks, γκανάζ μέλι και σπίθες σοκολάτας  
Flexi-Schokolade und weiße Schokoladencreme mit Madagaskar-Vanille, Himbeerstückchen, Honigganache und Schokoladenglitzer (v,gf)  
**14.50€**

Παγωτό Σπέσιαλ | Eis Special  
**8.00€**

Banana Split  
**9.00€**

Σοκολάτα Μους | Mousse Chocolat  
**5.50€**

Κρέπες | Crepe  
**6.00€**

Φρουτοσαλάτα | Fruchtsalat  
**8.50€**

Το φιλοδώρημα δεν περιλαμβάνεται στην τιμή.  
Η εκτίμησή σας είναι πάντα καλοδεχούμενη.

Das Trinkgeld ist nicht in den Preisen inbegriffen. Ihre Wertschätzung ist uns immer willkommen.