

Ζεστός χειροποίητος άρτος
παρέα με βιολογικό αρωματικό λάδι και ντιπ ημέρας
Warmes hausgebackenes Brot
mit biologischem aromatischem Olivenöl und Dip des Tages (v)
2.5

Μπαγκέτα χωριάτικη με σκορδοβούτυρο
Bauern-Baguette mit Knoblauchbutter (v)
3

Ιταλική πίτα με ελαιόλαδο, ρίγανη,
θυμάρι και ανθό αλατιού
Italienisches Pitabrot mit Olivenöl, Oregano,
Thymian und Fleur du Sel (v,gf)
7

σούπες | suppen

Ψαρόσουπα από φρέσκα ψάρια ημέρας
Fischsuppe vom fangfrischen Fisch (s,pe,gf)
21

αλοιφές | salben

Παραδοσιακό τζατζίκι | Traditionelles Tzatziki (v,gf)
7

Χτυπητή με λιαστά τραγανά πιπερόνι
Käsecreme mit sonnengetrockneter knuspriger Peperoncini (v,gf)
8.5

Βελούδινη καπνιστή μελιτζάνα
με sticks μπαγκέτας
Cremig geräucherte Aubergine
mit Baguette-Sticks (v)
9

Φάβα Σαντορίνης με καραμελωμένα κρεμμύδια,
ντοματίνια κονφί και τραγανή κάπαρη
Gelbe Erbsencreme (Fava) "Santorin"
mit karamellisierten Zwiebeln und knusprigen Kapern (v,gf)
7

Λευκή ταραμοσαλάτα με κομματάκια λεμονιού
Paste aus Fischrogen (pe,v)
7

αλμυρά | salzige

Σκουμπρί με πίκλα κρεμμυδιού και ελιά Χαλκιδικής
Makrele mit eingelegten Zwiebeln und Oliven von der Chalkidiki (s,pe,gf)
14.5

Πολίτικη λακέρδα από παλαμίδα με αγγούρι τουρσί
Eingelegter Bonito «Lakerda» aus Konstantinopel mit marinierter Gurke (s,pe,gf)
12

Γαύρος Μαρινάτος με αμπελοκορφές τουρσί
Eingelegte Anchovis mit eingelegten Reben-Trieben (s,pe,gf)
11

Οι τιμές αναγράφονται σε ευρώ (€) | Alle Preise sind in Euro (€) angegeben

ορεκτικά κρύα | kalte vorspeisen

Καρπάτσιο λαβράκι σε φύκια θαλάσσης
Carpaccio vom Fischfilet des Tages (s,v,gf)

22

Χτένια καρπάτσιο με ταρτάρ φυκιών, τζιντζερ και yuzu
Jakobsmuschel-Carpaccio mit Algen-Tatar, Ingwer und Yuzu (s,pe)

29

Ταρτάρ τόνου με αβοκάντο σε τραγανό φύλλο ρυζιού
Tatar vom fangfrischen Fisch mit Avocado in knusprigem Wan-Tan-Teig (s,pe)

22.5

Σεβίτσε γαρίδας τεσσάρων εσπεριδοειδών
Garnelen-Ceviche mit vier verschiedenen Zitrusfrüchten (s,pe,gf)

24

Διπλή απόλαυση Wagyu: carpaccio που αγκαλιάζει
μαριναρισμένο ταρτάρ 150gr
Doppelte Wagyu-Genuss: Carpaccio, das mariniertes Tatar umarmt 150gr (s,gf,n)

50

Ταρτάρ μοσχάρι με μουστάρδα παγωτό
Rindertatar mit Senfeis (gf)

28

ορεκτικά ζεστά | warme vorspeisen

Κροκέτες τυριού με φιλέ αμυγδάλου και μαρμελάδα βερίκοκο
Käsekroketten mit Mandelblättchen und Aprikosenkonfitüre (v,n)

10.5

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

10.5

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

11

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)

55

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)

14.5

Μπρουσκέτα με πέστο Φλωρίνης, ζουμερό μπούτι κοτόπουλο,
λιωμένο έμμενταλ Γαλλίας και φρέσκια baby ρόκα
Bruschetta mit Florina-Paprika-Pesto, saftigem Hähnchenschenkel,
geschmolzenem französischem Emmentaler und frischem Baby-Rucola (n)

19

Προζυμένιο σάντουιτς με φέτες από μπριζόλα Ribeye, ντομάτα ψητή,
χαλούμι σε φέτες, σαλάτα μεσκλάν και μαγιονέζα με τρούφα
Sauerteig-Sandwich mit Ribeye-Steakscheiben, gegrillter Tomate,
Halloumi in Scheiben, Mesclun-Salat und Trüffel-Mayonnaise

30

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

17.5

Τραγανές φλογέρες γεμισμένες με ζουμερές γαρίδες,
αρωματικό βασιλικό, σως και crumble Caesars
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit saftigen Garnelen,
aromatischem Basilikum, Caesar-Sauce und Crumble (s,pe)

19.5

Γαρίδες* παναρισμένες με πικάντικη μαγιονέζα
Panierte Garnelen* mit pikanter Mayonnaise (s,pe)

17

Μανιτάρια σωτέ σε σκορδοβούτυρο | Pilzen mit Butter und Knoblauch (v,gf)
8.5

Μαστέλο Χίου σε αμπελόφυλλα με chutney σταφυλιού
Mastelo-Käse aus Chios in Weinblättern mit Trauben-Chutney (v,gf)
10.5

Λαχανικά σχάρας με λαδολέμονο
Grillgemüse mit Zitronen-Olivenöl-Sauce (v,gf)
17

Φέτα με σουσάμι και μέλι | Feta mit Sesam und Honig (v)
11

Μελιτζάνα σχάρας με ντομάτα, φέτα και σκορδόλαδο
Gegrillte Aubergine mit tomate und feta (v,gf)
12.5

Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα και δυόσμο
Zucchiniballchen mit Feta und Minze (v)
11.5

Φρέσκες πατάτες τηγανητές | Frische Kartoffeln Frittierte (v,gf)
6.5

Δυνατότητα προσθήκης: φέτα (+4), παρμεζάνα (+3)
Optionale Ergänzungen: Feta (+4), Parmesan (+3)

Κολοκυθοανθοί γεμιστοί με ρύζι, μυρωδικά και μαστέλο Χίου
Zucchinibluten gefüllt mit Reis, Gewurzen und Mastelo-Käse aus Chios (v,gf)
13

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)
14

Θαλασσινοί μεζέδες appetithappen von meeresfruchten

Καλαμαράκια* τηγανητά με σως ταρτάρ
Frittierte Calamares* nach traditioneller Art (s,pe)
18.5

Καλαμάρι* σχαράς με αφρό φέτας και ντομάτα
Calamari* vom Grill mit Feta-Schaum und Tomate (s,pe,gf)
23

Τηγανιά φρέσκου τόνου λεμονάτη με πατάτες τηγανητές
Zitronige Thunfischpfanne mit frischem Thunfisch und Pommes frites (s,pe,gf)
22

Ελληνικό χταπόδι σχάρας
με λαδολέμονο και ψητές ροδέλες κρεμμυδιού
Gegrillter Oktopus mit zitronenöl und Gegrillter Zwiebelringe (a,s,pe,gf)
22.5

Γαρίδες* σωτέ σε σκορδοβούτυρο με νιφάδες μαύρου σκόρδου 300gr
Garnele* mit Butter und Knoblauch 300gr (s,pe,gf)
28

Σαρδέλα μαριναρισμένη στη σχάρα φιλέτο με ψητή ντομάτα
Mariniertes und gegrilltes Sardinienfilet mit gegrillter Tomate (s,pe,gf)
15

Γαύρος φιλέτο τηγανητός με Lime και κρέμα ταραμά
Frittierte Sardellenfilets mit Limette und Fischrogencreme (Tarama) (s,pe)
14

Φρέσκιες μαριναρισμένες γαρίδες στη σχάρα 300gr
Frische marinierte Garnelen vom Grill 300gr (s,pe,gf)
29

* Φρέσκο ή κατεψυγμένο | * Frisch oder tiefgekühlt

οστρακοειδή | muscheln

Μυδοπίλαφο αρωματισμένο
με φρέσκα μυρωδικά και φρέσκο λεμόνι
Miesmuschel-Pilaw mit frischen Kräutern und frischer Zitrone (s,pe)
24

Κυδώνια με Μοσχάτο Λήμνου
Herzmuscheln mit Wein von Limnos (a,s,pe,gf)
31

Χτένια στη σχάρα με λαδολέμονο, ανθό αλατιού
και φρεσκοτριμμένο πιπέρι | Τιμή ανά τεμάχιο
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Zitronen-Olivenöl-Dressing, Fleur de Sel
und frisch gemahlenem Pfeffer | Preis pro Stück (s,pe)
9

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

ζυμαρικά | pasta

Λιγκουίνι με γαρίδες*, τοματίνια
και φρέσκια σάλτσα ντομάτας 250γρ
Linguine mit Shrimps*, Cherrytomaten
und Tomatensauce 250gr (a,s,pe)
31

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

Fusilli lunghi με βουτυρόσαλτσα
από αντζούγια και μαύρη τρούφα,
σχοινόπρασο και χαβιάρι Kristal
Fusilli lunghi mit Sardellen-Buttersoße, schwarzem Trüffel,
Schnittlauch und Kristal-Kaviar (s,pe)
29.5

Conchiglioni Rigatoni με λευκή σάλτσα, ψιλοκομμένες γαρίδες,
παρμεζάνα και φρέσκο τριμμένο πιπέρι
Conchiglioni Rigatoni mit weißer Sauce, feingehackten Garnelen,
Parmesan und frisch gemahlenem Pfeffer (a,s,pe)
36

Tagliolini με λεμόνι και φρέσκα κυδώνια θαλάσσης
Tagliolini mit frischen Meeresmuscheln und Zitrone (a,s,pe)
36

Σπαγγέτι alla Chitarra θαλασσινών με λευκή σάλτσα
Spaghetti alla Chitarra mit Meeresfrüchten und weiße Soße (a,s,pe)
35

Φαρφάλες με 4 Ιταλικά τυριά | Farfalle mit 4 italienischen Käsen (v)
22

Σπαγγέτι al Ragù alla Bolognese με μοσχάρι κιμά
υψηλής ποιότητας και παλαιωμένη παρμεζάνα
Spaghetti al Ragù alla Bolognese mit hochwertigem
Rinderhackfleisch und gereiftem Parmesan (a)
22

Σπαγγέτι σε αυθεντική ναπολιτάνικη
σάλτσα ντομάτας San Marzano
με παρμεζάνα και φρέσκο βασιλικό
Spaghetti in authentischer neapolitanischer San-Marzano-Tomatensauce
mit Parmesan und frischem Basilikum (v)
12

* 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)
23.5

Ριζότο Cacio e Pepe | Risotto Cacio e Pepe (a,gf)
18

Ριζότο θαλασσινών | Meeresfruchte-Risotto (a,s,pe,gf)
35

Ριζότο με κολοκυθοανθούς και φρέσκο ψάρι ημέρας
Risotto mit Zucchini Blüten und frischem Fisch des Tages (a,s,pe,gf)
31

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)
16

Σαλάτα σπανάκι με Ταλαγάνι, μανιτάρια πλευρώτους,
ξεροψημένη παρμεζάνα, τραγανό προσούτο
και σως ελαιόλαδο μπαλσάμικο
Spinat mit Talagani-Käse, Austernpilze, getrocknete Tomaten,
Parmesan, Prosciutto (p)
18

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)
17.5

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)
15.5

Vegan Caesar's με μανιτάρια πλευρώτους, τυρί τοφού,
σουσάμι με σόγια, καρότο crispy καπνιστό, τραγανό καλαμπόκι,
κρουτόν και σως vegan μαγιονέζα με κρέμα τόφου
Veganer Caesar-Salat mit Austernpilzen, Tofukäse, Sojasesam,
knusprig geräucherten Karotten, knackigem Mais, Croutons
und veganer Mayonnaisesauce mit Tofu-Creme (v)
17

Σαλάτα με γαλλικά φυλλώματα, σύκα, καρύδια,
κράνμπερις και ψητό κατσικίσιο τυρί
Salat mit Kopfsalatblättern, Feigen, Walnüssen,
Cranberrys und gegrilltem Ziegenkäse (a,v,n,gf)
18

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)
19

φρέσκα θαλασσινά frische meeresfrüchte per kilo

για τους λάτρεις των θαλασσινών
Für Liebhaber von Meeresfrüchten

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

38

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

19

Εκλεκτός Καναδικός Αστακός, σερβιρισμένος χωρίς κέλυφος 145g
Στη σχάρα με λαδολέμονο | Με σκόρδο-βούτυρο | Linguine με σάλτσα ντομάτας
Ausgewählter kanadischer Hummer, ohne Schale serviert 145g
Gegrillt mit Zitronen-Olivenöl | Mit Knoblauchbutter | Linguine mit Tomatensauce

(s,pe)

80

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.

Επιπλέον Επιλογή Σερβιρίσματος:
Λιγκουίνι από φρέσκια σάλτσα ντομάτας ή σκόρδο-βούτυρο
Zusätzliche Servieroption:

Linguine mit frischer Tomatensauce oder Knoblauch-Butter

6.5 / άτομο | person

Ψάρια:

Σαργός, φαγκρί, συναγρίδα, μπαρμπούνη,
ροφό, 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 σουβλά

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)
32.5

Ελληνικό αρνάκι γάλακτος σε σουβλάκι, μαριναρισμένο με φρέσκα ελληνικά βότανα, σερβιρισμένο με πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Griechische Lammspieße aus Milchlamm, mariniert mit frischen griechischen Kräutern, serviert mit Pommes Frites und sautiertem Gemüse (gf)
26

100% Black Angus Big Burger με ψωμάκι ιταλικής συνταγής, ψητές ντομάτες, τσένταρ, μπέικον και πατάτες τηγανητές
100% Black Angus Big Burger mit Brötchen nach italienischer Art, gegrillten Tomaten, Cheddar, Bacon und Pommes frites (gf)
25.5

Vegan Burger με ψητές ντομάτες, λάχανο σαλάτα και πατάτες τηγανητές
Vegan Burger mit gegrillten Tomaten, Kohlsalat und Pommes Frites (v,gf)
18.5

Χοιρινή σπαλομπριζόλα, baby τηγανητές πατάτες με πάπρικα και σωτέ λαχανικά
Schweinekotelett, Baby-Pommes-frites mit Paprika und sautiertem Gemüse (p,gf)
22

Κοτόπουλο φιλέτο με λαχανικά σωτέ, πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Hühnchenfilet mit sautiertem Gemüse, Kartoffeln und frittierten Zwiebelringen (gf)
16

Μπιφτέκι χειροποίητο τριπλής κοπής κρεάτων από ελληνικές εκτροφές με δαχτυλίδια κρεμμυδιού, πατάτες τηγανητές και λαχανικά σωτέ
Handgemachtes Bifteki aus einer dreifachen Fleischmischung aus griechischer Aufzucht, serviert mit Zwiebelringen, Pommes frites und sautiertem Gemüse (p)
19.5

Χοιρινό σουβλάκι μαύρου χοίρου με πίτα, πατάτες και τηγανητά δαχτυλίδια κρεμμυδιού
Schweinespieß vom schwarzen Schwein mit Pita, Kartoffeln und gebratenen Zwiebelringen (p,g/gf)
17.5

Premium Cuts of Meat

Χοιρινή σταβλίσια μπριζόλα μαύρου χοίρου 800gr και πατάτες baby
Schweinskotelett «Stavlisia» (800gr) vom schwarzen Schwein und Babykartoffeln (p,gf)
27.5

Picanha Black Angus USA 350gr
Picanha Black Angus USA (350gr) (gf)
36

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)
120

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)
52

πίτσες | pizzen από Ιταλικό ζυμάρι from Italian dough

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

16

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

13

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

επιδόρπια | desserts

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

15.5

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

11

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

16.5

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

14

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)

15.5

Nefeli Ice Cream Trilogy
Επιλογή τριών γεύσεων παγωτού, αφράτη σαντιγί,
σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Nefeli Ice Cream Trilogy
Auswahl von drei Eissorten, luftige Schlagsahne, Schokoladensirup
und knuspriges Oreo-Keks-Crumble

12

Banana Split
Επιλογή τριών μπαλών παγωτού, αφράτη σαντιγί,
πλούσιο σιρόπι σοκολάτας και τραγανό crumble μπισκότου Oreo
Banana Split
mit einer Auswahl von drei Kugeln Eis, luftiger Schlagsahne,
reichhaltigem Schokoladensirup und knusprigem Oreo-Keks-Crumble

12.5

Βελούδινη μους σοκολάτας με πλούσια σάλτσα σοκολάτας
Zarte Schokoladenmousse mit reichhaltiger Schokoladensauce

7

Αφράτες κρέπες Nefeli με πλούσια σοκολάτα φουντουκιού
Fluffige Nefeli-Crêpes mit reichhaltiger Haselnuss-Schokolade

8

Επιπλέον επιλογές: φρέσκια μπανάνα (+2),
τραγανό crumble μπισκότου Oreo (+1), μπάλα παγωτού (+3.5)
Zusatzoptionen: frische Banane (+2), knuspriges Oreo-Keks-Crumble (+1),
eine Kugel Eis (+3.5)

Φρέσκια ατομική φρουτοσαλάτα εποχής
Frischer saisonaler Obstsalat (Einzelportion)

9

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.

Head Chef | Eleni Meimaroglou