Gedeck (Couvert)

- **Brot serviert mit griechischen Oliven, mykonischer Tomatenpaste und lokalem nativem Olivenöl extra — 4,00€ (pro Person)**

Vorspeisen (Starters)

- **Fischrogensalat (Taramosalata) — 10,00€**
- **Auberginensalat (Melitzanosalata): traditioneller Aufstrich aus gerösteten Auberginen mit Kräutern und nativem Olivenöl extra — 11,00€**
- **Platterbsenpüree (Fava): serviert mit Kapern und Frühlingszwiebeln — 11,00€**
- **Tzatziki: traditioneller griechischer Aufstrich aus mykonischem Joghurt — 9,00€**
- **Frittierte mykonische Tomatenkroketten: Tomate, grobes Salz, Gruyère-Käse, Minze und frische Zwiebel — 14,00€**
- **Frittierte Zucchinisticks: gewürzt und serviert mit einer leichten Joghurtsauce — 14,00€**
- **Eingepackter Feta-Käse (in Filoteig): beträufelt mit lokalem griechischen Honig und geröstetem Sesam — 14,00€**
- **Gegrillter Talagani-Käse: serviert mit gegrillter Tomate, Pitabrot und Orangenmarmelade — 16,00€**
- **Frische Pommes frites — 9,00€**
- **Frittierte Tintenfische* (Calamari) mit Kythira-Meersalz — 19,00€**
- **Garnelen*-Tempura: serviert mit einer Sesam-Mayonnaise-Sauce — 26,00€**
- **Garnelen* Saganaki: serviert in Ouzosauce mit frischer Tomate und Feta-Käse — 26,00€**
- **Gegrillter Oktopus*: serviert mit Platterbsenpüree — 28,00€**
- **Gedämpfte Muscheln: gekocht in einer Knoblauch-Weißwein-Brühe, garniert mit Kräutern und Zitrone — 19,00€**
- **Wolfsbarsch-Carpaccio: mariniert mit Zitrone, Thymian und geriebener Bottarga (getrockneter Fischrogen) — 24,00€**
- **Thon-Tartar (Tunfisch): verfeinert mit Ingwer und serviert mit griechischem Honig — 32,00€**

Salate (Salads)

- **Griechischer Salat: traditionelle Mischung aus Tomaten, Gurken, grünen Paprika, Zwiebeln, Kapern, griechischen Oliven, Feta und nativem Olivenöl extra — 16,00€**
- **Tropischer Salat: grüner und roter Lola-Salat, französischer Salat, Senfsauce, Erdbeeren und Mango — 20,00€**
- **Mykonischer Salat: mit gemischtem Blattsalat, mykonischer Louza (luftgetrocknetes Schweinefilet) und weichem Frischkäse — 21,00€**
- **Gekochte Gemüseplatte: eine Komposition aus Blumenkohl, Karotten, Zucchini, wildem Grün aus der Region und Kartoffeln — 14,00€**
- **Gekochtes wildes Grüngemüse (Horta): aus der Region gesammelt — 13,00€**

Pasta / Nudelgerichte

- **Mykonian: Nudeln gemischt mit Louza (luftgetrocknetes Schweinefilet), Tomaten und mykonischem Ksinotyro (weicher, leicht säuerlicher Käse) — 26,00€**
- **Pappardelle: breite Bandnudeln gemischt mit frischem Lachs und Sommerkräutern in einer Wodka-Sahnesauce — 28,00€**
- **Polo: Penne-Nudeln mit Hähnchen und Steinpilzen in einer cremigen Sauce mit Parmesansplittern — 26,00€**
- **Shrimp: Spaghetti mit frischen Tomaten und Hummerbisque — 32,00€**
- **Napoli: Linguine-Nudeln in frischer Tomatensauce und Kräutern — 13,00€**
- **Hummer*-Pasta: Linguine gekocht in Tomatensauce, serviert mit einem halbierten Hummer — 65,00€**
- **Meeresfrüchte-Linguine: serviert con Muscheln, Schalentieren und Garnelen* — 42,00€**

Risotto

- **Pilz-Risotto: sautierte Pilze, beträufelt mit aromatischem Trüffelöl — 28,00€**
- **Garnelen*-Risotto: serviert mit Safran und Gemüse — 36,00€**
- **Hähnchen & Pilze: eine Komposition aus sautierten Pilzen und gegrilltem Hähnchen — 28,00€**
- **Meeresfrüchte-Risotto: Muscheln, Schalentiere und Garnelen — 42,00€**

Traditionelle Griechische Gerichte (Traditional Greek Dishes)

- **Pastitsio: Einzelportion im Tontopf; Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch, Béchamelsauce und geriebenem lokalen "Kefalotyri"-Käse — 24,00€**
- **Moussaka: Einzelportion im Tontopf; Schichten aus gegrillten Auberginen, Zucchini und Kartoffeln mit Rinderhackfleisch, Béchamelsauce und geriebenem lokalen "Kefalotyri"-Käse — 26,00€**

Fleisch (Meat)

- **Gefüllte Hähnchenbrust: griechischer Gruyère, sonnengetrocknete Tomaten und Sahnesauce, serviert mit Wildreis — 29,00€**
- **Kebab: serviert mit gegrillter Tomate, Pitabrot und einer leichten Joghurtsauce als Beilage — 26,00€**
- **Schweineescalope mit Feta-Rahmsauce: zartes Schweineschnitzel, pfannengewendet, serviert mit cremiger Feta-Käsesauce und knusprigen Babykartoffeln — 29,00€**
- **Gegrillte Hähnchenbrust: serviert mit aromatischem Basmatireis — 26,00€**
- **Rib Eye: serviert mit Babykartoffeln und Pfeffersauce — 45,00€**
- **Flank Steak Tagliata: mariniert in schwarzer Trüffelpaste, serviert mit Spargel und Butterkartoffeln — 45,00€**

Fisch & Meeresfrüchte (Fish & Seafood)

- **Gegrillter Thunfisch: mariniert in Soja und Reisessig, serviert mit Rucolasalat und Sesam — 42,00€**
- **Gegrillter Tintenfisch* (Calamari): serviert mit gekochtem Gemüse — 26,00€**
- **Gegrillte Garnelen*: serviert mit frischem grünen Salat und Joghurtsauce (Tartarsauce) — 38,00€**
- **Gegrillter Lachs: Filet serviert mit gewürztem Bulgur und Zitronen-Öl-Sauce — 32,00€**
- **Wolfsbarschfilet: serviert mit wildem Grüngemüse — 32,00€**
- **Frischer Fisch: gegrillt — 130,00€ pro Kilo**
- **Gegrillter oder gekochter Hummer* — 125,00€ pro Kilo**
- **Meeresfrüchte-Platte für zwei (Seafood Medley): eine Auswahl an gegrilltem Tintenfisch, Garnelen, Oktopus und frischem Fisch, begleitet von gekochtem Saison-Gemüse (für 2 Personen) — 110,00€**

Desserts / Nachspeisen

- **Loukoumades: traditionelle Teigbällchen serviert mit Vanilleeis, Walnüssen und Honig (für 2 Personen) — 19,00€**
- **Schokoladensoufflé: serviert mit Vanilleeis — 15,00€**
- **Karamell-Cheesecake: dekoriert mit Erdbeeren — 14,00€**
- **Gefrorenes Schokoladen-Keks-Mosaik (Kalter Hund / Schokoladensalami): serviert mit Schokoladensirup und Eis — 14,00€**
- **Tiramisù — 14,00€**
- **Griechischer Joghurt: köstlicher, authentischer griechischer Joghurt serviert mit lokalem Honig und Walnüssen — 10,00€**
- **Eiscreme: Vanille oder Schokolade — 9,00€**
- **Zitronensorbet — 9,00€**