

Wochenkarte

600. MAGEIRÍTZA..... **19,50**

traditioneller Ostereintopf neu interpretiert.

Eintopf mit Spinat, Basilikum, Dill und Lauchzwiebeln in einem Avgolemonosud (Zitronensud) mit einer rosa gegrillten Kalbsleber
Der perfekte Begleiter für unsere griechische Osterwoche

601. TÓNROS SKÁRAS..... **28,50**

frisches Thunfischsteak gegrillt (Medium), serviert auf einem gebratenem frischen Spinat, Thymiankartoffeln, schwarzer und weißer Sesam und einem pikanten Aioli-Dip

602. SPARANGOSALÁTA..... **16,90**

grüner Spargelsalat mit griechischen Langkornnudeln, Zwiebeln, Cherrytomaten, Feta-Crumbles, Wildkräutersalat, Rucola und karamellisierte Nüsse, vollendet mit einem Balsamico-Honig-Senf-Dressing

603. SKEPASTÍ..... **18,90**

Gyros überbacken mit Gouda zwischen zwei gerösteten Pita-Brotten mit einer pikanten Schafskäsencreme, Tomaten und Eisbergsalat, serviert mit Pommes und Zaziki

604. FRÁOULA ME SPARANGIA..... **17,90**

erfrischender Salat aus grünem Spargel, Cherrytomaten, knackiger Wildkräutersalat, frische Erdbeeren und einer cremigen Burrata, vollendet mit einem Balsamico-Dressing, Zitronenzeste und Kräuterölen