



Wochenkarte

600. GYRO KOTÓPOULO 20,90

knusprig- saftiges Hähnchengyros vom Spieß, serviert wie in Griechenland mit Pommes mit Graviera-Käse, Zwiebeln, Tomaten, Zaziki und knusprigem Pita Brot

601. Klap Santuíts 18,90

Stulle 2.0.
Geröstetes Landbrot belegt mit einer Graviera-Pfefferremoulade, Hähnchenbrustfilet, in Metaxa karamellierte Zwiebeln, Cheddar-Käse, krosser Bacon und Rucola, serviert mit unseren Rustic Fries



BENNO SPRITZ 0,2 l 7,90

Aperitif aus griechischem Imiglykos, Orangen- und Angostura Bitters, Kirschsafft und Tonic Water, serviert mit Rosmarin und Orange

602. SOLOMÓS 26,50

frischer Lachs gebraten, serviert mit einem Duett vom weißen und grünen Spargel, Zitronen- Kartoffelspalten aus dem Ofen und einer hausgemachten Dillsauce

603. GEMISTÍ GLYKOPATÁTA 16,50

gefüllte Süßkartoffel mit knusprigem Gyros, Frühlingzwiebel mit Feta, Cheddar und Graviera-Käse überbacken mit Zaziki

604. SPARAGOSALÁTA 17,50

mediterrane Spargelsalat mit grünem- und weißen Spargel, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, geröstete Walnüsse, Zwiebeln und einer cremigen Burrata, vollendet mit einem Balsamico-Dressing

605. PSARONÉFRI GEMISTÓ 24,90

gefülltes Schweinefilet aus dem Ofen mit Feta, Gouda, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Mykonossauce und unseren Rustic Fries