

Explore the local flavours in this traditional array of Greek cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Lefteris Lazarou. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom you feel in a meal by the sea with your favorite company.

S T A R T E R S
V O R S P E I S E N
E N T R É E S

| | | |
|------|--|-----|
| GF | Fish soup with safran from Kozani Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani | 16€ |
| V GF | Cold tomato soup with sour cheese cream Kalte Tomatensuppe mit saurer Käsecreme Soupe de tomate froide et fromage frais | 15€ |
| V | Greek salad with feta cheese and Corfu olives Griechischer Salat mit Fetakäse und Korfu-oliven Salade Grecque avec feta et olives de Corfu | 15€ |
| V GF | Seasonal green salad with lentils, haloumi and balsamic vinegar and red fruit Saisonaler grüner Salat mit Linsen, Haloumi und Balsamico-Essig und roten Früchten Salade verte saisonnière avec lentilles, haloumi et vinaigre balsamique et fruits rouges | 17€ |
| V GF | Beetroot salad with apples and "Xynotyri"cheese from Crete Rote-Bete-Salat mit Apfel und Xynotyro-Käse aus Kreta Salade de betteraves à la pomme et au fromage "Xynotyro" de Crète | 18€ |
| V | Crunchy zucchini bites with tzatziki Knusprige Zucchini-Bissen mit Tzatziki Bouchées de courgettes croustillantes au tzatziki | 16€ |
| GF | Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander Dorade eingelegt in Limette, Chili, Avocado und Koriander Daurade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre | 21€ |

S T A R T E R S
V O R S P E I S E N
E N T R É E S

- V Traditional cheese pie from "Skopelos" island with peperonata** 18€
Traditionelle Käsekuchen aus der Insel "Skopelos" mit Peperonata
Tarte au fromage traditionnel de l'île de Skopelos accompagné de poivrons
- Fried calamari with caper mayonnaise** 25€
Frittierter Kalmar mit Kapernmayonnaise
Calmar frit accompagné d'une mayonnaise au câpre
- GF Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato and oregano** 25€
Garnelen-Saganaki gekocht in Limnio Wein, gebackene Tomate und Oregano
Crevettes saganaki au vin blanc Limnio, tomates cuites et oregan
- GF Octopus cooked with onions confit and fava beans** 22€
Oktopus gekocht mit Zwiebelkonfit und Fava
Poulpe au confit d'oignons et fava
- V GF Grilled mushrooms with carob honey vinaigrette and Feta cheese flavored with Ouzo** 21€
Gegrillte Champignons mit Johannisbrot-Honig-Vinaigrette und Feta
mit Ouzo-Geschmack
Champignons grillé accompagné d'une vinaigrette caroube-miel et de Feta
aromatisé a l'ouzo

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

| | | |
|----|--|-----|
| | Crispy sea bream fillet with smoked eggplant | 32€ |
| | Knuspriges Dorade-filet mit geräucherter Aubergine Filet de daurade croustillant aux aubergines fumées | |
| | Orzo pasta with shrimps and aged Cretan graviera cheese | 31€ |
| | Orzo mit Shrimps und gereiften Graviera-käse aus Kreta Pates orzo aux crevettes et gruyère Crétois | |
| GF | Sea bass fillet with beetroot couscous | 32€ |
| | Dorade-filet mit rote Beete Couscous Filet de bar avec semoule a la betterave | |
| GF | Lamb Kleftiko with potato puree | 35€ |
| | Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre | |
| | Pork skewer in pita bread with salad, tomato, onion and parsley | 30€ |
| | Schweinespieß auf Pitabrot mit Salat, Tomate, Zwiebel und Petersilie Brochette de porc accompagnée de un pain pita, salade, tomate, oignon et persil | |
| | Chicken breast simmering with sweet potato puree, sauteed carrots and crambled almonds coleslaw | 32€ |
| | Hühnerbrust, die mit Süßkartoffelpüree, sautierten Karotten und zerquetschtem Mandelkrautsalat köchelt Poitrine de poulet mijotant avec une purée de patates douces, des carottes sautées et une salade de chou aux amandes crémees | |

M A I N C O U R S E S
H A U P T G E R I C H T E
P L A T S P R I N C I P A U X

| | | |
|------|--|-----|
| | Traditional Moussaka | 30€ |
| | Traditionelle Moussaka Moussaka traditionnelle | |
| V | Vegetable Moussaka | 30€ |
| | Gemüse-Moussaka Moussaka aux légumes | |
| | Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika | 31€ |
| | Mini Rindfleisch Kebab "Yogurtlu" mit Tomatensauce und geräuchertem Paprika Mini kebabs de boeuf "Yogurtlu" accompagnés de sauce tomate et paprika fumé | |
| V VG | Grilled vegetables with zucchini puree and spearmint | 27€ |
| | Gegrilltes Gemüse mit Zucchini-püree und grüner Minze Legumes grillés accompagnés d'une purée de courgette et menthe verte | |

DESSERTS

| | | |
|------|---|-----|
| GF | Yogurt and white chocolate bavaroise with strawberries Joghurt und weiße Schokolade Bavarois mit Erdbeeren Bavarois au yaourt et chocolat blanc accompagnée de fraises | 14€ |
| | Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce Halva mousse mit Karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaude | 14€ |
| | Traditional Revani with vanilla ice cream Traditionelles Revani mit Vanilleeis Revani traditionnel avec de la glace a la vanille | 14€ |
| V GF | Seasonal fruits Frisches obst der saison Fruits de saison | 14€ |
| | Ice cream selection Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces | 14€ |

*V vegetarian option / GF gluten free option / CW contains wheat / CE contains egg
CV contains vegetables / CF contains fish / CC contains cheese / CM contains meat*

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

STARTERS

- GF **Cold tomato soup with sour cheese cream** 15€
Kalte Tomatensuppe mit saurer Käsecreme
Soupe de tomate froide et fromage frais
- GF **Greek salad with feta cheese and Corfu olives** 17€
Griechischer Salat mit Fetakäse und Korfu-oliven
Salade Grecque avec feta et olives de Corfu
- GF **Seasonal green salad with haloumi and balsamic vinegar** 17€
Grüner Salat der Saisonaler mit Halloumi und Balsamico-Essig
Salade verte saisonnière avec haloumi et vinaigre balsamique
- Crunchy zucchini bites with yoghurt and parsley** 16€
Knusprige Zucchini-Bissen mit Joghurt und Petersilie
Bouchées de courgettes croustillantes au yaourt et persil
- Beetroot salad with apples and "Xinotyri" cheese from Crete** 18€
Rote-Bete-Salat mit Apfel und Xinotyro-Käse aus Kreta
Salade de betteraves à la pomme et au fromage "Xinotyro" de Crète
- Traditional cheese pie from "Skopelos" island with peperonata** 18€
Traditionelle Käsekuchen aus der Insel "Skopelos" mit Peperonata
Tarte au fromage traditionnel de l'île de Skopelos accompagné de poivrons

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

MAIN COURSES

| | |
|---|-----|
| Vegetable Moussaka Gemüse-Moussaka Moussaka aux légumes | 30€ |
| Grilled mushrooms with carob honey vinaigrette and feta flavored with Ouzo Kritharoto-Nudeln mit Ratatouille, Tomate, Petersilie und kretischein Graviera-Käse Nouilles Kritharoto avec ratatouille, de la tomate, le persil et le fromage crétois gruyère | 21€ |
| Grilled vegetables with zucchini puree and spearmint Gegrilltes Gemüse mit Zucchini-püree und grüner Minze Legumes grillés accompagnés d'une purée de courgette et mente verte | 27€ |

VEGETARIAN & VEGAN OPTIONS

DESSERTS

- GF **Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce** 14€
Halva mousse mit Karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce
Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaude
- Traditional Revani with vanilla ice cream** 14€
Traditionelles Revani mit Vanilleeis
Revani traditionnel avec de la glace a la vanille
- GF **Seasonal fruits** 14€
Frisches obst der saison
Fruits de saison
- Ice cream selection** 14€
Auswahl an Eiscreme
Sélection de glaces

GLUTEN FREE OPTIONS

STARTERS

| | | |
|------|--|-----|
| | Fish soup with safran from Kozani | 16€ |
| | Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani | |
| V | Seasonal green salad with lentils, haloumi and balsamic vinegar and red fruit | 17€ |
| | Saisonaler grüner Salat mit Linsen, Haloumi und Balsamico-Essig und roten Früchten Salade verte saisonnière avec lentilles, haloumi et vinaigre balsamique et fruits rouges | |
| V | Beetroot salad with apples and "Xinotyri" cheese from Crete | 18€ |
| | Rote-Bete-Salat mit Äpfeln und "Xinotyri" -Käse aus Kreta Salade de betteraves aux pommes et au fromage "Xynotyro" de Crète | |
| | Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander | 21€ |
| | Dorade eingelegt in Limette, Chili, Avocado und Koriander Daurade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre | |
| | Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato and oregano | 25€ |
| | Garnelen-saganaki gekocht in Limnio wein, gebackene Tomate und Oregano Crevettes saganaki au vin blanc Limnio, tomates cuites et oregan | |
| | Octopus cooked with onions confit and fava beans | 22€ |
| | Oktopus gekocht mit Zwiebelkonfit und Fava Poulpe au confit d'oignons et fava | |
| V VG | Grilled mushrooms with carob honey vinaigrette and Feta cheese flavored with Ouzo | 21€ |
| | Gegrillte Champignons mit Johannisbrot-Honig-Vinaigrette und Feta mit Ouzo-Geschmack Champignons grillé accompagné d'une vinaigrette caroube-miel et de feta aromatisé a l'ouzo | |

GLUTEN FREE OPTIONS

MAIN COURSES

| | |
|---|-----|
| Lamb Kleftiko with mashed potato | 35€ |
| Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre | |
| Chicken breast simmering with sweet potato puree, sauteed carrots and crambled almonds | 32€ |
| Hühnerbrust, die mit Süßkartoffelpüree, sautierten Karotten und zerquetschem Mandelkrautsalat köchelt Poitrine de poulet mijotant avec une purée de patates douces, des carottes sautées et une salade de chou aux amandes crémees | |

GLUTEN FREE OPTIONS

DESSERTS

- Yogurt and white chocolate bavaroise with strawberries** 14€
Joghurt und weiße Schokolade Bavarois mit Erdbeeren
Bavarois au yaourt et chocolat blanc accompagné de fraises
- Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce** 14€
Halva mousse mit Karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce
Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaude
- Seasonal fruits** 14€
Frisches Obst der Saison
Fruits de saison

T O D D L E R ' S M E N U

| | |
|---|-----|
| Cream of seasonal fruits and biscuits | 10€ |
| Creme aus Saisonale Früchte und Kekse Crème de fruits de saison accompagné de biscuit | |
| Cream of green vegetables, rice and olive oil | 10€ |
| Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de legumes vert, de riz et huile d'olive | |
| Cream of chicken, potato, carrots and celery | 10€ |
| Creme aus Huhn, Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, de pommes, de terre carottes et celeri | |
| Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes | 10€ |
| Creme aus Pochiertes Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, de courgettes, de carottes et pommes de terre | |

K I D S M E N U

| | |
|---|-----|
| Mini Greek salad Griechischer Salat Mini salade grecque | 10€ |
| Sea bass fillet with rice and steamed vegetables Wolfsbarschfilet mit Reis und gedünstetem Gemüse Filet de bar accompagné de riz et légumes vapeur | 12€ |
| Kids burger with tomato, lettuce and French fries Kids Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Burger pour enfants avec tomate, salade verte et frites | 12€ |
| Pork skewer with pita bread and French fries Schweinespieß mit Pita-Brot und Pommes frites Brochette de porc au pain pita et frites | 10€ |
| Grilled chicken fillet with mashed potatoes and grilled vegetables Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse Filet de poulet grillé accompagné d'une purée de pommes de terre et de légumes grillé | 12€ |
| Spaghetti with tomato sauce Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti à la sauce tomate | 12€ |
| Pasta with minced meat and tomato sauce Pasta mit Hackfleisch und Tomatensauce Pâtes à la viande hachée et sauce tomate | 12€ |

K I D S M E N U

D E S S E R T S

| | |
|--|-----|
| Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce | 10€ |
| Halva Mousse mit Karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de Halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud | |
| Ice cream selection | 10€ |
| Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces | |
| Seasonal fruits | 10€ |
| Saisonale Früchte Fruits de saisons | |

KIDDIES BEVERAGES AND MOCKTAILS

Ladiebird`s sunrise

Orange and apple juice with grenadine syrup
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-sirup
Jus d'orange et de pomme au sirop de grenadine

11€

Shirley Temple

Sprite with grenadine syrup
Sprite mit Grenadine-sirup
Sprite et sirop de grenadine

11€

Juices variety / Auswahl an Säften

Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas
Pomme, banane, orange, pêche, cerise, ananas

11€

Fresh Milk / Frische Milch

Served warm or cold
Warm oder Kalt serviert
Servi froid ou chaud

11€

This a la carte menu has been specially designed by Michelin-starred Chef Lefteris Lazarou for your pleasure. As all of our dishes are freshly prepared to order, we recommend a maximum of one dish per guest for each course. Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

Dieses A la Carte-Menü wurde speziell vom Sternekoch Lefteris Lazarou für Sie erstellt. Da alle Speisen frisch auf Bestellung zubereitet werden, empfehlen wir maximal ein Gericht pro Gang und Gast. Obwohl wir größte Sorgfalt aufwenden, können die Speisen Zutaten umfassen, die nicht auf der Speisekarte ausgewiesen sind und möglicherweise allergische Reaktionen hervorrufen können. Gäste mit Lebensmittelallergien sollten sich dieses Risikos bewusst sein und sich bei unseren Mitarbeitern über Allergene informieren, die möglicherweise in unseren Speisen enthalten sind.

Ce menu à la carte a été spécialement conçu par le Chef étoilé Michelin Lefteris Lazarou pour votre plaisir. Comme tous nos plats sont fraîchement préparés sur commande, nous recommandons au maximum un choix par personne pour chaque plat. En dépit de toutes les précautions prises, les plats peuvent cependant contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients pourraient provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies alimentaires doivent être conscients de ce risque et devraient consulter l'un des membres de notre équipe pour obtenir des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

