

Explore the local flavors 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.



STARTERS

V	Cold tomato soup with sour cheese cream Kalte tomatensuppe mit frischkäsecreme Soupe froide de tomates à la crème de fromage aigre	14€
GF	Fish soup with saffron from Kozani Fischsuppe mit safran von Kozani Soupe de poisson au safran par Kozani	19€
V GF	Greek salad with Feta and black olives Griechischer salat mit Feta und Kalamata oliven Salade grecque aux olives et Feta de Kalamata	15€
V	Spinach salad with Feta, fresh herbs and roasted sesame seeds Spinatsalat mit Feta, frischen kräutern und gerösteten sesamkörnern Salade d'épinards à la féta, herbes fraîches et graines de sésame grillés	14€
V	Crunchy zucchini bites with tzatziki Knusprige zucchiniaperitifs mit tzatziki Bouchées de courgettes croquantes au tzatziki	14€
V GF	Seasonal green salad with grilled haloumi, cherry tomatoes, tomato vinaigrette and spiced nuts Saisonal grüner salat mit gegrilltem haloumi, kirschtomaten, tomatenvinaigrette und gewürzten nüssen Salade verte de saison avec haloumi grillé, tomates cerises, vinaigrette de tomates et noix épicées	15€
GF	Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, tomatoes and oregano Garnelen saganaki gekocht in Limnio wein, gebackene tomate und oregano Crevettes saganaki au vin blanc Limnio, tomates cuites et organ	20€
GF	Slowcooked octopus with peas-mint puree, sundried tomatoes, potato chips and olive lemon dressing Langsam gekochter tintenfisch mit erbsen- minz püree, sonnengetrockneten tomaten, kartoffelchips und oliven zitronen dressing Poulpe cuit lentement avec purée de petits pois et menthe, tomates séchées au soleil, croustilles et vinaigrette au citron et aux olives	18€

STARTERS

GF	Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander Seebrasse mariniert in limette, chili, avocado und koriander Dorade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre	18€
V GF	Beetroot salad with Granny Smith apple and goat cheese Rote bete urzeln salat mit Granny Smith apfel und ziegenkäse Salade de betteraves à la pomme Granny Smith et au fromage de chèvre	18€
	Crispy anchovies flavored with curry and coriander mayonnaise Knusprige sardellen mit curry und koriander mayonnaise Anchois croustillants à la mayonnaise au curry et à la coriandre	18€
	Fried calamari with caper mayonnaise Gebratener calamari mit kapernmayonnaise Calmars frits à la mayonnaise aux câpres	16€

MAIN COURSES

GF	Cod fish 'plaki' with potato puree, onions, parsley and olives - tomato sauce Kabeljau "plaki" mit kartoffelpüree, zwiebeln, petersilie und oliven - tomaten sauce Morue "plaki" avec purée de pommes de terre, oignons, persil et olives - sauce tomate	28€
	Orzo pasta with shrimps and aged cretan graviera cheese Orzo nudeln mit garnelen und kretischem graviera käse Pâtes orzo aux crevettes et au vieux fromage crétois graviera	28€
GF	Seabass fillet with local greens "Fricassee" and Bottarga Seebarschfilet mit lokalen grüns "Fricassee" und Bottarga Filet de bar aux légumes verts locaux "Fricassee" et Bottarga	32€
GF	Lamb kleftiko with oven baked beans puree, cherry tomatoes confit and parsley oil Lamm kleftiko mit ofengebackenem bohnenpüree, kirschtomatenconfit und petersilienöl Kleftiko d'agneau avec purée de fèves au lard, confit de tomates cerises et huile de persil	26€
	Mini beef kebabs "Yogurtlu" with tomato sauce and smoked paprika Mini rindfleischspieße "Yogurtlu" mit tomatensauce und geräuchertem paprika Mini brochettes de bœuf "Yogurtlu" à la sauce tomate et au paprika fume	20€
	Pork skewer in pita bread with salad, tomato, onion and parsley Schweinefleischaufsteckspindel im pittabrot mit salat, tomate, zwiebel und petersilie Brochette de porc en pain pita avec salade, tomates, oignons et persil	24€

MAIN COURSES

	Slow cooked chicken breast, small pasta with graviera cheese, sweet garlic and parsley	22€
	Langsam gekochte hühnerbrust, kleine nudeln mit graviera käse, süßem knoblauch und petersilie Poitrine de poulet cuite lentement, petites pâtes au fromage graviera, ail doux et persil	
	Traditional Moussaka	22€
	Traditionelle Moussaka Moussaka traditionnel	
V GF	Grilled vegetables with zucchini purée and spearmint	14€
	Gegrilltes gemüse mit zucchini purée und minze Légumes grillés avec purée de courgette et menthe verte	

DESSERTS

V	Traditional revani with vanilla ice cream Traditionelles revani mit Vanilleeis Revani traditionnel avec glace à la vanille	14€
V	White chocolate yoghurt mousse bavarois with strawberries Weißer schokoladenyoghurt mousse Bavaois mit erdbeeren Bavaois mousse au yaourt au chocolat blanc et fraises	14€
V GF	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€
VG	Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint Frischer saisonaler fruchtsalat mit mandeln, weizen und minze Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe	14€
V	Chocolate mint ice cream Schoko-minz eis Glace à la menthe et au chocolat	14€
V	Yogurt and honey ice cream Joghurt- und honigeis Glace au yaourt et au miel	14€

VEGAN MENU

STARTERS

- GF **Greek salad with black olives** 15€
Griechischer salat mit schwarzen oliven
Salade grecque aux olives noires
- GF **Beetroot salad with Granny Smith apple, pickled mushrooms & pumpkin seeds** 18€
Rote bete salat mit Granny Smith apfel, eingelegten pilzen und kürbiskernen
Salade de betteraves avec pomme Granny Smith, champignons marinés et graines de citrouille
- GF **Spinach salad with avocado, fresh herbs, roasted sesame seeds and strawberry dressing** 14€
Spinatsalat mit avocado, frischen kräutern, gerösteten sesamkörnern und erdbeerdressing
Salade d'épinards à l'avocat, herbes fraîches, graines de sésame grillées et vinaigrette aux fraises

MAIN COURSES

- Vegan Moussaka** 19€
Vegane Moussaka
Moussaka végétalien
- GF **Grilled vegetables with zucchini purée and spearmint** 14€
Gegrilltes gemüse mit zucchini purée und grüner minze
Légumes grillés avec purée de courgettes et menthe verte

DESSERTS

- Antioxidant fruit salad with almonds, wheat, and mint leaves** 14€
Antioxydantiver obstsalat mit mandeln, weizen und minzblättern
Salade de fruits antioxydante aux amandes, blé et feuilles de menthe
- GF **Sorbets selection mango & lime** 14€
Sorbets auswahl mango & limette
Sorbets sélection mangue & citron vert