

Extra Karte

Skopelitiko Chtapodi

Gegrillter Octopus auf weißen Bohnen, Cocktailtomaten, Spinat und verschiedenen Kräutern

*Spezialität der Insel Skopelos

13,90

Manourisalata

Manourikäse auf Feld-/Wildkräutersalat und Brombeersauce

9,90

Garidessalata

gebratene Riesengarnelen eingerollt in Parmaschinken und Parmesan auf Rucolasalat mit Limettenvinaigrette

17,50

Skiovfikto

Nudelspezialität aus Kreta mit frischen Pfifferlingen, Schnittlauchbutter, kretanischem Hartkäse und Salat

15,50

Solomos

Lachsfilet mit Mandel-Kräuterkruste auf Rote Beete und Salat

16,50

Brizola Galaktos

Kalbskarree mit Rosmarinkartoffeln, Balsamicojus und Salat

24,80

Dessert

Mascarponecreme - aromatisiert mit Vanille-Paste und frischen Erdbeeren

8,50

Valrhona Mousse au Chocolat - aus Zartbitter-Vollmilchschokolade und Passionfrucht

8,90

Aperitif

Melonen-Spritz

Prosecco mit Melonenlikör und frischer Minze

5,80

Weine

Evais / Trockener Weißwein

Weißwein aus Sauvignon Blanc und Roditis, ein Hauch von exotischen Früchten, sowie Zitronenduft aus Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und Quitten.

Der Wein hat einen leichten Körper, dauerhafte Aromen, leichte Säure und einen angenehmen fruchtigen Nachgeschmack.

Flasche 0,2 l - 6,90

Evais Rose / Trockener Roséwein

Roséwein aus Kalampaka, die Rebsorte besteht aus 90% Muskateller und 10% Xinomavro mit einem herrlichen Duft. Ausgewogenes Fruchtaroma nach Kirschen, Erdbeeren und süßen Gewürzen. Im Geschmack frisch, fruchtig und lang anhaltend.

Flasche 0,2 l - 6,90