

**HATZIKELIS | 12 ✓**

Gerstenzwieback belegt mit Tomatenwürfel, Rucola, Pickles, Feta- Käsebrösel & Olivenöl

**GRIECHISCHER SALAT | 9 ✓**

Reife Tomaten, Kopfsalat, Gurken, grüne Paprika, rote Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse & Oregano

**FISCHERSALAT | 15**

Grüner Salat mit Garnelen, Krabbenfleisch, Lachsfilet & Kirschmarmeladen-Dressing

**RUCOLA-SALAT MIT PARMESAN | 12 ✓**

Rucola & Tomaten beträufelt mit Honig-Dressing und gekrönt mit Parmesanflocken

## Vorspeisen

**TZATZIKI | 5**

Griechischer Joghurt, geraspelte Gurken, Knoblauch, Essig & extra natives Olivenöl

**GEBACKENER FETA-KÄSE | 7**

Feta-Käse, Tomatenscheiben, Paprika, rote Pfefferflocken & Oregano

**AUBERGINEN- BUREK | 12 ✓**

mit geraspelten Zucchini, Feta-Käse & Koriander

**AUBERGINENSALAT | 9 ✓**

Gegrilltes Auberginenfleisch, Feta-Käse, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Olivenöl & Gartenkräuter

**GEFÜLLTE PILZE | 9 ✓**

Feta-Käse, Zwiebeln, Tomatensauce, gekrönt von gratiniertem Spinat

**ZUCCHINIFRIKADELLEN | 7 ✓**

Geraspelte Zucchini, Feta-Käse, Knoblauch, Zwiebeln & Gartenkräuter goldbraun gebraten

**KÄSEKROKETTEN | 7**

Verschiedene Käsesorten, perfekt gebraten, sowohl knusprig als auch cremig

**PASTIRMALI | 12**

Pastrami in knusprigem Phyllo-Blätterteig mit Kasser-Käse & warmem Tomatensalat

**GEGRILLTES GEMÜSE | 6 ✓**

Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, Tomaten

## Nudelgerichte

**HUMMER LINGUINE | 48**

Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter

**BOTTARGA & SEEIGEL-LINGUINE | 35**

Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronenschale Olivenöl und geriebenes Eigelb, Butter

**SEEIGEL - LINGUINE | 25**

Zubereitet mit Kirschtomaten, einer Prise Knoblauch, geraspelter Zitronenschale, Olivenöl & guter Butter

**GARNELEN - LINGUINE | 20**

Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter

**MEERESFRÜCHTE - LINGUINE | 19**

Kalmare, Oktopus, Sepia, Miesmuscheln & Venusmuscheln mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl & guter Butter zubereitet

**SEPIA - SCHWARZE LINGUINE | 19**

Sepia mit Tinte, Knoblauch, Wein & Gewürzen

**OKTUPUS LINGUINE | 19**

tomate, zwiebel, knoblauch, ingwer und olivenöl

## Vorspeisen Mit Meeresfrüchten

**FISCHROGEN-DIP | 6**

(Taramosalata)

Geräucherte weiße Fischrogen, Kartoffelpüree, extra natives Olivenöl & Zitronensaft

**THUNFISCHSALAT | 10**

Zarter Thunfisch auf einem Bett aus Kopfsalat, Zwiebelwürfel & hausgemachter Mayonnaise

**MIESMUSCHELN SAGANAKI | 14**

FrISChe Miesmuscheln, sautiert mit frischen Tomaten, Feta-Käse & griechischen Kräutern

**MARINIERTE MIESMUSCHELN | 14**

Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln und Zitrone

**GARNELEN SAGANAKI | 14**

Garnelen sautiert mit frischer Tomate, Feta-Käse & griechischen Kräutern

**GARNELEN MIT OUZO UND SAHNE | 14**

Garnelen, Karotten, Sahne, Kräuter & Ouzo

**SHRIMPS VON SYMI | 15**

Exklusive sautierte Mini-Shrimps aus Symi

**GARNELENCOCKTAIL | 12**

Mittelgroße & eine große Garnele auf einem Kopfsalatbett mit hausgemachter Cocktailsauce

**GEBRATENER KABELJAU | 11**

(Bakaliaros) serviert mit Knoblauchpüree

**GEBRATENE KALMARE | 14**

Panierte Kalmare -Ringe

**OKTOPUS-FRIKADELLEN | 9**

Gehackter Oktopus, Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferminze & Gartenkräuter, goldbraun gebraten

**GEGRILLTER OKTOPUS | 14**

Auf Holzkohle gegrillt

**SEPIA | 14**

Sepia sautiert in Weißwein, Tinte & Gewürzen

**DOLMADES MIT MEERESFRÜCHTEN | 12**

Weinbergblätter gefüllt mit fein gehackter Sepia, Garnelen, Kalmare & Kräutern

**FRISCHES LACHS-CARPACCIO | 15**

2 Tage in Wodka mit Gewürzen & Dill mariniert, serviert mit Kapern

**FRISCHE KLEINFISCHE | 12**

Paniert in Mehl & knusprig gebraten

## Risotto

with parboiled rice

**MEERESFRÜCHTE | 16**

Zubereitet mit Kalmare, Oktopus, Sepia, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Kräutern, guter Butter, Tomatensauce & Parmesan

**GARNELEN | 20**

Zubereitet mit Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, frischen Tomatenwürfeln, Gewürzen, Olivenöl guter Butter & Parmesan

**FRISCHE MIESMUSCHELN | 17**

Zubereitet mit frischen Tomatenwürfeln, Ingwer, Kräutern, guter Butter & Parmesan

**SEPIA SCHWARZES RISOTTO | 17**

Sepia mit Tinte, Knoblauch, Wein & Gewürzen

**VEGETARISCHES RISOTTO | 15 ✓**

Zubereitet mit frischem Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum & Olivenöl



GERMAN

## Fisch & Meeresfrüchte

Ihr Kellner wird Sie gerne beraten!

**FRISCHER FISCHE**  
**LOKALER FISCHE DER ÄGÄIS / KG | 65**  
(Schnapper/ Zackenbarsch/ Zahnbrasse/ Seebarsch etc.)

**LEBENDIGER HUMMER / KG | 96**

**JUMBO GARNELEN / KG | 96**

**KÖNIGSKRABBE (Kamtschatka) | 270**

**SCHWERTFISCHE | 15** ❄️

serviert mit Pommes Frites & Gemüse

**Gebratene SEEZUNGE | 20** ❄️

serviert mit Pommes Frites & Gemüse  
Frisch aus der Fischvitrine



## Raw Bar

**FRISCHER SEEIGEL portion | 15**

**FRISCHE MUSCHELN portion | 14**

**FRISCHE AUSTERN portion | 25**

**MEERESALGEN portion | 15**

**GROSSKOPFMEERÄSCHE - BOTTARGA portion | 18**

**APHRODISIAKUM | 35**

Seeigel, Miesmuscheln, Venusmuscheln,  
Garnelen, Napfschnecken, Meeresalgen,  
Kaviar & Bottarga-Puder



## Unsere Empfehlung



**FISCHPLATTE für 2 Personen | 90**

Hummer, frischer gegrillter Fisch,  
frische marinierte Miesmuscheln, Venusmuscheln,  
Garnelen „Saganaki“, Oktopussalat  
& gebratene Kalmare

**LACHS MIT GARNELENMOUSSE | 15**

Serviert mit erfrischendem  
Minze-Orangensalat & Brick-Kaviar

**BUNTE MEERESFRÜCHTEPLATTE | 45**

Frischer Fisch, Kalmare & gegrillter Oktopus  
serviert mit Pommes Frites & Gemüse

**GARNELEN & SPINAT-SOUFFLÉ | 15**

Serviert mit holländischer Sauce

**FISCHPLATTE PORTION | 28**

Serviert mit Pommes Frites & Gemüse

**JAKOBSMUSCHELN | 15**

Zubereitet im Backofen mit Knoblauch & Käse

**FRISCHER LACHS MIT LAUCH | 15**

Zubereitet mit Zitronensauce, karamellisierten  
Zwiebeln & aromatisiertes Olivenöl mit Petersilie

**GEFÜLLTE KALMARE | 16**

Gegrillte Kalmare gefüllt mit Käse und Senfsauce

**GEGRILLTE KALMARE | 16**

Zubereitet mit Olivenöl & Zitronensauce mit Petersilie

## Fleischliebhaber



**SURF & TURF | 38**

Rinderfilet mit Garnelen & 3 Saucen

**ANGUS RIB EYE STEAK | 35**

U.S.D.A Rindsteak

**FRISCHES GEGRILLTES FILET | 25**

Auswahl an Saucen +3 Euro  
Pfeffersauce, Béarnaise, Roquefort  
Demi-glace, Pilzsoße

**GEGRILLTES SCHWEINEFILET | 12**

**GEGRILLTES HÄHNCHENFILET | 9**

**GEGRILLTE LAMMRIPPCHEN | 17**

**GEBRATENE HACKBÄLLCHEN | 12**

**SCHWEINEFLEISCH-GYROSTELLER | 13**

Serviert mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln,  
Pita-Fladen & Pommes Frites

**GRILLTELLER für 2 Personen | 55**

Hähnchenfilet, Schweinefleischgyros,  
Bauernwürstchen, Hackbällchen, Lammrrippchen,  
Tzatziki & Pommes Frites

## Griechische Küche

**GRIECHISCHER TELLER | 17**

Fünf verschiedene griechische Spezialitäten

**MOUSSAKA | 9**

Gebackener Auflauf aus Auberginen,  
Kartoffeln, Hackfleisch & Béchamel-Sauce

**GEFÜLLTE TOMATEN & PAPRIKA | 9**

Gefüllt mit Hackfleisch & Reis

**SOUTZOUKAKIA | 9**

Hackbällchen in Tomatensauce



Fleischliebhaber werden  
mit französischen Kartoffeln serviert  
und Gemüse

Brot pro Person 300gr | 1  
Natives Olivenöl Extra abgefüllt | 3