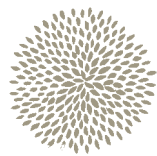


Explore the local flavours in this traditional array of Greek cuisine with a modern twist. Freshly prepared to order, these dishes have been perfected by renowned Michelin-starred chef Lefteris Lazarou. Offering an impressive selection of fish and quality local ingredients, our menu captures the freedom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

*Included. For life.*



*Starters*  
*Vorspeisen*  
*Entrées*

---

<b>GF</b>	<b>Fish soup with safran from Kozani</b>	16€
	Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	

---

<b>V</b>	<b>Cold tomato soup with "Pichtogalo" Cheese</b>	16€
	Kalte Tomatensuppe mit "Pichtogalo" Käse Soupe de tomate froide à la crème de fromage aigre	

---

<b>V</b>	<b>Greek salad with feta cheese and Halkidiki olives</b>	18€
	Griechischer Salat mit Fetakäse und Chalkidiki-oliven Salade grecque avec feta et olives de Chalcidique	

---

<b>GF V</b>	<b>Seasonal green salad with lentils, haloumi and balsamic vinegar and red fruit</b>	16€
	Saisonaler grüner Salat mit Linsen, Haloumi und Balsamico-Essig und roten Früchten Salade verte saisonnière avec lentilles, haloumi et vinaigre balsamique et fruits rouges	

---

<b>V</b>	<b>Bulgur with fried feta cheese flavored with mint, parsley, tomato and lemon</b>	18€
	Bulgur mit gebackenem Fetakäse gewürzt mit Minze, Petersilie, Tomate und Zitrone Boulgour à la feta frite, aromatisé de menthe, persil, tomate et citron	

---

<b>GF</b>	<b>Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander</b>	18€
	Dorade eingelegt in Limette, Chili, Avocado und Koriander Daurade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre	

## Starters

### Vorspeisen

### Entrées

---

	<b>Crispy anchovies flavored with curry and coriander mayonaise</b>	18€
	Knusprige Sardellen gewürzt mit Curry und Koriander Mayonnaise Anchois croustillants aromatisés au curry et à la coriandre	
	<b>Fried calmari</b>	16€
	Frittierter Tintenfisch Calmar frit	
<b>GF</b>	<b>Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato and estragon</b>	20€
	Garnelen-Saganaki gekocht in Limnio Wein, gebackene Tomate und Estragon Crevettes saganaki au vin blanc Limnio, tomates cuites et estragon	
<b>GF</b>	<b>Octopus cooked with onions confit and fava beans</b>	18€
	Oktopus gekocht mit Zwiebelkonfit und Fava Poulpe au confit d'oignons et fava	
<b>V</b>	<b>Feta cheese baked with red pepper and extra virgin olive oil</b>	14€
	Gebackener Fetakäse mit rotem Pfeffer und extra nativem Olivenöl Feta cuite au poivron rouge et à l'huile d'olive extra vierge	
<b>V GF</b>	<b>Grilled mushrooms with carob honey vinaigrette</b>	14€
	Gegrillte Pilze mit Johannisbrot-Honig-Vinaigrette Champignons grillés avec une vinaigrette de miel de caroube	

*Starters*  
*Vorspeisen*  
*Entrées*

---

**V Crunchy zucchini bites with yoghurt and parsley** 14€  
Knusprige Zucchini-Bissen mit Joghurt und Petersilie  
Bouchées de courgettes croustillantes au yaourt et persil

---

**Beef kebabs with tomato and yoghurt** 18€  
Rinderkebab mit Tomate und Joghurt  
Kebabs de bœuf à la tomate et yaourt

*Main Courses*  
*Hauptgerichte*  
*Plats Principaux*

---

**Crispy sea bream fillet with smoked eggplant** 28€  
Knuspriges Doradenfilet mit geräucherter Aubergine  
Filet de daurade croustillant aux aubergines fumées

---

**Kritharoto pasta with shrimps and aged Cretan graviera cheese** 34€  
Orzo mit Garnellen und gereiften Graviera-Käse aus Kreta  
Pâtes Kritharaki (Kritharoto) aux crevettes et gruyère Crétois

---

**GF Sea bass fillet with fregola and beetroot** 32€  
Seebarsch mit fregola und roter Bete  
Filet loup de mer avec fregola et betterave

---

**GF Lamb Kleftiko with potato puree** 26€  
Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree  
Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre

---

**Pork skewer with pita bread with salad, tomato, onion and parsley** 24€  
Schweinespieß auf Pitabrot mit Salat, Tomate, Zwiebel und Petersilie  
Brochette de porc sur une pita avec salade, tomates, oignons et persil

---

**GF Chicken fillet with buttered vegetables and green pea puree** 22€  
Huhnchenfilet mit buttergemüse und grünem Erbsenpüree  
Filet de poulet avec légumes au beurre et purée de petits pois

*Main Courses*  
*Hauptgerichte*  
*Plats Principaux*

---

**Traditional Moussaka** 22€  
Traditionelles Moussaka  
Moussaka traditionnelle

---

**V Vegetable Moussaka** 20€  
Gemüse-Moussaka  
Moussaka aux légumes

## *Desserts*

---

<b>GF</b>	<b>Traditional Greek rice pudding</b>	14€
	Traditioneller griechischer Reispudding Riz au lait à la grecque	
<hr/>		
	<b>Poached pear with safran</b>	14€
	Pochierte Birne mit safran Poire pochée au safran	
<hr/>		
	<b>Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce</b>	14€
	Halva Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de semoule aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud	
<hr/>		
	<b>Ice cream selection</b>	14€
	Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	





## Vegetarian options

### Starters

---

<b>V</b>	<b>Cold tomato soup with "Pichtogalo" cheese</b>	16€
	Kalte Tomatensuppe mit : "Pichtogalo" Käse Soupe de tomate froide à la crème de fromage aigre	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Greek salad with feta cheese and Halkidiki olives</b>	18€
	Griechischer salat mit Fetakäse und Chalkidiki-oliven Salade grecque avec feta et olives de Chalcidique	
<hr/>		
<b>V GF</b>	<b>Seasonal green salad with haloumi and balsamic vinegar</b>	16€
	Grüner Salat der Saisonaler mit Halloumi und Balsamico-Essig Salade verte saisonnière avec haloumi et vinaigre balsamique	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Bulgur with fried feta cheese flavored with mint, parsley, tomato and lemon</b>	18€
	Bulgur mit gebackenem Fetakäse gewürzt mit Minze, Petersilie, Tomate und Zitrone Boulgour à la feta frite, aromatisé de menthe, persil, tomate et citron	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Crunchy zucchini bites with yoghurt and parsley</b>	14€
	Knusprige Zucchini-Bissen mit Joghurt und Petersilie Bouchées de courgettes croustillantes au yaourt et persil	

### Main Courses

---

<b>V</b>	<b>Vegetable Moussaka</b>	24€
	Gemüse-Moussaka Moussaka aux légumes	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Kritharoto pasta with ratatouille, tomato, parsley and Cretan graviera cheese</b>	26€
	Kritharoto-Nudeln mit Ratatouille, Tomate, Petersilie und kretischein Graviera-Käse Nouilles Kritharoto avec ratatouille, de la tomate, le persil et le fromage crétois gruyère	
<hr/>		
<b>V</b>	<b>Grilled vegetables with asparagus, tomato confit, feta cheese and balsamic vinegar</b>	24€
	Gegrilltes Gemüse mit Spargel, Tomatenkonfit, Feta-Käse und Balsamico-Essig Légumes grillés aux asperges, tomates confites, fromage feta et vinaigre balsamique	

## *Desserts*

---

<b>GF</b>	<b>Traditional Greek rice pudding</b>	14€
	Traditioneller griechischer Reispudding Riz au lait à la grecque	

---

	<b>Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce</b>	14€
	Halva Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de semoule aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud	

---

	<b>Ice cream selection</b>	14€
	Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	

## Gluten free options

### Starters

---

<b>GF</b>	<b>Fish soup with safran from Kozani</b>	16€
	Fischsuppe mit Safran aus Kozani Soupe de poisson au safran de Kozani	
<b>GF V</b>	<b>Seasonal green salad with haloumi and balsamic vinegar</b>	16€
	Grüner Salat saisonaler mit Halloumi und Balsamico-Essig Salade verte saisonnière avec haloumi et vinaigre balsamique	
<b>GF</b>	<b>Sea bream marinated in lime, chili, avocado and coriander</b>	18€
	Dorade eingelegt in Limette, Chili, Avocado und Koriander Daurade marinée au citron vert, piment, avocat et coriandre	
<b>GF</b>	<b>Shrimps saganaki cooked with Limnio wine, baked tomato and estragon</b>	20€
	Garnelen-Saganaki gekocht in Limnio Wein, gebackene Tomate und Estragon Crevettes saganaki au vin blanc Limnio, tomates cuites et estragon	
<b>V GF</b>	<b>Grilled mushrooms with carob honey vinaigrette</b>	14€
	Gegrillte Pilze mit Johanniskraut-Honig-Vinaigrette Champignons grillés avec une vinaigrette au miel de caroube	

### Main Courses

---

<b>GF</b>	<b>Lamb Kleftiko with mashed potato</b>	24€
	Lamm Kleftiko mit Kartoffelpüree Agneau Kleftiko avec purée de pommes de terre	
<b>GF</b>	<b>Chicken fillet with buttered vegetables and green pea puree</b>	22€
	Hähnchenfilet mit Buttergemüse und grünem Erbsenpüree Filet de poulet avec légumes au beurre et purée de petits pois	

## *Desserts*

---

<b>GF</b>	<b>Traditional Greek rice pudding</b>	14€
	Traditioneller griechischer Reispudding Riz au lait à la grecque	

---

	<b>Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce</b>	14€
	Halva Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce Mousse de semoule aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud	

---

	<b>Ice cream selection</b>	14€
	Auswahl an Eiscreme Sélection de glaces	

# Toddler's Menu

## Menü für Kleinkinder

### Menu pour les nourrissons



---

#### Fruit puree with peach, apple and apricot

10€

Früchtecreme mit Pfirsich, Apfel und Aprikose  
Compote de fruits, à la pêche, pomme et abricot

---



#### Puree with potato, leek and zucchini

10€

Püree aus Kartoffel, Lauch und Zucchini  
Purée de pommes de terre, poireaux et courgettes

---



#### Puree of chicken, potato and zucchini

10€

Püree aus Hähnchen, Kartoffel und Zucchini  
Purée de poulet, pommes de terre et courgettes

---



#### Puree of cod fillet, zucchini and broccoli

10€

Püree aus Kabeljaufilet, Zucchini und Broccoli  
Purée de morue, courgettes et brocolis



contains egg



contains vegetables



contains wheat



contains fish



contains meat










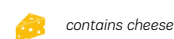
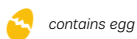
contains cheese

V vegetarian option / GF gluten free option

## Kids Menu



---

	<b>Mini Greek salad</b> Mini griechischer Salat Mini salade grecque	8€
	<b>Croquettes of fish fillet and French fries</b> Kroketten von Fischfilet mit Pommes Frites Croquettes de filet de poisson aux frites	9€
	<b>Kids burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kids Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites Burger pour enfants avec tomate, salade verte et frites	9€
	<b>Pork skewer with pita bread and French fries</b> Schweinespieß mit Pita-Brot und Pommes Frites Brochette de porc au pain pita et frites	10€
	<b>Veal meatballs with rice and tomato sauce</b> Kalbsfleischbällchen mit Reis und Tomatensauce Boulettes de veau avec riz, et sauce tomate	9€
	<b>Spaghetti with tomato sauce</b> Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti à la sauce tomate	10€
	<b>Pasta with minced meat and tomato sauce</b> Pasta mit Hackfleisch und Tomatensauce Pâtes à la viande hachée et sauce tomate	10€



## Kids Desserts

---

  **Halva mousse with caramelized hazelnuts and hot chocolate sauce** 9€  
Halva Mousse mit karamellisierten Haselnüssen und heißer Schokoladensauce  
Mousse de halva aux noisettes caramélisées et sauce au chocolat chaud

---

 **Selection of ice cream** 9€  
Auswahl an Eiscreme  
Sélection de glaces

---

  **Chocolate fondue with fruit** 9€  
Schokoladenfondue mit Früchten  
Fondue au chocolat avec fruits

## *Kiddies beverages and mocktails*

---

**Ladie`s sunrise** 11€  
Orange and apple juice with grenadine syrup  
Orangen- und Apfelsaft mit Grenadine-Sirup Jus  
d'orange et de pomme et sirop de grenadine

---

**Shirley Temple** 11€  
Sprite with grenadine syrup  
Sprite mit Grenadine-Sirup  
Sprite et sirop de grenadine

---

**Juice variety / Auswahl an Säften** 11€  
Apple, banana, orange, peach, cherry, pineapple  
Apfel, Banane, Orange, Pfirsich, Kirsch, Ananas  
Pomme, banane, orange, pêche, cerise, ananas

---

**Fresh Milk / Frische Milch / Lait Frais** 11€  
Served warm or cold  
Warm oder kalt serviert  
Servi froid ou chaud



**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.