

UNSERE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE

Erleben Sie die Vielfalt der modernen griechischen Mezekultur. In kleinen, feinenkomponierten Gerichten verbinden wir Tradition mit zeitgemäßer Küche. Zum teilen, genießen und gemeinsamen erleben.

BACKWERK

Die Basis. Hausgemacht. Unverhandelbar.




€

HAUSGEMACHTES BAUERNBROT  a	6
Unser Sauerteigbrot serviert mit Oliven & Olivenöl	
PITA BROT  a	3

DIPS

Ehrliche Aromen ohne Umwege.


€

TARAMA  d, l	d,6,12,13	9
Weiße Kaviarmousse Zitronen-Confit Botarga		
TIROKAFTERI  a, g, k		8
Cremige Fetacreme Chili Florinis Paprika Honig Sesam Filo		
TZATZIKI  g, l,		7
Griechischer Joghurt Gurke Knoblauch Olivenöl		

SALATE

Mediterrane Frische. Klar komponiert.

€

BEETS ON FIRE  g,1,6,8,11	16
Geröstete Rote Bete & grüne Bohnen griechischer Joghurt Orangenfilet gereifter Essig	
BAUERNSALAT NACH ALTER TRADITION  a, g, l, 8	15
Ziegenkäse Kirschtomaten Gurke Zwiebeln Paksimadi Kritamo Paprika BIO Olivenöl & Oregano	

MEZE - VORSPEISEN
Kleine Gerichte, zum Teilen gedacht.

KALT		€
GREEK SUSHI DOLMADAKI	c, d, f, g, i, l	18
Weinblatt Reis Wolfsbarsch Sashimi Alge Zitronen Avgolemono		
WOLFSBARSCH TATAR GIOUVARLAKI STYLE	a,c,g,i,6	18
Wolfsbarsch Reis Zitronen Avgolemono Kräuter		
WARM		€
SPINAT PITA 	a, g, i, l	14
Sauerteig Pita Spinat Feta Kräuter Xynotyro Frischkäse		
KOLOKITHAKIA STICKS 	a, g, l	12
Frittierte Tempura Zucchini Joghurt Minze Dip		
THUNFISCH KEBAB	a, c, d, f, i, k, l	19
Gegrillter Yellowfin Thunfisch Fava süß saure Tomate		
GARNELEN SAGANAKI	b, g, i, l	23
Black Tiger-Garnelen Kirschtomaten Fetakäse Hummer-Bisque		
CALAMARI	a, c, n, l	18
Knusprig gebratene Baby-Calamari Kapernsalat Skordalia Knoblauchschaum		
GEGRILLTER OKTOPUS	d, n, i, l	24
Fasolada Bohnencreme Zwiebelpickles Tarama		
KEFTEDAKIA "BLACK ANGUS"	a, c, f, g, i, j, l	17
Rinderhackbällchen Tomatensalsa knusprige Kartoffeln Metsovone Käseschaum		
MOUSSAKA MODERN TWIST	a, c, f, g, i, l	20
Pulled Beef Aubergine knusprige Kartoffeln Kalbsjus Bechamelschaum		
LAMM LOUKOUMADES	a, c, f, g, i, j, l	19
Gereifter Käse Jamón Ibérico Sellerie Majo		
KÄSEBÄLLCHEN 	a, c, g, l	13
Feta Graviera Talagani Zwiebel Trauben Chatney, fruchtig und süß sauer		
PATATES 		8
Homemade Kartoffel-Wedges		
PATATES mit Gravierakäse 		11
Hausgemachte Kartoffeln Graviera Trüffelöl Oregano		

PASTA

Hausgemacht. Ohne Kompromiss.

€

RIESENGARNELEN TAGLIATELLE	c, b, d, g, h, i, l	28
Hausgemachte Pasta Kirschtomaten Hummer-Bisque frische Kräuter		
PASTITSIO NEW STYLE	a, c, f, g, i, l	26
Paccheri Pasta geschmortes Brisket vom Black Angus Rind Bechamelschaum		

SIGNATURE

Präzise komponiert. Ehrlich im Geschmack.

€

KABELJAU	c, d, g, i, l	32
Muscheln Blattspinat grünes Blattgemüse Kräuter Zitrone Avgolemono		
THE REAL GREEK SOUVLAKI	a, g, i, l	24
Duroc Schwein Frühlingszwiebeln Tomate Tzatziki Pita Patates		
GESCHMORTES LAMM	g, i, j, l	32
Oregano Kartoffelcreme Fetacreme gegrillte Frühlingszwiebel Lammjus		
US SHORT RIBS	a, f, g, i, l	35
Ofenkartoffel Metsovone Creme Chimichurri BBQ		
KALBSBÄCKCHEN	a, c, g, i, l	35
Topinambur knusprige Zwiebeln Metsovone Käseschaum		
SELLERIE STEAK	 f, h, i, 8	24
Selleriepraline Haselnussschaum Gemüse Demi Glace		

SHARING MENÜ

Zum Teilen. Zum Probieren. Zum Genießen.

ab 2 Personen

€

4 GÄNGE ATHENIAN	p.P.	65
Brot Tzatziki Käse Bällchen Angus Rinderhackbällchen Dorade Royal Iberico Kotellet Greek Cheesecake		
4 GÄNGE SANTORINI SUNSET	p.P.	78
Brot Fetamousse Kaviarmousse Riesengarnelen Mousaka Wildfang Kabeljau Geschmortes Lamm Baklava modern Twist		
BEEF SELECTION AM TISCH FLAMBIERT	p.P.	62
Rinderfilet Rumpsteak Rib Eye 300 g pro Person Serviert mit Patates und Gemüse vom Grill Am Tisch mit Metaxa und Thymian flambiert und tranchiert		

GRILL & FEUER

Alles vom offenen Grill, Beilagen nach Wahl

€

LAMMKARRE „New Zealand“ zart und aromatisch vom Weidelamm	350 g	36
RINDERFILET „Black Angus Grain fed“ fein marmoriert, besonders saftig	250 g	46
RIB EYE „Black Angus Grain fed“ 150 Tage grain fed, kräftig im Geschmack, saftig	350 g	45
RUMPSTEAK „Black Angus Gras fed“ Kräftig im Geschmack, mit Biss	250 g	34
WAGYU „Japan A5 Rumpsteak“ zart schmelzend, intensiv marmoriert	120 g	56
IBÉRICO KOTELETT nussig im Aroma, saftig und zart	400 g	38
MAISHÄHNCHEN Freilandhaltung knusprig entbeint		23

FISCH

Meer. Frische. Handwerk.

€

FISCH DES TAGES tagesfrisch, je nach Fang		26
GANZER FISCH zum Teilen ab 2 Personen, je Fang und Größe	ab 1 kg	85
JUMBO GARNELEN Wildfang Knoblauch und Zitrone	1 kg	95
HUMMER Kanada halber Hummer	ca. 500 g	80
ganzer Hummer	ca. 1 kg	140

SIDES & SAUCES

Die perfekte Ergänzung.

€

HAUSGEMACHTE PATATES	6
OFENKARTOFFEL Metsovone Creme a, c, g, l	8
GEMÜSE VOM GRILL Zitrone Olivenöl	8
WILDER BROKKOLI VOM GRILL geröstete Haselnüsse h, j	8
TOPINAMBURCREME g, i, l	7
OREGANO KARTOFFELCREME g, i, l	7
SAUCE & BUTTER a, f, g, i, l, 6, 11	5
Homemade Beef-Sauce Homemade Pfeffer-Sauce a, f, g, i, l	2
Hausgemachte Kräuterbutter	2

DESSERT

Süßer Abschluss mit griechischer Seele.

€

BAKLAVA MODERN TWIST	a, c, g, h	15
Filoteig Pistazienkerne Pistazien-Cremeux Kaimakieis		
PROFITEROL GREEK STYLE	a, c, g, h,	14
Orangenmousse Choux Greek-Mokka Schokoladensauce Kardamoneis		
GREEK CHEESECAKE	a, g, h	13
Manouri-Mousse Bisquit-Crumble Erdbeeren-Kompott Vanilleeis		

DESSERTWEIN

€

MELIAS Papagiannakos Wine	50 ml
Malagouzia Attika	5,5
Aromen von weißen Blüten, Honig und Ananas	
VISANTO Karamolegos Winery	7,5
2010 Assyrtiko, Aidani Santorini PDO	
Sonnentrocknete Trauben, sehr komplex und ausgewogen mit Trockenfrüchten, Karamel und Kaffee.	

WARME GETRÄNKE

€

CAFE CREME	4,5
ESPRESSO	3,5
ESPRESSO DOPPIO	4,5
GRIECHISCHER KAFFEE	3,5
CAPPUCCINO	4,5
MILCHKAFFEE	4,9
HEISSE SCHOKOLADE	4,9
SCHWARZER TEE	3,9
FRISCHER MINZTEE MIT ZITRONE	4,5

ZEICHENERKLÄRUNG DER ZUSATZSTOFFE

- a - Glutenthaltiges Getreide
namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,
Kamut und Hybridstämme davon
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fische
- e - Erdnüsse
- f - Soja
- g - Milch / Laktose
- h - Schalenfrüchte
namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew-Kerne,
Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesam
- l - Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂)
- m - Lupinen
- n - Weichtiere



PANORAMA
RESTAURANT & EVENT SPACE