

ATHENIAN SHARING DINNER

Rustikales Bauernbrot trifft auf Black-Angus-Hackbällchen und Dorade Royal im Ganzen – die Klassiker Athens, interpretiert mit modernem Handwerk. Ein Menü, das zeigt, wie Einfachheit und Präzision aus bekannten Zutaten etwas Unvergessliches machen.

KAPITEL 1

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot

Oliven & Olivenöl

Tzaziki

griechischer Joghurt | Knoblauch | Gurke | Bio-Olivenöl

KAPITEL 2

Käsebällchen

Feta | Graviera | Talagani | Zwiebel Trauben Chutney

Keftedakia Black Angus

Rinderhackbällchen | Tomatensalsa | knusprige Kartoffeln | Metsovone Käseschaum

KAPITEL 3

Dorade Royal

im ganzen filetiert | Spinat | Zitronen Avgolemono

Ibérico Kotelett

Oregano Kartoffelcreme | wilder Brokkoli | Demi Clace

Ofenkartoffel

serviert mit Metsovone Creme

Gegrillter wilder Brokkoli

Babysalat | Zitrusfrüchte-Dressing

KAPITEL 4

Greek Cheesecake

Manouri-Mousse | Bisquit-Crumble | Erdbeeren-Kompott | Vanilleeis

Preis pro Person: 65 €