

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 €

SANTORINI SUNSET SHARING DINNER

Black Tiger Garnelen, Wildfang-Kabeljau, geschmortes Lamm – das Meer und das Land der Ägäis in einem Menü. Moussaka modern Twist trifft auf Baklava neu gedacht. Santorini hat keine einfache Küche. Wir auch nicht.

KAPITEL 1

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot

Oliven & Olivenöl

Tirokafteri

Fetamousse | Chilli | Florinis | Filo | Honig | Sesam

Tarama

weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit | Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

KAPITEL 2

Riesengarnelen „Saganaki“

Black Tiger Garnelen | Kirschtomaten | Fetakäse | Hummer-Bisque | Basilikum

Moussaka modern Twist

Pulled Beef | Kalbsjus | Crispy-Kartoffeln | Bechamel-Espuma

KAPITEL 3

Wildfang Kabeljau

Muscheln | Blattspinat | grünes Blattgemüse | Kräuter | Zitrone Avgolemono

Geschmortes Lamm

Oregano Kartoffelcreme | Fetacreme | gegrillte Frühlingszwiebel | Lammjus

Ofenkartoffel

serviert mit Metsovone Creme

Gegrillter wilder Brokkoli

Babysalat | Zitrusfrüchte-Dressing

KAPITEL 4

Baklava modern Twist

Filoteig | Pistazienkerne | Pistazien-Cremeux | Kaimakieis

Preis pro Person: 78 €

MYKONOS LUX SHARING DINNER

Gegrillter Oktopus auf Beluga-Linsen. Wagyu Japan A5. Hummer mit hausgemachten Nudeln. Mykonos Lux ist kein Menü – es ist eine Ansage. Für alle, die wissen, dass der beste Tisch im Restaurant der ist, an dem man sich keine Preise anschaut.

KAPITEL 1

Hausgemachtes rustikales Bauernbrot

Oliven & Olivenöl

Tirokafteri

Fetamousse | Chilli | Florinis | Filo | Honig | Sesam

Tarama

weißer Kaviarmousse | Zitronen-Confit | Botargo „Avgotaraxo“ | Black Kaviar

KAPITEL 2

Gegrillter Oktopus

Beluga-Linsen | Orangenfilet | Tarama | Botargo „Avgotaraxo“ | Schnittlauchöl

Black Angus Tigania

Rinderfiletspitzen | knuspriges Panko-Bries | Champignons | Zucchini | Weißweinsauce

KAPITEL 3

Lobster

Hausgemachte Nudeln | Kirschtomaten | Hummer-Bisque | frische Kräuter

Wagyu Japan Striploin A5

Gemüse-Terrine

Geröstete Baby Kartoffeln

serviert mit Graviera-Käse Espuma

Gegrillter wilder Brokkoli

Babysalat | Zitrusfrüchte-Dressing

KAPITEL 4

Profiterol „Greek style“

Orangenmousse | Choux | Greek-Mokka Schokoladensauce | Kardamoneis

Preis pro Person: 110 €

Eine individuelle Menü Gestaltung führt zu veränderten Preisen.
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer, Preisveränderungen / Menüänderungen vorbehalten