



Der Koch empfiehlt:

GETRÄNKE

WEISSWEIN

SAVVATIANO	trocken	Sokos	0,2 l		5,70
			0,75 l	Flasche	19,50

ROSÉWEIN

SYVARIS	halbtrocken	Drama	0,2 l		7,00
			0,75 l	Flasche	24,00

WARME VORSPEISE

MYDIA SAGANAKI					8,50
<i>Muscheln in Senf-Estragon-Sauce und mit Schafskäse garniert</i>					

HAUPTSPEISEN

LACHANO DOLMADES	~ vegetarisches Gericht ~	15,00
<i>Kohlrouladen mit Reis gefüllt in einer Zitronen-Ei-Sauce</i>		

CHIRINO KOTZI		17,00
<i>Schweinehaxe mit Weißkohl nach griechischer traditioneller Art</i>		

CHIRINO FILETO		19,00
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce dazu Reis</i>		

Zu allen Hauptgerichten wird ein frischer knackiger Salat gereicht.

DESSERT

KARIDOPITA		5,50
<i>griechischer Walnusskuchen mit Vanilleeis und Schokosauce</i>		