



## Der Koch empfiehlt:

### GETRÄNKE

#### WEISSWEIN

MYLOPOTAMOS	<i>trocken</i>	0,2 l		5,60
	<i>Berg Athos</i>	0,75 l	<i>Flasche</i>	19,00

#### ROSÉWEIN

EPILINIOS	<i>trocken</i>	0,2 l		5,90
	<i>Sokos</i>	0,75 l	<i>Flasche</i>	19,90

### VORSPEISE

GEMISTO KOLOKITHAKI				8,50
<i>gefüllte Zucchini aus dem Ofen mit Schafskäse in einer Tomatensauce</i>				

### HAUPTSPEISEN

PHANTASIA GEMÜSE	<i>~ vegetarisches Gericht ~</i>	13,50
<i>Aubergine, Zucchini, Paprika mit Kritharaki (kleine griechische Nudeln) aus der Pfanne dazu ein frischer knackiger Salat</i>		

PAPOUTSAKI		13,90
<i>Gefüllte Auberginen mit Gehacktem und Béchamelsauce garniert und ein frischer knackiger Salat</i>		

GARIDES ME SPANAKI		19,90
<i>Black Tiger Garnelen in einer feinen Salbei-Sauce aus der Pfanne mit Blattspinat und einem frischen knackigen Salat</i>		

### DESSERT

SCHOKOSOUFFLEE		5,50
<i>Feines Schokogebäck mit einem flüssigen Kern mit Sahne und Schokosauce</i>		