

Wir empfehlen Ihnen heute:



... als Vorspeise

"Garida Kataifi "

Riesengarnele, ummantelt mit Engelshaaren, aus dem Backofen, etagiert auf Trahana *, angemacht mit Gemüse und Krokou-Kozaanis, auf Tomatensaucen-Spiegel, aromatisiert mit Ouzo 12

* Trahana wird nach alter, griechischer Tradition, aus geknacktem Vollkornweizen und Ziegenmilch hergestellt, gesäuert und danach in der Sonne getrocknet. Trahana gehört, lt. Jamie Oliver, zu den drei gesündesten Speisen der Welt.

11,40 €

„ Mpanzari Psito „

Rote- Beete- Scheiben gegrillt, etagiert mit besonderem, geräuchertem Metsovone-Hartkäse, gereift in Berghöhlen, geräuchert und gewachst mit wildwachsenden Pflanzen aus dem Gebiet

9,80 €

"Kalamaraki "

Baby Calamaris aus dem Indischen Ozean, gefüllt mit Spinat, Feta Käse, Walnüssen und Rosinen, verfeinert mit einer Zitronen-Dill-Sauce

11,20 €

... als Hauptspeise

Black Angus " Gyros "

Hausgemachter Drehspieß mit Rindfleisch vom US Black Angus Rind, etagiert auf Pita-Brot, vollendet mit einer Senf-Honig-Mayonaise-Sauce, dazu servieren wir Kartoffeln aus dem Backofen und kleinen griechischen Bauernsalat

20,60 €

"Kotoletta "

Dry Aged Rinderkotelett aus Argentinien, vom Lavasteingrill, serviert mit Baby Kartoffeln und Gemüse aus der Pfanne

25,40 €

"Risotto "

Arborio Rundkornreis, angemacht mit Wildpilzen, aromatisiert mit Trüffelöl, vollendet mit frischen, schwarzen Trüffellocken (2 gr.)

19,80 €

"Elafi "

Rehragout, angemacht mit Zwiebeln, Rosinen, Maronen und Kräutern, in einer Schokoladensauce langsam im Gusstopf gegart, dazu servieren wir Schokoladen-Tagliatelle

26,60 €

... als Dessert

"Kataifi " (Eliá Art)

Engelshaare-Nest, etagiert mit Crème-Pâtissière (Vanillecreme) und Walnüssen, garniert mit Waldfrüchten

7,80 €

Specials of the day:



... as a starter

"Garida Kataifi "

King prawn, covered with angel hair, from the oven,
placed on Trahana *, prepared with vegetables and crocou kozaanis, on tomato sauce

* Trahana is made according to ancient Greek tradition,
from cracked wholemeal wheat and goat's milk, acidified and then dried in the sun.
Trahana belongs, according to Jamie Oliver, to the three healthiest foods in the world.

11,40 €

„Panzari Psito „

Grilled beetroot slices with special smoked Metsovone hard cheese,
matured in mountain caves, smoked and waxed with wild plants from the area

10,80 €

"Kalamaraki "

Baby Calamaris from the Indian Ocean, filled with spinach, feta cheese, walnuts and raisins,
refined with a lemon dill sauce

11,20 €

... as a main course

Black Angus "Gyros "

Homemade rotisserie with beef from the US Black Angus beef, topped on pita bread,
finished with a mustard-honey-mayonnaise sauce,
served with potatoes from the oven and small Greek farmer's salad

20,60 €

"Kotoletta "

Dry Aged beef chop from Argentina, from the lava stone grill,
served with baby potatoes and vegetables from the pan

25,40 €

"Risotto "

Arborio round grain rice, prepared with wild mushrooms, flavored with truffle oil,
finished with fresh, black truffle flakes (2 gr.)

19,80 €

"Elafi "

Deer ragout, prepared with onions, raisins, chestnuts and herbs,
cooked slowly with a chocolate sauce in the cast pot
served with chocolate tagliatelle

26,60 €

... as dessert

"Kataifi " (Eliá Style)

Angel's hair nest topped with crème pâtissière (vanilla cream)
and walnuts, finished with wild berries

7,80 €