

## **MEZEDES** GRIECHISCHE VORSPEISEN

<i>Oliven &amp; Peperoni</i>	5,5
<i>Trilogie</i>	10,5
Tzatziki* / rosa Taramas* / Fava*	
*Einzeln	6,8
<i>Pasteli</i> - warmer Feta, Sesam-Kruste, Honig	9,8
<i>Bougourdi</i> - warmer Feta, Tomate, Paprika, Zwiebel, Oregano	10,5
<i>Zucchini – Carpaccio</i>	9,8
Paprika, Zwiebel, Zitrone, Minze	
<i>Zucchini-puffer mit Joghurt-Minze Dip</i>	10
<i>Griechischer Bauernsalat</i>	11,8
Tomate, Gurke, Paprika, Peperoni, Feta, Oliven, Zwiebel	
<i>Lauwarme Aubergine</i>	12,8
Tomate, Feta, Kräuterpesto	
<i>Babyspinat Salat</i>	13,5
karamellierte Walnüsse, frische Erdbeeren, Feta	
<i>Korones- Baby Calamari Krönchen mit Knoblauch-Kräuter-Dip</i>	13,8
<i>Gegrillter Oktopus</i>	16,5
med. Kartoffelsalat	
<i>Thunfisch – Carpaccio</i>	16
Limette, aromatisiertes Olivenöl	
<i>Sautierte Jacobs-Muscheln</i>	16,5
<i>Doraden – Tartar</i>	17,5
Zucchini, Limette, Minze	
<i>Beef – Tartar</i>	19,8
Pilzragout	

## **Fleischgerichte**

<i>Moussakas</i> mit Gehacktem vom Rind	17,5
dazu gemischter Blattsalat	
<i>Lammschulter</i> aus dem Ofen (Neuseeland)	22,8
Spinat, med. Bratkartoffeln	
<i>Duroc – Schweinekotelett</i>	23,5
med. Bratkartoffeln, Pfannengemüse	
<i>Maispouardenbrust</i>	23,8
hausgemachtes Kartoffelpüree, Pfannengemüse	
<i>Lammfilet</i> (Neuseeland)	27,5
Mavrodafne-Chilisauce, Gemüserisotto	
<i>Estia`s Lammkoteletts</i> (Neuseeland)	28
Knoblauch, Chili, Pfannengemüse, med. Bratkartoffeln	

## Aus dem Dry Ager:

° Entrecôte	je 100 Gramm	8,8
° Kalbskarree	je 100 Gramm	8,8
° Tomahawk – Steak	je 100 Gramm	9,5
° Black Angus Rinderfilet	je 100 Gramm	12

## Unsere Beilagen zur Auswahl

Hausgemachter Kartoffelpüree	5,5
Med. Pfannengemüse	5,5
Zitronenkartoffeln aus dem Ofen	5,5
Gemischter Blattsalat	5,5
Gemüserisotto	5,5

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

<i>Gebratene Sardellen</i>	16,5 (auf Anfrage)
gemischter Blattsalat	
<i>Baby Calamari aus der Pfanne oder vom Grill</i>	19,8
gemischter Blattsalat, Kräuter-Knoblauch Dip	
<i>Garnelen vom Wildfang</i>	24,5
Weissweinsauce, frische Kräuter, gemischter Blattsalat	
<i>Mediterraner Meeresfrüchte-Topf</i>	25,5
Wildfang-Garnelen, Vongole, Grünschalmscheln, Baby Calamari, Zitronenrisotto	
<i>Garidomakaronada</i>	25,8
Bavette, Wildfang-Garnelen, fr. Tomatensauce	
<i>Kritharoto</i>	25,8
griechischer Nudelreis, Wildfang Garnelen, fr. Tomatensauce	
<i>Tsipoura / Loup de mer</i>	23,8
gemischter Blattsalat, med. Bratkartoffeln	
<i>Lemonato</i> Dorade oder Loup de mer (gedünstet)	26,5
Kartoffeln, Karotten, Porree, Zitronensud	
<i>Gegrilltes Thunfisch-Steak</i> (Yellow Fin)	28,5
schwarzer Sesam, Pfannengemüse, med. Bratkartoffeln	

**Größere Fische auf Anfrage. Preis je nach Sorte & Gewicht**

## DESSERTS

<i>Crème Caramel (laktosefrei)</i>	6,5
<i>Mille Feuille</i>	8,5
karamellierter Blätterteig, Pâtissière-Creme, Mandel, Erdbeeren	
<i>Hausgemachtes Joghurteis, Honig &amp; Mandel-Crumble</i>	8,5
<i>Estia's Cheesecake mit Tomaten-Marmelade</i>	9
<i>Schokoladen-Soufflé Vanilleeis</i>	10,5