

thalasa
& alati

ΣΟΥΠΕΣ

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

6,00



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΜΑΡΑΘΟΠΙΤΑ

τραγανό φύλλο | φρέσκα μυρωδικά | μάρθαρος | τυρί γκερεμέζι

11,00



ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

φινόκιο | φρέσκο κρεμμύδι | λευκό κρασί | ντοματίνια και φρέσκα μυρωδικά

14,00



ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΙΔΑΤΟ

φρέσκια ρίγανη | ελαιόλαδο | ξύδι | τηγανιτή κάρπη

14,00



ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ

κολοκύθια | φρέσκα μυρωδικά | φρέσκο κρεμμύδι | σως γιαουρτιού

13,00



ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ

φύλλο κρούστας | θυμαρίσιο μέλι | γλυκιά πάπρικα | καβουρδισμένο σουσάμι

12,00



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΑ

κρεμμύδι | σκόρδο | δυόσμος | φρεσκοτριμμένη ντομάτα | μυζήθρα | ούζο

11,00



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΤΗΓΑΝΙΑ

σκόρδο | δενδρολίβανο | λευκό κρασί | ντοματίνια

14,00



ΣΑΛΑΤΕΣ

(σελφ σέρβις από τον μπουφέ)

ΕΠΙΛΟΓΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΣΑΛΑΤΩΝ

12,00

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΡΙΩΝ

ΕΠΙΛΟΓΗ ΣΥΝΘΕΤΩΝ ΣΑΛΑΤΩΝ

** ΔΕΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΣΟΥΒΛΑΚΙ «ΜΠΟΤΣΑΡΗ»

κοτόπουλο φιλέτο | φρέσκα λαχανικά | γιαούρτι με μυρωδικά | πίτες σχάρας | χωριάτικες πατάτες

17,00



MIX GRILL

χοιρινό σουβλάκι | μπιφτέκι | λουκάνικα σχάρας | χοιρινή πανσέτα | τζατζίκι | πίτες σχάρας | πατάτες τηγανιτές

19,00



* ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΩΤΕ

φρέσκα μυρωδικά | σκόρδο | θυμάρι | πουρές σελινόριζας | σπαράγγια | σως καραμέλας σκόρδου αρωματισμένη με τρούφα

30,00



ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΣΧΑΡΑΣ

τραγανά λαχανικά | σπαράγγια | σως μοσχολέμονου | φρέσκα μυρωδικά

19,00



ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΤΟΣ ΣΕ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ

φιλέτο μπακαλιάρου | κουρκούτι | σκορδαλιά παντζάρι ψητό

21,00



ΡΑΒΙΟΛΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ (VEGAN)

ρεβίθια | φρέσκα μυρωδικά | σως καρότου

15,00



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ

πατάτα | μελιτζάνα | κολοκύθι | ντομάτα μοσχαρίσιος κιμάς | σπιτική μπεσαμέλ

17,00



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΣΠΕΤΣΟΦΑΪ ΣΤΟ ΠΗΛΙΝΟ

χωριάτικα λουκάνικα | πιπεριές | κρεμμύδι | σκόρδο | ντομάτα | φέτα

16,00



ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ

καραμελωμένα λαχανικά | σάλτσα ψητού | φρέσκα μυρωδικά | αρωματικός πουρές σελινόριζας

20,00



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

(σελφ σέρβις από τον μπουφέ)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

7,00

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΓΛΥΚΑ, ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΠΑΓΩΤΑ



SOUPS

SOUP OF THE DAY 6,00



APPETIZERS

FENNEL PIE 11,00

crispy phyllo pastry | fresh herbs | fennel geremezi cheese



STEAMED MUSSELS 14,00

fennel | spring onions | white wine | cherry tomatoes and fresh herbs



OCTOPUS IN VINEGAR DRESSING 14,00

fresh oregano | olive oil | vinegar | fried capers



ZUCCHINI FRITTERS 13,00

zucchini | fresh herbs | spring onions | yogurt sauce



FETA CHEESE WRAPPED IN PHYLLO PASTRY 12,00

phyllo pastry | thyme honey | sweet paprika toasted sesame seeds



MEATBALLS IN TOMATO SAUCE 11,00

onion | garlic | spearmint | freshly-grated tomato myzithra cheese | ouzo



PAN-FRIED MUSHROOMS 14,00

garlic | rosemary | white wine | cherry tomatoes



SALAD BAR

(SELF SERVICE FROM THE BUFFET)

VARIETY OF FRESH SALADS 12,00

VARIETY OF CHEESES

VARIETY OF COMPOUND SALADS

* NOT INCLUDED / IS AN EXTRA CHARGE

MAIN

SOUVLAKI “BOTSARI” 17,00

chicken fillet | fresh vegetables | yogurt with herbs | grilled pita bread | potato wedges



MIX GRILL 19,00

pork skewer | burger | grilled sausages | pork pancetta | tzatziki | grilled pita bread French fries



* SAUTÉED BEEF FILLET 30,00

fresh herbs | garlic | thyme | celeriac purée asparagus | truffle-scented garlic caramel sauce



GRILLED SALMON FILLET 19,00

crispy vegetables | asparagus | lemongrass sauce fresh herbs



FRIED BATTERED COD 21,00

cod fillet | batter | garlic | roasted beetroot



BEETROOT RAVIOLI WITH CHICKPEAS (VEGAN) 15,00

chickpeas | fresh herbs | carrot sauce



TRADITIONAL DISHES

TRADITIONAL MOUSSAKA 17,00

potato | eggplant | zucchini | tomato | minced veal | homemade béchamel sauce



TRADITIONAL SPETSOFAI BRAISED IN CLAY POT 16,00

traditional Greek sausages | peppers | onion garlic | tomato | feta cheese



LAMB SHANK BRAISED IN CLAY POT 20,00

caramelized vegetables | pot roast sauce | fresh herbs | celeriac purée



DESSERTS

(SELF SERVICE FROM THE BUFFET)

TRADITIONAL GREEK DESSERTS 7,00

VARIETY OF SWEETS, FRUITS AND ICE CREAM FLAVOURS



SOUPES

SOUPE DU JOUR 6,00



HORS D'ŒUVRES

TARTE AU FENOUIL 11,00

pâte phyllo croustillante | herbes fraîches | fenouil | fromage geremezi



MOULES À LA VAPEUR 14,00

fenouil | oignon vert | vin blanc | tomates cerises et herbes fraîches



POULPE AU VINAIGRE 14,00

origan frais | huile d'olive | vinaigre | câpres frites



BEIGNETS DE COURGETTE 13,00

courgettes | herbes fraîches | oignon vert sauce au yogourt



FROMAGE FETA EN PÂTE PHYLLO 12,00

pâte phyllo | miel de thym | paprika doux | graines de sésame rôties



BOULETTES DE VIANDE SAUCE TOMATE 11,00

oignon | ail | menthe verte | tomate fraîche râpée fromage myzithra | ouzo



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS 14,00

ail | romarin | vin blanc | tomates cerises



BUFFET DE SALADES (EN LIBRE-SERVICE)

SÉLECTION DE SALADES FRAÎCHES 12,00

SÉLECTION DE FROMAGES

SÉLECTION DE SALADES COMPOSÉES

* NON INCLUS / EST UN SUPPLÉMENT

PLATS PRINCIPAUX

SOUVLAKI «BÓTSARI» 17,00

filet de poulet | légumes frais | yaourt aux herbes pain pita grillé | quartiers de pommes de terre



ASSORTIMENT DE GRILLADES 19,00

brochette de porc | steak haché | saucisses grillées pancetta de porc | tzatziki | pain pita grillé pommes frites



* FILET DE BŒUF SAUTÉ 30,00

herbes fraîches | ail | thym | purée de céleri asperges | sauce caramel à l'ail parfumée à la truffe



FILET DE SAUMON GRILLÉ 19,00

légumes croquants | asperges | sauce à la citronnelle | herbes fraîches



CABILLAUD PANÉ FRIT 21,00

filet de cabillaud | pâte à frire | ail betteraves rôties



RAVIOLIS DE BETTERAVES AUX POIS CHICHES (VÉGÉTALIENNE) 15,00

pois chiches | herbes fraîches | sauce à la carotte



PLATS TRADITIONNELS

MOUSSAKA TRADITIONNELLE 17,00

pomme de terre | aubergine | courgette | tomate veau haché | sauce béchamel maison



SPETSOFAI TRADITIONNEL EN COCOTTE EN TERRE CUITE 16,00

saucisses traditionnelles grecques | poivrons | oignon | ail | tomate | fromage feta



JARRET D'AGNEAU EN COCOTTE EN TERRE CUITE 20,00

légumes caramélisés | sauce | herbes fraîches | purée de céleri aromatique



DESSERTS (En libre-service)

DESSERTS GRECS TRADITIONNELS 7,00

GÂTEAUX, FRUITS ET CRÈME GLACÉE



SUPPEN

TAGESSUPPE

6,00



VORSPEISEN

FENCHELKUCHEN

knuspriges Blätterteig | frische Kräuter | Fenchel | Geremezi-Käse

11,00



GEDÄMPFTE MUSCHELN

Fenchel | frische Zwiebel | Weißwein | Kirschtomaten und frische Kräuter

14,00



OKTOPUS IN ESSIG

frischer Oregano | Olivenöl | Essig | frittierte Kapern

14,00



ZUCCHINI-BÄLLCHEN

Zucchini | frische Kräuter | frische Zwiebel | Joghurtsoße

13,00



EINGEWICKELTER FETAKÄSE

Blätterteig | Thymianhonig | süßer Paprika | gerösteter Sesam

12,00



FLEISCHKLÖSSCHEN IN ROTER SOSSE

Zwiebel | Knoblauch | Minze | frischgeriebene Tomate | Myzithra-Käse | Ouzo

11,00



GEBRATENE CHAMPIGNONS

Knoblauch | Rosmarin | Weißwein | Cherry-Tomaten

14,00



SALATAUSWAHL

(BUFFET STYLE / Self - Service)

AUSWAHL AN FRISCHEN SALATEN

12,00

AUSWAHL AN KÄSE

AUSWAHL AN GEMISCHTEM SALAT

* NICHT INBEGRIFFEN / GEGEN AUFPREIS

HAUPTGERICHTE

SOUVLAKI BOTSARI

Hähnchenfilet | frisches Gemüse | Joghurt mit Kräutern | Gegrilltes Pitabrot | frische Pommes

17,00



MIX GRILL

Schweinefleischspieß | Burger | Grillwürste | Schweinepancetta | Tzatziki | Gegrilltes Pitabrot | Pommes

19,00



*SAUTIERTES RINDERFILET

frische Kräuter | Knoblauch | Thymian | Selleriepüree | Spargel | Knoblauch-Karamell –Soße mit Trüffelgeschmack

30,00



GEGRILLTES LACHSFILET

Knuspriges Gemüse | Spargel | Limettensoße | frische Kräuter

19,00



KABELJAU IN BACKTEIG GEBRATEN

Kabeljaufilet | Teig | Knoblauch | geröstete Rote Bete

21,00



ROTE-BETE - RAVIOLI MIT KICHERERBSEN (VEGAN)

Kichererbsen | frische Kräuter | Karottensoße

15,00



TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONELLER MOUSSAKA

Kartoffel | Aubergine | Zucchini | Tomate | Kalbshackfleisch | hausgemachte Béchamel

17,00



TRADITIONELLES SPETSOFAI IM TONTOPF

Bauernwürste | Paprika | Zwiebel | Knoblauch | Tomate | Fetakäse

16,00



LAMMKEULE AUF DER KEULE

karamellisiertes Gemüse | Bratensoße | frische Kräuter | aromatisches Knollenselleriepüree

20,00



AUSWAHL AN DESSERTS

(BUFFET STYLE / self-service)

TRADITIONELLE GRIECHISCHE SÜSSIGKEITEN UND DESSERTS

7,00

AUSWAHL AN KUCHEN, OBST UND EIS





gluten



milk



sesame



fish



eggs



nuts



spicy



soya



celery



lupins



vegan



mustard



crustacean



milk &
eggs



molluscs



vegetarian



sulphur
dioxide &
sulphites