

thalasa
&alati

ΣΟΥΠΕΣ

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ

8,00



ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΣΤΡΙΦΤΗ ΣΠΑΝΑΚΟΤΥΡΟΠΙΤΑ

τραγανό φύλλο | φρέσκα μυρωδικά | μάραθος | γκερεμέζι

11,00



ΜΥΔΙΑ ΑΧΝΙΣΤΑ

φινόκιο | φρέσκο κρεμμύδι | ούζο | φρέσκα μυρωδικά

14,00



ΧΤΑΠΟΔΙ ΞΥΔΑΤΟ

φρέσκια ρίγανη | ελαιόλαδο | ξύδι τηγανιτή κάπαρη

14,00



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΑΜΠΕΛΟΦΥΛΛΑ ΜΕ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΙΜΑ ΚΑΙ ΡΥΖΙ | ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ

10,00



ΦΕΤΑ ΤΥΛΙΧΤΗ

φύλλο κρούστας | θυμαρίσιο μέλι | πάπρικα γλυκιά | καβουρδισμένο σουσάμι

10,00



ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΔΥΟΣΜΟΥ

κρεμμύδι | σκόρδο | δυόσμος | κοκουνάρι | σταφίδα

11,00



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΟΡΤΟ ΜΠΕΛΟ ΣΧΑΡΑΣ

σκόρδο | βινεγκρέτ δενδρολίβανο | ρόκα | σπανάκι

14,00



ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΣΕ ΒΡΑΧΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΣΕΡΙ ΚΑΙ ΣΑΛΑΜΙ ΛΕΥΚΑΔΟΣ

12,00



ΠΛΙΓΟΥΡΙ ΜΕ ΧΟΙΡΙΝΟ

ρεβίθια | παραδοσιακό πιάτο της Κω

14,00



ΣΑΛΑΤΕΣ

(μπουφές)

ΦΡΕΣΚΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Μαρούλι | ντομάτα | αγγούρι | σπανάκι | κρεμμύδι | ρόκα | πιπεριά | λάχανο | καρότο

8,00



DRESSING

Βινεγκρέτ μουστάρδας | βινεγκρέτ βαλσάμικο | Σως γιαουρτιού, | ελαιόλαδο | ξύδι | λαδολέμονο

10,00



ΠΛΑΤΟ ΜΕ ΤΥΡΙΑ

Γραβιέρα | φέτα | κασέρι (συνοδευτικά: κριτσίνια, μαρμελάδες, αποξηραμένα φρούτα)

10,00



ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

ντομάτα | κρεμμύδι | αγγούρι | πιπεριά | ελιές καλαμών | κάπαρη | φέτα | τραγανή πίτα σχάρας

9,00



ΜΟΝΑΣΤΗΡΙΑΚΗ

καρδιές μαρουλιών | ρόκα | λιαστή ντομάτα | κοτόπουλο ψητό | ντοματίνια | κρουτόν | φλέικς παρμεζάνας | βινεγκρέτ μουστάρδας

10,00



ΠΟΛΙΤΙΚΗ

λάχανο | καρότο | πιπεριά φλωρίνης | κρεμμύδι φρέσκο | σέλερι | ελαιόλαδο | ξύδι

8,00



ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΑΚΟΣ

φρεσκοτριμμένη ντομάτα | νιφάδες φέτας | κάπαρη | ελιές φιλέτο | θρούμπη | ελαιόλαδο

8,00



ΧΟΥΜΟΥΣ

ταχίνι | καπνιστή πάπρικα | μοσχολέμονο | ελαιόλαδο

5,00



ΤΖΑΤΖΙΚΙ

παραδοσιακό στραγγιστό γιαούρτι | αγγούρι | σκόρδο | ξύδι | ελαιόλαδο

5,00



ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

**ΚΑΛΑΜΑΡΙ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΡΥΖΙ
ΜΕ ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ** 17,00
ούζο | σάλτσα τομάτας

ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΑΝΤΟΥΡΙ 19,00
κοτόπουλο μπούτι | γιανούρι με μυρωδικά |
πίτες σχάρας | χωριάτικες πατάτες | τζατζίκι

MIX GRILL 22,00
σουβλάκι χοιρινό | μπιφτέκι | λουκάνικα σχάρας |
χοιρινή πανσέτα | τζατζίκι | πίτες σχάρας |
πατάτες τηγανιτές

* **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΣΩΤΕ** 30,00
φρέσκα μυρωδικά | σκόρδο | θυμάρι |
πουρές καπνιστής μελιτζάνας | πετιμέζι |
πάπρικα

ΦΙΛΕΤΟ ΣΟΛΟΜΟΥ ΣΧΑΡΑΣ 25,00
τραγανά λαχανικά | σπαράγγια |
σως μοσχολεμόνου | φρέσκα μυρωδικά

ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΣ ΤΗΓΑΝΙΤΟΣ 21,00
φιλέτο μπακαλιάρου σε στίες |
παναρισμένος σε πάνκο |
αιολί παντζαριού | τσίπς πατάτας

**ΡΑΒΙΟΛΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ
ΜΕ ΡΕΒΥΘΙΑ (VEGAN)** 15,00
φρέσκα μυρωδικα | σως καρότου

ΓΑΡΙΔΕΣ Ν°1 ΣΑΓΑΝΑΚΙ 22,00
ούζο | σάλτσα τομάτας

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΙΑΤΑ

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΟΥΣΑΚΑΣ 12,00
πατάτα | μελιτζάνα | κολοκύθι |
ντομάτα | κιμάς μοσχαρίσιος | σπιτική μπεσαμέλ

ΜΑΜΑΔΑΚΙΑ ΓΙΑΟΥΡΤΛΟΥ 15,00
αρωματικό γιανούρι | πικάντικη σάλτσα εσμέ |
πίτες στα κάρβουνα | ψιλοκομμένο κρεμμύδι |
φρέσκα μυρωδικά

ΑΡΝΙ ΚΟΤΣΙ ΣΤΗ ΓΑΣΤΡΑ 22,00
καραμελωμένα λαχανικά | καραμέλα σκόρδου |
φρέσκα μυρωδικά | πουρές πατάτας

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

(σελφ σέρβις από τον μπουφέ)

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΣ ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ 10,00
ξηροί καρποί | τραγανό φύλλο |
αρωματικό σιρόπι

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΑΡΥΔΟΠΙΤΑ 10,00
καρύδια | αρωματικό σιρόπι

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ
ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ** 10,00
χειροποίητη κρέμα | τραγανό φύλλο |
αρωματικό σιρόπι

ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ 10,00

ΡΑΒΑΝΙ 10,00

ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ 8,00
τραγανό μπισκότο | καραμελωμένα φουντούκια

**ΣΤΡΑΓΓΙΣΤΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΜΕ ΞΗΡΟΥΣ
ΚΑΡΠΟΥΣ ΚΑΙ ΘΥΜΑΡΙΣΙΟ ΜΕΛΙ** 6,00

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ ΕΠΟΧΗΣ 6,00

ΠΑΓΩΤΟ ΕΠΙΛΟΓΗΣ ΣΑΣ 6,00

** ΔΕΝ ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ

SOUPS

SOUP OF THE DAY

8,00



APPETIZERS

SPINACH AND CHEESE PIE

crispy pastry | fresh herbs | fennel | geremezi cheese

11,00



STEAMED MUSSELS

fennel | spring onion | ouzo | fresh herbs

14,00



OCTOPUS IN VINEGAR DRESSING

fresh oregano | olive oil | vinegar | fried capers

14,00



TRADITIONAL VINE LEAVES WITH MINCED BEEF AND RICE AND FRESH HERBS

10,00



FETA CHEESE WRAPPED

phyllo pastry | thyme honey | sweet paprika | toasted sesame

10,00



SPEARMINT MEATBALLS

onion | garlic | spearmint | pine nut | raisins

11,00



GRILLED PORTOBELLO MUSHROOMS

garlic | balsamic vinegar | arugula | baby spinach

14,00



FRIED POTATOES WITH KASÉRI CHEESE SAUCE AND LEFKADA SALAMI

με σάλτσα κασέρι και σαλάμι Λευκάδος

12,00



BULGUR WITH PORK

chickpeas | traditional food of Kos

14,00



SALADS

(buffet)

FRESH SALADS

Lettuce, tomato | cucumber; | spinach | onion | arugula | bell pepper; | cabbage | carrot

8,00



DRESSING

Mustard vinaigrette | balsamic vinaigrette | yogurt sauce | olive oil | vinegar; | lemon juice

10,00



CHEESE PLATTER

Graviera, feta, kaséri (accompanied by: breadsticks, jams, dried fruits)

10,00



COMPOUND SALADS

GREEK SALAD

tomato | onion | cucumber | bell pepper | Kalamata olives | capers | feta | crispy pita

9,00



MONASTERIAKI

lettuce hearts | arugula | sundried tomato | grilled chicken | cherry tomatoes | croutons | Parmesan flakes | mustard vinaigrette

10,00



POLITIKI

cabbage | carrot | Florina's pepper | spring onion | celery | olive oil | vinegar

8,00



CRETAN TACOS

freshly grated tomato | feta flakes | capers | filet olives | savory | olive oil

8,00



HUMMUS

tahini | smoked paprika | lemon juice | olive oil

5,00



TZATZIKI

traditional strained yogurt | cucumber | garlic | vinegar | olive oil

5,00



MAIN COURSES

STUFFED SQUID WITH RICE WITH FRESH HERBS 17,00
ouzo | tomato sauce

SOUVLAKI TANDOORI 19,00
chicken leg | yogurt with herbs | grilled pita
country-style potatoes

MIX GRILL 22,00
pork souvlaki | burger | grilled sausages |
pork pancetta | tzatziki | grilled pita |
fried potatoes

* **BEEF FILLET SAUTÉED** 30,00
fresh herbs | garlic | thyme |
smoked eggplant puree | petimézi | paprika

GRILLED SALMON FILLET 25,00
crispy vegetables | asparagus |
lemongrass sauce | fresh herbs

FRIED COD 21,00
cod fillet sticks | breaded in panko |
Aeolian aioli | potato chips

BEETROOT RAVIOLI WITH CHICKPEAS (VEGAN) 15,00
fresh herbs | carrot sauce

SHRIMPS N°1 SAGANAKI 22,00
ouzo | tomato sauce

TRADITIONAL DISHES

TRADITIONAL MOUSSAKA 12,00
potato | eggplant | zucchini | tomato |
minced veal | homemade béchamel sauce

MAMADAKIA YOGHURT 15,00
aromatic yogurt | spicy ezme sauce |
grilled pita | finely chopped onion | fresh herbs

LAMB SHANK BRAISED IN CLAY POT 22,00
caramelized vegetables | garlic caramel |
fresh herbs | mashed of potatoes

DESSERTS (buffet)

TRADITIONAL BAKLAVA 10,00
nuts | crispy pastry | aromatic syrup

TRADITIONAL WALNUT PIE 10,00
walnuts | aromatic syrup

TRADITIONAL GALAKTOBOUREKO 10,00
homemade cream | crispy pastry | aromatic syrup

PROFITEROLES 10,00

TRADITIONAL RAVANI 10,00

CHOCOLATE MOUSSE 8,00
crispy biscuit | caramelized hazelnuts

STRAINED YOGURT WITH DRIED FRUITS AND THYME HONEY 6,00

IN-SEASON FRUIT SALAD 6,00

ICE CREAM OF YOUR CHOICE 6,00

* NOT INCLUDED/ IS AN EXTRA CHARGE

SOUPES

SOUPE DU JOUR

8,00



HORS D'ŒUVRES

TARTE ÉPINARDS ET FROMAGE

pâte croustillante | herbes fraîches | fenouil | fromage gemerezi

11,00



MOULES À LA VAPEUR

fenouil | oignon frais | ouzo | herbes fraîches

14,00



POULPE AU VINAIGRE

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

14,00



FEUILLES DE VIGNE

TRADITIONNELLES AVEC VIANDE HACHÉE ET RIZ ET HERBES FRAÎCHES

10,00



FROMAGE FETA EN PÂTE PHYLLO

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

10,00



BOULETTES DE VIANDE À LA MENTHE

oignon | ail | menthe | Pignon de pin | raisins secs

11,00



CHAMPIGNONS PORTOBELLO GRILLÉS

ail | vinaigre balsamique | roquette | bébé épinards

14,00



POMMES DE TERRE FRITES AVEC SAUCE AU FROMAGE KASÉRI ET SALAMI DE LEFKADA

12,00



BOULGOUR AVEC DU PORC

pois chiches | cuisine traditionnelle de Kos

14,00



SALADES

(buffet)

SALADES FRAÎCHES

Laitue | tomate | concombre, | épinards, oignon | roquette | poivron | chou, carotte

8,00



ASSAISONNEMENT

Vinaigrette à la moutarde | vinaigrette balsamique | sauce au yaourt, | huile d'olive | vinaigre | jus de citron

10,00



PLATEAU DE FROMAGES

Graviera, feta, kaséri (accompagné de : bâtonnets de pain, confitures, fruits secs)

10,00



SALADES COMPOSÉES

SALADE GRECQUE

tomate | oignon | concombre | poivron | olives Kalamata | câpres | feta | pita croustillante

9,00



MONASTERIAKI

cœur de Laitue | roquette | tomate séchée | poulet grillé | tomates cerises | croûtons | flocons de Parmesan | vinaigrette à la moutarde

10,00



POLITIKI

chou | carotte | poivron de Florina | oignon frais | céleri | huile d'olive | vinaigre

8,00



TACO CRÉTOIS

tomate fraîchement râpée | flocons de feta | câpres | olives filet | sarriette | huile d'olive

8,00



HOUMOUS

tahini | paprika fumé | jus de citron | huile d'olive

5,00



TZATZIKI




yaourt grec traditionnel | concombre | ail | vinaigre | huile d'olive



5,00



PLATS PRINCIPAUX





**CALMAR FARCI AU RIZ AVEC
DES HERBES FRAÎCHES** 17,00
ouzo | sauce tomate  

BROCHETTE TANDOORI 19,00
cuisse de poulet | yaourt aux herbes |
pita grillée | pommes de terre de campagne |
tzatziki   

ASSORTIMENT DE GRILLADES 22,00
brochette de porc | steak haché |
saucisses grillées | pancetta de porc | tzatziki |
pain pita grillé | pommes de frites  

*** FILET DE BŒUF SAUTÉ** 30,00
herbes fraîches | ail | thym |
purée d'aubergine fumée | petimézi | paprika   

FILET DE SAUMON GRILLÉ 25,00
légumes croquants | asperges | sauce | |
a citronnelle | herbes fraîches  

CABILLAUD PANÉ FRIT 21,00
filet de cabillaud bâtonnets |
panés dans du panko | aioli éolien |
chips de pommes    

**RAVIOLI DE BETTERAVE AUX
POIS CHICHES (VÉGÉTALIENNE)** 15,00
herbes fraîches | sauce | la carotte   

CREVETTES N°1 SAGANAKI 22,00
ouzo | sauce tomate  




PLATS TRADITIONNELS

MOUSSAKA TRADITIONNELLE 12,00
pomme de terre | aubergine | courgette |
tomate | veau haché | sauce béchamel maison  

MAMADAKIA YOGHOURT 15,00
yaourt aromatisé | sauce épicée ezme |
pita grillée au charbon | oignon finement haché |
herbes fraîches  

**JARRET D'AGNEAU EN
COCOTTE ENTERRE CUITE** 22,00
légumes caramélisés | caramel à l'ail |
herbes fraîches | purée de pommes de terre   

DESSERTS (buffet)

BAKLAVA TRADITIONNELLE 10,00
noix | pâte croustillante | sirop aromatique   

TARTE TRADITIONNELLE AUX NOIX 10,00
noix | sirop aromatique   

GALAKTOBOUREKO 10,00
 

TRADITIONNELLE
crème maison | pâte croustillante | sirop aromatique

PROFITEROLES 10,00
 

RAVANI TRADITIONNELLE 10,00
 

MOUSSE AU CHOCOLAT 8,00
biscuit croustillant | noisettes caramélisées   

**YAOURT GREC ÉGOUTTÉ AVEC FRUITS
SECS ET MIEL DE THYM** 6,00
 

SALADE DE FRUITS DE SAISON 6,00


GLACE DEVOTRE CHOIX 6,00
  

* NON INCLUS / EST UN SUPPLÉMENT

SUPPEN

TAGESSUPPE

8,00



VORSPEISEN

SPINAT-KÄSE-KUCHEN

knuspriger Teig | frische Kräuter | Fenchel | Geremezi-Käse

11,00



GEDÄMPFTE MUSCHELN

Fenchel | frische Zwiebel | Ouzo | frische Kräuter

14,00



OKTOPUS IN ESSIG

frisches Oregano | Olivenöl | Essig | frittierte Kapern

14,00



TRADITIONELLE WEINBLÄTTER MIT HACKFLEISCH UND REIS UND FRISCHEN KRÄUTERN

10,00

EINGEWICKELTER FETA-KÄSE

Blätterteig | Thymianhonig | süßes Paprika | gerösteter Sesam

10,00



MINZE FLEISCHBÄLLCHEN

Zwiebel | Knoblauch | Minze | Pinienkern | Rosinen

11,00



GEGRILLTE PORTOBELLO-PILZE

Knoblauch | Balsamico-Essig | Rucola | Babyspinat

14,00



POMMES FRITES MIT KASÉRI-KÄSESAUCE UND LEFKADA-SALAMI

12,00



BULGUR MIT SCHWEINEFLEISCH

Kichererbsen | traditionelles Gericht von Kos

14,00



SALATE

(Buffet)

FRISCHE SALATE

Kopfsalat | Tomate | Gurke | Spinat | Zwiebel | Rucola, | Paprika, Kohl | Karotte

8,00



DRESSING

Senf-Vinaigrette, | Balsamico-Vinaigrette, Joghurtsoße | Olivenöl | Essig, | Zitronensaft

10,00



KÄSEPLATTE

Graviera | Feta | Kaséri (begleitet von: Grissini, Marmeladen, getrockneten Früchten)

10,00



ZUSAMMENGESTELLTE SALATE

GRIECHISCHER SALAT

Tomaten | Zwiebeln | Gurken | Paprika | Kalamata-Oliven | Kapern | Feta | knuspriges Pita

9,00



MONASTERIAKI

Herzen von salat | Rucola | getrocknete Tomate | gegrilltes Hähnchen | Kirschtomaten | Croûtons | Parmesanspäne | Senf-Vinaigrette

10,00



POLITIKI

Kohl | Karotte | Florina-Paprika | frische Zwiebel | Sellerie | Olivenöl | Essig

8,00



KRETISCHER TACO

frisch geriebene Tomate | Fetaflocken | Kapern | Olivenfilet | Bohnenkraut

8,00



HUMMUS

Tahini | geräucherter Paprika | Zitronensaft | Olivenöl

5,00



TZATZIKI

traditioneller griechischer Joghurt | Gurke | Knoblauch | Essig | Olivenöl



5,00



HAUPTGERICHTE

**GEFÜLLTER TINTENFISCH
MIT REIS MIT FRISCHEN KRÄUTERN** 17,00
Ouzo | Tomatensauce  

TANDOORI-Spieß 19,00
Hähnchenkeule | Joghurt mit Kräutern |
gegrilltes Pita | Landkartoffeln | Tzatziki   

MIX GRILL 22,00
Schweinefleischspieß | Burger | Grillwürste |
Schweinepancetta | Tzatziki | gegrilltes Pita |
Pommes  

*** SAUTIERTES RINDERFILET** 30,00
frische Kräuter | Knoblauch | Thymian |
geräucherte Auberginenpüree |
Petimézi | Paprika   



GEGRILLTES LACHSFILET 25,00
knuspriges Gemüse | Spargel |
Limettensoße | frische Kräuter  



GEBACKENER KABELJAU 21,00
Kabeljaufiletstücke | paniert in Panko |
Äolische Aioli | Kartoffelchips    

**ROTE-BETE-RAVIOLI
MIT KICHERERBSEN (VEGAN)** 15,00
frische Kräuter | Karottensauce   

GARNELEN NR. I SAGANAKI 22,00
Ouzo | Tomatensauce  

TRADITIONELLE GERICHTE

TRADITIONELLE MOUSSAKA 12,00
Kartoffel | Aubergine | Zucchini | Tomate |
Kalbshackfleisch | hausgemachte Béchamel  

MAMADAKIA JOGHURT 15,00
aromatischer Joghurt | scharfe Soße Ezme |
Holzkohle gegrilltes Pita | fein gehackte Zwiebeln |
frische Kräuter  

LAMMKEULE AUF DER KEULE 22,00
karamellisiertes Gemüse | Knoblauchkaramell |
frische Kräuter | Kartoffelpüree   

DESSERTS (Buffet)

TRADITIONELLES BAKLAVA 10,00
Nüsse | knuspriger Teig | aromatischer Sirup   

TRADITIONELLER WALNUSSKUCHEN 10,00
Walnüsse | aromatischer Sirup   

**TRADITIONELLES
GALAKTOBOUREKO** 10,00
hausgemachte Sahne | knuspriger Teig |
aromatischer Sirup  

PROFITEROLES 10,00
 

TRADITIONELLES RAVANI 10,00
 

SCHOKOLADENMOUSSE 8,00
knuspriges Gebäck |
karamellierte Haselnüsse   

**GRIECHISCHER JOGHURT
MIT TROCKENFRÜCHTEN UND
THYMIANHONIG** 6,00
 

SAISONALER OBSTSATAT 6,00


EIS IHRER WAHL 6,00
  

* NICHT INBEGRIFFEN / GEGEN AUFPREIS



gluten



milk



sesame



fish



eggs



nuts



spicy



soya



celery



lupins



vegan



mustard



crustacean



milk &

eggs



molluscs



vegetarian



sulphur

dioxide &

sulphites

