

SPECIALS & SOLANGE VORRAT

Meze / Starters

-  «FÈTA PSITÌ» – gebackener Fetakäse in der Alufolie, leicht pikant mit grüner Peperoni & Tomaten belegt
baked Feta cheese in aluminium foil, slightly spicy, topped with green bell peppers, tomatoes 14,50
-  «DOLMADÀKIA» – handgerollte Traubenblätterwickel mit Reis, frischen Kräutern, erfrischender Joghurt-Limetten-Dip dazu
hand rolled grape leaves with rice, herbs, served with Yoghurt-Lime Dip 17,00
-  «MARATHÏPITA»
knusprige Pita nach kretischem Rezept, gefüllt mit Spinat, Frühlingszwiebeln, Kartoffelpüree, Minze & Fenchelkraut
traditional taste of crete, thin pita stuffed with mashed potatoes, fennel herbs, mint, spinach & spring onions 16,50
-  «SALÀTA ME APÀKI» Vorspeise/Hauptgang 19,50 / 27,50
geräucherte & grillierte kretische Pouletspezialität auf farbigen Salaten, gerösteten Pinienkernen, Kirschtomaten, "Flocken" von würzigem Ziegen-«Graviera»-Käse, sommerliches Passionsfrucht-Dressing
smoked & grilled chicken speciality from crete, served on leaf salads, roasted pinenuts, matured goats cheese «Graviera» & a passion-fruit dressing

Preise/Prices in CHF inkl. 7,7% MWSt./VAT. Deklaration: Poulet/Chicken: GR,

Diese Gerichte sind glutenfrei. In Klammern: eine Zutat wird ersetzt.

This menus are gluten-free. In Brackets means, we have to replace one ingredient.



Special Desserts

ERGÄNZUNG ZUM GLACESORTIMENT

Preise analog Glacekarte

- Waldbeerenrahmglace
- Honigmelonensorbet (laktose- & glutenfrei)

ADDITIONAL ICE CREAMS

same prices as in the ice cream menu

- *Forest berries*
- *Sorbet of Honeydew melon (lactose- & gluten free)*