

KRETISCHE VORSPEISE (MEZE) KARTE

KALTE MEZE VORSPEISEN

- Kretischer Zwieback „Ntakos“ mit Tomaten, Feta und kretischem Olivenöl
- Kartoffelsalat mit mariniertem Oktopus und kretischem Olivenöl
- Gekochte grüne Wildkräuter des Berges
- Kichererbsen mariniert mit Zitronenmarmelade, Pistazien, Kapern und frischen Zwiebeln
- Kichererbsen mit gesalzenem Fisch
- Auberginensalat mit bunten Paprika
- ‘Graviera’ lokaler Käse mit Thymianhonig
- August Salat (Kartoffeln, Zucchini, Ei, Tomaten, Feta Käse, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Oregano)

WARME MEZE VORSPEISEN

- Lamm Frikase
- Lokales Schweinefleisch mit
- Balsamiko-Essig mit Rokablätter
- Fleischbällchen mit Feta-Sosse
- Gefüllte Sardinen mit Tomaten und Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie
- Tintenfisch mit Dill und Kartoffeln
- Frittierte lokale Würstchen mit Thymian
- Auberginen mit roter Sosse und lokaler ‘Graviera’ Käse
- Traditionell ‘Antitachtes’ zubereitete Kartoffeln mit Oregano

NACHTISCH

Traditioneller griechischer Nachtisch