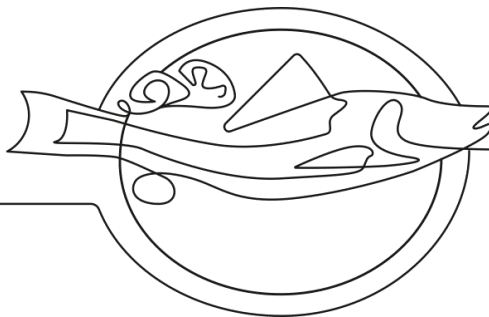


Taverna



GREEK RESTAURANT

SOUP

Avgolemono

Traditional Greek lemon scented chicken soup with fresh dill, rice, and egg

Traditionelle griechische Hühnersuppe mit Zitronengeschmack, frischem Dill, Reis und Ei

Tangy Vegetable Orzo Soup

Clear vegetable broth with chickpeas, vegetables, and orzo pasta

Klare Gemüsebrühe mit Kichererbsen, Gemüse und Orzo-Nudeln

SALADS

Horiatiki

Cucumbers, tomatoes, mixed bell peppers, red onion, black olives, feta cheese, oregano, lemon, and extra virgin olive oil

Gurken, Tomaten, gemischte Paprika, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Feta-Käse, Oregano, Zitrone und natives Olivenöl extra

Rucola Salad

Rocket, mixed lettuce leaves, cherry tomatoes, sautéed mushrooms, balsamic vinegar oil dressing, and herbed croutons

Rucola, gemischte Salatblätter, Kirschtomaten, sautierte Pilze, Balsamico-Essig-Öl-Dressing und Kräuter-Croutons

MEDITERRANEAN MEZZEH

Tzatziki, Tahini, Melitzanosalata & Hummus

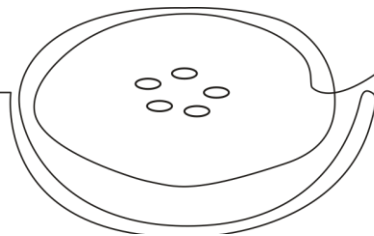
Cold mezzeh selection featuring cucumber yoghurt dip with fresh dill garlic, sesame dip, smoky roasted eggplant dip, and chickpea dip, served with warm pita bread

Auswahl an kalten Mezzeh mit Gurken-Joghurt-Dip mit frischem Dill und Knoblauch, Sesam-Dip, Dip aus geräucherten Auberginen und Kichererbsen-Dip, serviert mit warmem Pitabrot

Dolmades, Cyprus-style Koupes, Halloumi & Loukaniko

Hot mezzeh selection featuring stuffed vine leaves, crispy bulgur wheat fritters stuffed with minced beef, grilled halloumi cheese, and spiced rustic beef sausage

Auswahl an warmen Mezze mit gefüllten Weinblättern, knusprigen Bulgur-Frikadellen mit Rinderhackfleischfüllung, gegrilltem Halloumi-Käse und würziger rustikaler Rindfleischwurst



MAIN COURSES

Calamari

Crispy deep-fried calamari, mesclun salad, tartar sauce, and French fries

Knusprig frittierte Calamari, Mesclun-Salat, Tartarsauce und Pommes frites

Moussaka

Traditional layered potato, eggplant and minced beef casserole dish, topped with creamy bechamel sauce, and cheese

Traditionelles Auflaufgericht aus Kartoffeln, Auberginen und Rinderhackfleisch, überbacken mit cremiger Bechamelsauce und Käse

Lemon Chicken Cordon Bleu

Lemon marinated chicken breast in crispy bread crust, stuffed with ratatouille, and mozzarella, served with garlic mashed potatoes

In Zitrone marinierte Hähnchenbrust in knuspriger Brotkruste, gefüllt mit Ratatouille und Mozzarella, serviert mit Knoblauch-Kartoffelpüree

Spaghetti Pistachio Pesto

Spaghetti tossed in pistachio pesto with sun-dried tomatoes

Spaghetti mit Pistazienpesto und sonnengetrockneten Tomaten
Optionale Beilagen

Optional Add-Ons

Grilled marinated chicken strips

Gegrillte marinierte Hähnchenstreifen

Grilled marinated prawns

Gegrillte marinierte Garnelen



ITEMS AVAILABLE AT EXTRA CHARGE

Keftedes Saganaki - 18

Beef meatballs in rustic tomato feta sauce with oregano, and lemon potato wedges

Rindfleischbällchen in rustikaler Tomaten-Feta-Sauce mit Oregano und Zitronen-Kartoffelecken

Sea Bass & Prawns - 20

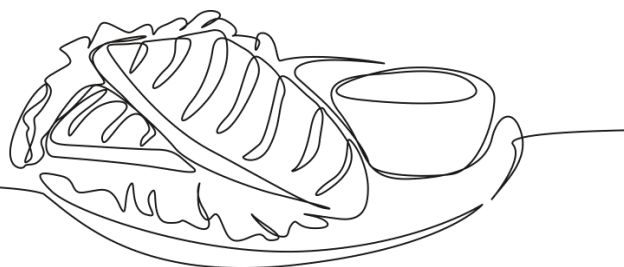
Oven-roasted sea bass fillet and prawns with garlic ladolemono sauce, grilled vegetables, and French fries

Im Ofen gebratenes Seebarschfilet und Garnelen mit Knoblauch-Ladolemono-Sauce, gegrilltem Gemüse und Pommes frites

Lamb Cutlets - 25

Grilled marinated lamb chops with fresh mint, olive and sun-dried tomato tapenade, sautéed zucchini, and garlic mashed potatoes

Gegrillte marinierte Lammkoteletts mit frischer Minze, Oliven- und sonnengetrockneter Tomaten-Tapenade, sautierten Zucchini und Knoblauch-Kartoffelpüree



All prices are quoted in Euro and inclusive of service charge and applicable taxes

Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

DESSERTS

Ravani

Traditional Greek semolina sponge cake soaked in aromatic citrus fruit syrup

Traditioneller griechischer Grießbiskuitkuchen, getränkt mit aromatischem Zitrus sirup

Baklava

Baked layers of crispy phyllo dough filled with chopped nuts, and soaked in cinnamon syrup

Gebackene Schichten aus knusprigem Filoteig, gefüllt mit gehackten Nüssen und getränkt mit Zimtsirup

