

ON THE TABLE

€2,5 BREAD & ACCOMPANIMENTS

Sourdough bread of the day, barley rusks, Jospier-smoked tomato, olives and extra virgin Cretan olive oil.

€7 TZATZIKI - V

Traditional strained yogurt with fresh cucumber, garlic, dill and toasted bruschetta

€8 SMOKED EGGPLANT DIP - VG - LF

Charcoal-roasted eggplant from the Jospier grill, garlic, lemon, extra virgin olive oil and toasted bruschetta.

€9 DAKOS - V

Barley rusk, ripe tomatoes, PDO feta cheese, olives, oregano and Cretan olive oil.

€24 ALL OF CRETE (FOR TWO) - SD

A selection of Crete's most iconic flavours. Dakos, dolmadakia, tzatziki, smoked eggplant dip, Cretan graviera and smoked apaki, served with sourdough bread, barley rusks and Jospier-smoked tomato.

€8 KOPANISTI - V - S

Spicy whipped feta with yogurt, Florina peppers and chili, served with crispy bruschetta

€9 TARAMOSALATA - GF - LF

Velvety white fish roe dip with bottarga, lemon and extra virgin olive oil.

SALADS

€11 GREEK SALAD - V

Tomatoes, cucumber, peppers, onion, capers, olives, PDO feta, barley rusks and olive oil.

€14 KATAIFI SALAD - V - SD

Mixed leaves, crispy kataifi pastry, whipped feta, fig chutney, semolina halva ice cream, honey and balsamic glaze.

€12 CRETAN POTATO SALAD

Potatoes, yogurt, onion, smoked pork 'apaki', capers, carob rusk, aromatic fennel oil, crispy onions, dill and aged vinegar.

€15 CHERRY TOMATOES & BURRATA - V

Organic cherry tomatoes, burrata, carob rusks, basil pesto and herb vinaigrette.

€13 RITHY - V - GF

Stamnagathi greens, rocket, sun-dried tomatoes, green olives, green apple, toasted almonds, anthotyro flakes and white vinegar.

In our salads, we use extra virgin Cretan olive oil. We fry using sunflower oil. If you have any allergies or dietary requirements, please let us know. We offer dishes suitable for vegan diets, as well as options for guests with gluten and dairy intolerances.

V = VEGETARIAN

VG = VEGAN

SD = SIGNATURE DISH

S = SPICY

F = FROZEN

LF = LACTOSE FREE

RAW & COLD

€24 **BEEF TARTARE** - SD - LF
Hand-cut beef fillet, egg yolk, Dijon mustard, fresh herbs, anchovy paste, toasted bruschetta and crispy potato straw.

€22 **BEEF CARPACCIO** - GF - LF
Thinly sliced beef fillet, pickled wild artichokes, rocket, olive oil, fresh ground pepper, lime zest and sea salt flakes.

€19 **TUNA TATAKI** - GF - LF
Lightly seared tuna, Jospier-smoked tomato, sea fennel, pickled cucumber and aromatic fennel oil.

€18 **SEA BASS CEVICHE** - GF - LF
Citrus-cured sea bass with cucumber, fresh herbs, tomato vinaigrette and a delicate touch of chili.

HOT STARTERS

€12 **CHANIOTIKO BOUREKI** - V - SD
Modern-style pie with potato, zucchini, tomato, xinomyzithra cheese and black sesame.

€11 **'BOURBOURISTOI' SNAILS** - LF
Local snails sautéed with coarse sea salt, aged vinegar and rosemary.

€12 **SMOKED 'APAKI'** - GF - LF
Traditional smoked pork apaki glazed with Mavrodaphne wine and crispy potato straw.

€14 **GRAVIERA 'SAGANAKI'** - V - SD
Crispy Cretan graviera in panko and polenta crust, served with tomato marmalade and lemon cream.

€11 **DOLMADAKIA** - GF - SD
Vine leaves stuffed with minced meat, rice and fresh herbs, with egg-lemon sauce.

€14 **FETA IN CEREAL CRUST** - V -SD
PDO feta cheese in a crunchy cereal and nut crust, served with fig marmalade.

€15 **SHRIMP TEMPURA** - SD - F - LF
Crispy shrimp with squid ink tarama mousse, aioli and saffron.

€14 **STEAMED MUSSELS** - GF - F - LF
Mussels cooked with ouzo, garlic, fresh tomato and aromatic herbs.

COMFORT DISHES

€33 **BEEF FILLET 'PASTICCIO'** - SD
Beef fillet medallions, rigatoni, slow-cooked ragù, béchamel and Cretan graviera cheese

€26 **SLOW COOKED LAMB SHANK** - GF - SD
Slow-cooked lamb shank with silky potato purée and rich lamb gravy.

€26 **GOAT IN THE CASSEROLE** - SD
Slow-cooked goat with orzo pasta, galomyzithra cheese and star anise.

€23 **BRAISED BEEF RAGOUT** - GF - LF
Slow-braised beef with garlic, aged vinegar, potato purée and crispy onions.

PASTA & RISOTTO

- €20 **CRETAN 'GAMOPILAFO'** - GF - SD
Traditional Cretan gamopilafo with crispy lamb and rich lamb gravy.
- €18 **'SKIOUFIKTA' WITH CHICKEN**
Traditional Greek pasta with chicken fillet, mushrooms, Cretan graviera cream, sun-dried tomatoes and thyme.

- €18 **MUSHROOM RISOTTO** - GF
Assorted mushrooms, mushroom paste, truffle oil and parmesan cheese.
- €25 **SEAFOOD ORZO PASTA** - F
Orzo pasta with shrimp, mussels, scallops, white wine and saffron.

SEAFOOD & CHARCOAL IN

- €23 **SEA BASS FILLET** - GF - SD
Sea bass fillet with buttered zucchini, carrots and asparagus with fruit sauce.
- €24 **CHARCOALED OCTOPUS** - GF - F - LF
Grilled octopus with split pea puree, pickled onions and rock samphire
- €60 **LOBSTER (600G)**
Grilled served with vegetables and aioli or with linguine
- €24 **FIRE CALAMARI** - GF - F - LF
Grilled squid with smoked eggplant dip, chickpea salad and rock samphire
- €23 **GRILLED SHRIMP** - GF - F - LF
Grilled shrimp with avocado cream, carrot, aioli and roasted chili
- €27 **TUNA FILLET**
Grilled tuna fillet with sun-dried tomato marinade, tabbouleh and avocado cream

MEAT & CHARCOAL IN

- €18 **CHICKEN KONTOSOUVLI**
Marinated chicken thigh cooked in the Jasper oven, served with whipped cheese cream, grilled pita bread and French fries.
- €17 **PORK NECK CHOPS** - LF
Pork neck chops with Jasper tomato sauce, grilled pita bread and French fries.
- €18 **ALANA BURGER** - SD
Ground beef, aged Cretan graviera, spicy mayo, tomato, iceberg, house pickled cucumber, crispy French fries.
- €46 **CHARCOAL FEAST FOR TWO**
Chicken kontosouvli, pork neck chop, meat patties, pork sausage, lamb chops, French fries, grilled pita bread, whipped cheese cream, chimichurri sauce.
- €17 **GREEK-STYLE MEAT PATTIES** - LF
Handmade patties (80% beef & 20% pork) with grilled pita bread, Jasper tomato sauce and French fries.
- €28 **LAMB CHOPS** - GF - LF
Jasper-grilled lamb chops with chimichurri and French fries.
- €18 **FIRE VEGAN BURGER** - VG
Beyond burger, iceberg lettuce, caramelized onions, sautéed mushrooms, vegan truffle aioli, avocado cream, and mixed seasonal greens.
- €24 **BEEF SKEWER** - GF - LF
Jasper-grilled beef sirloin skewer with chimichurri and French fries.

Selected premium cuts from top farms in Greece and around the world. All cuts are cooked exclusively in our Jasper grill. Choose your preferred doneness, side dish, and sauce. Weight is approximate. Recommended cooking level is indicated for each cut. For individual portions, the minimum serving weight is 200 gr. All premium cuts are GF - Gluten Free and LF - Lactose Free
 .B=BLUE - R=RARE - MR=MEDIUM/RARE - M=MEDIUM - MW=MEDIUM/WELL - W=WELL

TO SHARE

€16 / 100 gr	CHATEAUBRIAND FOR TWO - SD Limousine Greece +/- 450 gr B/R/MR/M
€9 / 100 gr	RIB STEAK ON THE BONE Black Angus New Zealand +/- 500 gr R/MR/M
€15 / 100 gr	PORTERHOUSE Black Angus USA +/- 1150 gr R/MR
€10 / 100 gr	TOMAHAWK Black Angus Ireland +/- 950 gr R/MR
€15 / 100 gr	COWBOY STEAK - SD Black Angus New Zealand +/- 800 gr R/MR
€12 / 100 gr	COTE DE BOEUF DRY AGED Rubia Gallega Spain 21 days +/- 700 gr R/MR

PORTIONS

€16 / 100 gr	BEEF TENDERLOIN Limousine Greece >200 gr B/R/MR/M/MW
€10 / 100 gr	RIB EYE Limousine Greece +/- 300 gr B/R/MR/M
€12 / 100 gr	PICANHA Black Angus Argentina +/- 300 gr R/MR/M
€10 / 100 gr	INSIDE SKIRT Black Angus New Zealand +/- 300 gr M/MW/W
€18 / 100 gr	RIB EYE Black Angus Australia +/- 300 gr B/R/MR/M
€45 / 100 gr	STRIPLOIN A5 Wagyu Japan >200 gr MR/M/MW

SIDES, SAUCES & SPREADS

€3 SIDES

FRIED POTATOES - GF - LF
 FIRE POTATOES - GF
 GRILLED VEGETABLES - GF - LF
 SEASONAL SALAD - GF - LF
 GRILLED PITTA BREAD
 POTATO PUREE - GF

€3 SAUCES

PEPPER - S
 BEARNAISE
 BURNT ONION JUS - LF
 MUSHROOM - GF
 CHIMICHURRI - GF - LF
 GRAVY - GF

€3 SPREADS

KOPANISTI - GF - S
 SMOKED EGGPLANT - GF - LF
 TZATZIKI - GF
 GARLIC MAYO - GF - LF
 WHIPPED CHEESE CREAM - GF
 TRUFFLE MAYO - GF - LF

À TABLE

€2,5 PAIN & ACCOMPAGNEMENTS

Pain au levain du jour, biscotte d'orge, tomate fumée au Josper, olives et huile d'olive vierge extra de Crète.

€7 TZATZIKI - V

Yaourt grec égoutté, concombre frais, ail, aneth et bruschettas grillées.

€8 CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE - VG - LF

Aubergine grillée au charbon du Josper, ail, citron, vinaigre, huile d'olive de Crète et bruschettas croustillantes.

€9 DAKOS - V

Biscotte d'orge, tomate mûre, feta AOP, olives, origan et huile d'olive de Crète.

€24 TOUTE LA CRÈTE (POUR 2) - SD

Une sélection des saveurs les plus emblématiques de la Crète : dakos, dolmadakia, tzatziki, caviar d'aubergine fumée, graviera de Crète et apaki fumé, accompagnés de pain au levain, biscotte d'orge et tomate fumée au Josper.

€8 KOPANISTI - V - S

Feta fouettée épicée au yaourt, poivrons de Florina et piment, servie avec des bruschettas croustillantes.

€9 TARAMA - GF - LF

Tarama velouté à base d'œufs de poisson blancs, poutargue, citron et huile d'olive de Crète.

SALADES

€11 SALADE GRECQUE - V

Tomate, concombre, poivron, oignon, câpres, olives, feta AOP, biscotte d'orge et huile d'olive.

€14 SALADE KATAÏFI - V - SD

Jeunes pousses, kataïfi croustillant, mousse de feta, chutney de figues, glace au halva de semoule, miel et balsamique.

€12 SALADE CRÉTOISE DE POMMES DE TERRE

Pommes de terre, yaourt, porc fumé, huile parfumée au fenouil, oignons croustillants, biscotte à la caroube, câpres, aneth et vinaigre vieilli.

€15 TOMATES CERISES & BURRATA - V

Tomates cerises biologiques, burrata, biscotte de caroube, pesto de basilic et vinaigrette aux herbes.

€13 RITHY - V - GF

Stamnagathi sauvage de Crète, roquette, tomates séchées, olives vertes, pomme verte, amandes grillées et flocons d'anthotyro.

Dans nos salades, nous utilisons de l'huile d'olive extra vierge de Crète. Nous cuisinons nos fritures à l'huile de tournesol. Si vous avez des allergies ou des exigences alimentaires particulières, veuillez nous en informer. Nous proposons des plats adaptés aux régimes végétaliens, ainsi que des options pour les personnes souffrant d'intolérances au gluten et aux produits laitiers.

V = VEGETARIAN

VG = VEGAN

SD = SIGNATURE DISH

S = SPICY

F = FROZEN

LF = LACTOSE FREE

CRUS & FROIDS

€24 **TARTARE DE BŒUF** - SD - LF
Filet de bœuf, jaune d'œuf, moutarde de Dijon, herbes aromatiques, pâte d'anchois, bruschetta et pommes paille.

€22 **CARPACCIO DE BŒUF** - GF - LF
Filet de bœuf finement tranché, huile d'olive, artichaut sauvage mariné, zeste de citron vert, roquette, poivre fraîchement moulu et fleur de sel.

€19 **TATAKI DE THON** - GF - LF
Thon légèrement saisi, tomate fumée au Jospier, salicorne, concombre mariné et huile de fenouil.

€18 **CEVICHE DE LOUP DE MER** - GF - LF
Loup de mer mariné aux agrumes, concombre, vinaigrette de tomate, herbes fraîches et légère touche de piment.

ENTRÉES CHAUDES

€12 **BOUREKI DE LA CANÉE** - V - SD
Tourte revisitée aux pommes de terre, courgettes, tomates, xynomyzithra et sésame noir.

€11 **ESCARGOTS CRÉTOIS 'BOURBOURISTI'** - LF
Escargots locaux, gros sel, vinaigre vieilli et romarin.

€12 **PORC FUMÉ 'APAKI'** - GF - LF
Porc fumé traditionnel avec glaçage au Mavrodaphne et pommes paille.

€14 **FROMAGE GRAVIERA 'SAGANAKI'** - V - SD
Graviera de Crète en croûte de panko et polenta, marmelade de tomate et crème citronnée.

€11 **FEUILLES DE VIGNE FARCIES** - GF - SD
Feuilles de vigne farcies de viande hachée, riz, herbes et sauce avgolemono.

€14 **FROMAGE FETA AUX CÉRÉALES** - V - SD
Feta AOP en croûte croustillante de céréales et fruits secs, servie avec confiture de figues.

€15 **TEMPURA DE CREVETTES** - SD - F - LF
Crevettes croustillantes, mousse de tarama à l'encre de seiche, aïoli et safran

€14 **MOULES A LA VAPEUR** - GF - F - LF
Moules cuisinées à l'ouzo, à l'ail, à la tomate fraîche et aux herbes aromatiques.

PLATS RÉCONFORTANTS

€33 **FILETS DE BOEUF 'PASTICCIO'** - SD
Filets de bœuf, rigatoni, sauce ragù, béchamel et graviera de Crète.

€26 **JARRET D'AGNEAU** - GF - SD
Jarret d'agneau confite, purée de pommes de terre et jus d'agneau.

€26 **CHEVREAU CUIT EN COCOTTE** - SD
Chevreau lentement rôti, orzo, galomyzithra et anis.

€23 **RAGOÛT DE BŒUF** - GF - LF
Bœuf braisé à l'ail, vinaigre vieilli, purée de pommes de terre et oignons croustillants.

PÂTES & RISOTTO

GAMOPILAFO CRÉTOIS - GF - SD

Pilaf crétois traditionnel, agneau croustillant et jus d'agneau

€18 **'SKIOUFIKTA' AU POULET**

Pâtes grecques traditionnelles, filet de poulet, champignons, sauce à la graviera de Crète, tomates séchées et thym.

€18 **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** - GF

Sélection de champignons, pâte de champignons, huile de truffe et parmesan.

€25 **ORZO AUX FRUITS DE MER** - F

Orzo, crevettes, moules, palourdes, vin blanc et safran

FRUITS DE MER & GRILLADES AU

€23 **FILET DE LOUP DE MER** - GF - SD

Servi avec des courgettes, des carottes et des asperges au beurre, accompagné d'une sauce aux fruits.

€24 **POULPE GRILLÉ** - GF - F - LF

Crème de fèves, oignon mariné et salicorne.

€60 **HOMARD (600G)** - F

Grillé, servi avec des légumes et de l'aïoli ou accompagné de linguine.

€24 **CALAMAR GRILLÉ** - GF - F - LF

Caviar d'aubergine fumée, salade de pois chiches et salicorne.

€23 **CREVETTES GRILLÉES** - GF - F - LF

Avocat, carotte, aïoli et piment grillé.

€27 **FILET DE THON**

Tomates séchées, taboulé et crème d'avocat.

VIANDES & GRILLADES AU

€18 **KONTOSOUVLI DE POULET**

Cuisse de poulet marinée au Josper, pitas grillées, crème de fromage et pommes frites.

€17 **CÔTELETTES DE PORC** - LF

Côtelettes de porc, sauce tomate au Josper, pitas grillées et pommes frites.

€18 **ALANA BURGER** - SD

Bœuf haché, graviera de Crète, mayonnaise épicée, tomate, laitue iceberg, cornichons et pommes frites.

€46 **FESTIN AU CHARBON DE BOIS POUR DEUX**

Kontosouvli de poulet, côtelettes de porc, steak haché de bœuf, saucisse de porc, côtelettes d'agneau, pommes frites, pitas grillées, crème de fromage et chimichurri.

€17 **STEAKS HACHÉS À LA GRECQUE** - LF

Steak haché maison (80 % bœuf – 20 % porc), pita grillée, sauce tomate rôtie au Josper et frites.

€28 **CÔTELETTES D'AGNEAU** - GF - LF

Côtelettes d'agneau grillées au Josper, chimichurri et pommes frites.

€18 **FIRE VEGAN BURGER** - VG

Beyond Burger, laitue iceberg, oignons caramélisés, champignons sautés, aïoli vegan à la truffe, crème d'avocat et jeunes pousses de saison

€24 **BROCHETTE DE BŒUF** - GF - LF

Brochette de faux-filet de bœuf grillée au Josper, servie avec sauce chimichurri et frites.

SÉLECTION DE PIÈCES PREMIUM AU Josper® CHARCOAL OVENS

Sélection de pièces de viande premium provenant des meilleures fermes de Grèce et du monde. Toutes nos pièces sont cuites exclusivement dans notre grill Josper. Choisissez le degré de cuisson, la garniture et la sauce de votre choix. Le poids est donné à titre indicatif. Le niveau de cuisson recommandé est indiqué pour chaque pièce. Pour les portions individuelles, le poids minimum est de 200 gr. Toutes les pièces de viande Premium sont GF – Sans gluten et LF – Sans lactose

. B=BLUE - R=RARE - MR=MEDIUM/RARE - M=MEDIUM - MW=MEDIUM/WELL - W=WELL

À PARTAGER

€16 / 100 gr	CHATEAUBRIAND POUR DEUX - SD Limousine Greece +/- 450 gr B/R/MR/M
€9 / 100 gr	CÔTE DE BŒUF Black Angus New Zealand +/- 500 gr R/MR/M
€15 / 100 gr	PORTERHOUSE Black Angus USA +/- 1150 gr R/MR
€10 / 100 gr	TOMAHAWK Black Angus Ireland +/- 950 gr R/MR
€15 / 100 gr	COWBOY STEAK - SD Black Angus New Zealand +/- 800 gr R/MR
€12 / 100 gr	CÔTE DE BŒUF DRY AGED Rubia Gallega Spain 21 days +/- 700 gr R/MR

À LA PORTION

€16 / 100 gr	FILET DE BŒUF Limousine Greece >200 gr B/R/MR/M/MW
€10 / 100 gr	ENTRECÔTE Limousine Greece +/- 300 gr B/R/MR/M
€12 / 100 gr	PICANHA Black Angus Argentina +/- 300 gr R/MR/M
€10 / 100 gr	HAMPE DE BŒUF Black Angus New Zealand +/- 300 gr M/MW/W
€18 / 100 gr	ENTRECÔTE Black Angus Australia +/- 300 gr B/R/MR/M
€45 / 100 gr	FAUX-FILET A5 Wagyu Japan >200 gr MR/M/MW

GARNITURES, SAUCES & TARTINADES

€3 GARNITURES

FRITES - GF - LF
POMMES DE TERRE AU FEU - GF
LÉGUMES GRILLÉS - GF - LF
SALADE DE SAISON - GF - LF
PAINS PITA GRILLÉS
PURÉE DE POMMES DE TERRE - GF

€3 SAUCES

SAUCE AU POIVRE - S
SAUCE BÉARNAISE
SAUCE AUX CHAMPIGNONS - GF
JUS D'OIGNONS RÔTIS - GF
SAUCE CHIMICHURRI - GF - LF
JUS DE VIANDE (GRAVY) - GF

€3 TARTINADES

KOPANISTI - GF - S
CAVIAR D'AUBERGINE FUMÉE - GF - LF
TZATZIKI - GF
AÏOLI - GF - LF
CRÈME DE FROMAGE - GF
MAYONNAISE À LA TRUFFE - GF - LF

AM TISCH

- | | |
|--|---|
| <p>€2,5 BROT & BEILAGEN
Sauerteigbrot des Tages, Gerstenzwieback, Jospers-geräucherte Tomate, Oliven und natives Olivenöl extra aus Kreta.</p> <p>€7 TZATZIKI - V
Griechischer Joghurt, Gurke, Knoblauch und frischer Dill.</p> <p>€8 GERÄUCHERTER AUBERGINEN-DIP - VG - LF
Im Jospers über Holzkohle geröstete Aubergine mit Knoblauch, Zitrone, nativem Olivenöl extra und geröstetem Brot.</p> <p>€9 DAKOS - V
Gerstenzwieback mit reifen Tomaten, Feta-Käse, Oliven und Oregano.</p> | <p>€24 EIN STÜCK KRETA (FÜR ZWEI) - SD
Eine Auswahl der bekanntesten Spezialitäten Kretas. Dakos, Dolmadakia, Tzatziki, geräucherte Auberginencreme, kretischer Graviera-Käse und geräuchertes Apaki, serviert mit Sauerteigbrot, Gerstenzwieback und Jospers-geräucherter Tomate.</p> <p>€8 KOPANISTI - V - S
Pikante Feta-Käsecreme mit Joghurt, Florina-Paprika und Chili.</p> <p>€9 TARAMOSALATA - GF - LF
Cremige Fischrogen-Mousse mit Bottarga und Zitrone.</p> |
|--|---|
-

SALATE

- | | |
|--|--|
| <p>€11 GRIECHISCHER SALAT - V
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Feta-Käse, Gerstenzwieback und natives Olivenöl extra.</p> <p>€12 KRETISCHER KARTOFFELSALAT
Kartoffeln, Joghurt, Zwiebeln, geräuchertes Schweinefleisch „Apaki“, Johannisbrot-Zwieback, Kapern, aromatisches Fenchelöl, knusprige Zwiebeln, Dill und gereifter Essig.</p> <p>€15 KIRSCHTOMATEN & BURRATA - V
Bio-Kirschtomaten, Burrata-Käse, Johannisbrot-Zwieback, Basilikumpesto und Kräutervinaigrette.</p> | <p>€13 RITHY - V - GF
Stamnagathi, Rucola, sonnengetrocknete Tomaten, grüne Oliven, grüner Apfel, geröstete Mandeln, Anthotyro-Käse-Flocken und Weißweinessig.</p> <p>€14 KATAIFI-SALAT - V - SD
Blattsalate, knuspriger Kataifi-Teig, aufgeschlagener Feta, Feigen-Chutney, Grießhalva-Eis, Honig und Balsamico-Glasur.</p> |
|--|--|
-

Für unsere Salate verwenden wir extra natives Olivenöl aus Kreta. Zum Frittieren verwenden wir Sonnenblumenöl. Sollten Sie Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse haben, informieren Sie uns bitte. Wir bieten Gerichte für eine vegane Ernährung sowie Optionen für Gäste mit Gluten- und Laktoseintoleranz an.

V = VEGETARIAN

VG = VEGAN

SD = SIGNATURE DISH

S = SPICY

F = FROZEN

LF = LACTOSE FREE

ROH & KALT

€24 **TATAR VOM RINDERFILET** - SD - LF
Rinderfilet, Eigelb, Dijonsenf, frische Kräuter, Sardellenpaste, knusprige Bruschetta, dünne Kartoffelstreifen

€22 **CARPACCIO VOM RINDERFILET** - GF - LF
Dünn geschnittenes Rinderfilet, eingelegte wilde Artischocken, Rucola, Olivenöl, frisch gemahlener Pfeffer, Limettenabrieb und Meersalzflocken.

€19 **THUNFISCH-TATAKI** - GF - LF
Leicht angebratener Thunfisch, im Jospes geräucherte Tomate, Meerfenchel, eingelegte Gurke und aromatisches Fenchelöl.

€18 **WOLFSBARSCH-CEVICHE** - GF - LF
In Zitrusfrüchten mariniertes Wolfsbarsch mit Gurke, frischen Kräutern und einer feinen Note von Chili.

WARME VORSPEISEN

€12 **BOUREKI AUS CHANIA** - V - SD
Modern interpretierter Auflauf mit Kartoffeln, Zucchini, Xinomyzithra-Käse, Tomate und schwarzem Sesam.

€11 **SCHNECKEN 'BOUBOURISTOI'**
Lokale Schnecken, in grobem Meersalz gebraten, mit gereiftem Essig und Rosmarin.

€12 **SCHWEINEFLEISCH 'APAKI'** - GF - LF
Traditionell geräuchertes Schweinefleisch (Apaki), glasiert mit Mavrodaphne-Wein und serviert mit knusprigem Kartoffelstroh.

€14 **GRAVIERA-KÄSE SAGANAKI** - V - SD
Knuspriger kretischer Graviera-Käse in einer Panko- und Polentakruste, serviert mit Tomatenmarmelade und Zitronencreme.

€11 **GEFÜLLTE WEINBLÄTTER** - GF - SD
Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch, Reis und frischen Kräutern, serviert mit Zitronen-Ei-Sauce.

€14 **'FETA' KÄSE MIT GETREIDEKRUSTE** - V - SD
Feta-Käse in knuspriger Getreide- und Nusskruste, serviert mit Feigenmarmelade.

€15 **TEMPURA-GARNELEN** - SD - F - LF
Knusprige Garnelen mit Taramamousse aus Tintenfischfarbe, Aioli und Safran.

€14 **GEDÄMPFTE MUSCHELN** - GF - F - LF
Miesmuscheln, gekocht mit Ouzo, Knoblauch, frischen Tomaten und aromatischen Kräutern.

WOHLFÜHLKÜCHE

€33 **RINDERFILETS 'PASTICIO'** - SD
Rinderfiletmedaillons, Rigatoni, langsam geschmortes Ragù, Béchamelsauce und kretischer Graviera-Käse.

€26 **GESCHMORTE LAMMHAXE** - GF - SD
Langsam geschmorte Lammhaxe mit cremigem Kartoffelpüree und kräftiger Lammjus.

€26 **ZICKLEIN AUS DEM SCHMORTOPF** - SD
Langsam geschmortes Zicklein mit Orzo-Nudeln, Galomyzithra-Käse und Sternanis.

€23 **GESCHMORTES RINDERRAGOUT** - GF - LF
Langsam geschmortes Rindfleisch mit Knoblauch, gereiftem Essig, Kartoffelpüree und knusprigen Zwiebeln.

PASTA & RISOTTO

- | | |
|---|--|
| <p>€20 KRETISCHES 'GAMOPILAFO' - GF - SD
Traditioneller kretischer Hochzeitsspilaw mit knusprigem Lamm und kräftiger Lammjus.</p> <p>€18 'SKIOUFIKTA' MIT HÄHNCHEN
Traditionelle griechische Nudeln mit Hähnchenfilet, Pilzen, kretischer Graviera-Creme, sonnengetrockneten Tomaten und Thymian.</p> | <p>€18 PILZ RISOTTO - GF
Verschiedene Pilze, Pilzpaste, Trüffelöl und Parmesan.</p> <p>€25 MEERESFRÜCHTE-KRITHARAKI - F
Orzo-Nudeln mit Garnelen, Miesmuscheln, Jakobsmuscheln, Weißwein und Safran.</p> |
|---|--|

MEERESFRÜCHTE VOM

- | | |
|---|--|
| <p>€23 WOLFSBARSCHFILET - GF - SD
Wolfsbarschfilet mit Zucchini, Karotten und Spargel in Butter, dazu eine Fruchtsauce.</p> <p>€43 GEGRILLTER OKTOPUS - GF - F - LF
Gegrillter Oktopus mit Fava-Püree, eingelegten Zwiebeln und Queller (Meeresspargel).</p> <p>€60 HUMMER (600 G) - F
Gegrillt, serviert mit Gemüse und Aioli oder begleitet von Linguine</p> | <p>€24 FEUER-KALAMARI - GF - F - LF
Gegrillter Tintenfisch mit geräucherter Auberginencreme, Kichererbsensalat und Queller (Meeresspargel).</p> <p>€23 GEGRILLTE GARNELEN - GF - F - LF
Mit Avocado-creme, Karotte, Aioli und gerösteter Chili.</p> <p>€27 THUNFISCHFILET
Gegrillter Thunfisch mit Taboulé und Avocado-creme.</p> |
|---|--|

FLEISCH VOM

- | | |
|--|--|
| <p>€18 HÄHNCHEN-KONTOSOUVLI
Marinierte Hähnchenkeule, im Jasper-Ofen gegart, serviert mit Anthotyro-Käse-Creme, gegrilltem Pitabrot und Pommes frites.</p> <p>€17 SCHWEINENACKENKOTELETTS - LF
Schweinenackenkoteletts mit gegrilltem Pitabrot, Jasper-Tomatensauce und Pommes frites.</p> <p>€17 GRIECHISCHE BIFTEKI - LF
Hausgemachte Bifteki (80 % Rindfleisch, 20 % Schweinefleisch), mit gegrilltem Pita-Brot, Jasper-Tomatensauce und Pommes frites.</p> <p>€46 HOLZKOHLE-FESTMAHL FÜR ZWEI
Hähnchen-Kontosouvli, Schweinenackenkotelett, Bifteki, Schweinswurst, Lammkoteletts, Pommes frites, gegrilltes Pitabrot, Anthotyro-Käse-Creme und Chimichurri-Sauce.</p> | <p>€24 RINDERSPIESS - GF - LF
Im Jasper gegrillter Rinderlenden-Spieß mit Chimichurri und Pommes frites.</p> <p>€28 LAMMKOTELETTS - GF - LF
Im Jasper gegrillte Lammkoteletts mit Chimichurri und Pommes frites.</p> <p>€18 FIRE VEGAN BURGER - VG
Beyond Burger mit Eisbergsalat, karamellisierten Zwiebeln, sautierten Champignons, veganem Trüffel-Aioli, Avocado-creme und saisonalem Blattsalat.</p> <p>€18 ALANA BURGER - SD
Rindfleisch-Patty, gereifter kretischer Graviera-Käse, Scharfe Mayonnaise, Tomaten, Eisbergsalat, hausgemachte eingelegte Gurken und knusprige Pommes frites.</p> |
|--|--|

Ausgewählte Premium-Cuts von erstklassigen Farmen aus Griechenland und der ganzen Welt. Alle Fleischstücke werden ausschließlich in unserem Josper-Grill zubereitet. Wählen Sie Ihren bevorzugten Gargrad, die Beilage und die Sauce. Das angegebene Gewicht ist ungefähr. Der empfohlene Gargrad ist für jedes Fleischstück angegeben. Bei Einzelportionen beträgt das Mindestgewicht 200 gr.

Alle Premium-Cuts sind GF – Glutenfrei und LF – Laktosefrei.

B=BLUE - R=RARE - MR=MEDIUM/RARE - M=MEDIUM - MW=MEDIUM/WELL - W=WELL

ZUM TEILEN

€16 / 100 gr	RINDERFILET FÜR ZWEI - SD Limousine Greece +/- 450 gr B/R/MR/M
€9 / 100 gr	RIB-EYE-STEAK AM KNOCHEN Black Angus New Zealand +/- 500 gr R/MR/M
€15 / 100 gr	PORTERHOUSE Black Angus USA +/- 1150 gr R/MR
€10 / 100 gr	TOMAHAWK Black Angus Ireland +/- 950 gr R/MR
€15 / 100 gr	COWBOY STEAK - SD Black Angus New Zealand +/- 800 gr R/MR
€12 / 100 gr	COTE DE BOEUF DRY AGED Rubia Gallega Spain 21 days +/- 700 gr R/MR

PORTIONEN

€16 / 100 gr	RINDERFILET Limousine Greece >200 gr B/R/MR/M/MW
€10 / 100 gr	RIB EYE Limousine Greece +/- 300 gr B/R/MR/M
€12 / 100 gr	PICANHA Black Angus Argentina +/- 300 gr R/MR/M
€10 / 100 gr	INSIDE SKIRT Black Angus New Zealand +/- 300 gr M/MW/W
€18 / 100 gr	RIB EYE - SD Black Angus Australia +/- 300 gr B/R/MR/M
€45 / 100 gr	STRIPLOIN A5 Wagyu Japan >200 gr MR/M/MW

BEILAGEN, SAUCEN & DIPS

€3 BEILAGEN

POMMES FRITES - GF - LF
FEUERKARTOFFELN - GF
GEGRILLTES GEMÜSE - GF - LF
SAISONALER SALAT - GF - LF
GEGRILLTES PITABROT
KARTOFFELPÜREE - GF

€3 SAUCEN

PFEFFERSAUCE - S
BÉARNAISE-SAUCE
PILZSAUCE - GF
CHIMICHURRI - GF - LF
BRATENSAUCE (GRAVY) - LF
JUS VON GERÖSTETEN ZWIEBELN - LF

€3 DIPS

KOPANISTI - GF - S
AUBERGINENCREME - GF - LF
TZATZIKI - GF
AIOLI - GF - LF
ANTHOTYRO-KÄSE-CREME - GF
TRÜFFELMAYONNAISE - GF - LF