



DIONYSOS



Aleko's Restaurant

SPEZIALITÄTEN MÄRZ 2022

VORSPEISEN

- 1 „PATSAVUROPITA“ ME PRASO
Blätterteigauflauf - Lauch - Verschiedene Käsesorten € 10,90
- 2 CARPACCIO XIFIA-LEMONOLADO-FRITTARISTI ROCA-KAPERI
Carpaccio vom schneeweißen Schwertfisch - Geschlagene Zitronen-
Olivenölemulsion - Frittierter Ruccola - Kapern € 14,70
- 3 FASOLADA-KIVOUS PANCETAS-BUKOVO
Hausgemachte Bohnensuppe -
Geröstete Bauchspeckwürfel - Chili € 8,30

ZWISCHENGERICHTE

- 4 „FAKES XIDATES-LORIDES CALAMARI STO GRILL
Mediterraner lauwarmer Linsensalat - Weissweinessig -
Calamaresstreifen vom Grill € 14,90
- 5 SPITIKA NIOKI-ELEOLADO-PIPERA FLORINIS-TRIMATA FETAS
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi - Rote gegrillte Paprika -
Ollivenöl-Zwiebelsauce - Fetakäse € 15,70
- 6 GYROS-SAL TSA MUSTARDAS-PIPERIES TURSI-PITA
Hauchdünnes hausgemachtes Gyrosfleisch -
Senf-Balsamicsauce - Peperoni - Pitabrot € 11,30

HAUPTGERICHTE

- 7 MOSCHARISIO SYKOTI-PUREE MOSCHOKARYDO
Zart gebratene Kalbsleber - Schmorzwiebeln - Rote Paprika -
Kartoffelpüree - Gehobelte Muskatnuss € 24,90
- 8 KOTOPULO ROLLO-FETA-DIOSMO-
PRASINES ELIES-PATATA FURNU
Hähnchenröllchen vom Grill - Fetakäse - Grüne Oliven -
Minze-/Füllung - Rosmarinkartoffeln € 18,90
- 9 LAVRAKI STO ALUMINOCHARTO-
LACHANIKA-PATATES JACHNI
Loup De Mer schonend gegart in der Alufolie -
Mediterrane Kräuter - Zitronenscheiben - Gemüse -
Gedämpfte Kartoffelscheiben € 28,80

KOMPLETTMENÜ € 42,50
VORSPEISE - ZWISCHENGERICHT - HAUPTGERICHT & DESSERT