

## Unsere Moderne Mediterrane Empfehlungen

### **Caprese al Fuoco – Caprese vom Grill**

**23,90 €**

Saftiges Bifteki, perfekt gegrillt, begleitet von geschmolzener Mozzarella und ofengerösteten, aromatischen Tomaten mit feiner Karamellnote. Frische Basilikumblätter und Tropfen von nativem Olivenöl extra runden das Gericht ab, während eine samtige Tomatensauce Frische und Balance verleiht. Dazu werden knusprige Kartoffel Dippers und würzige Tyrokafteri gereicht, die mit feiner Schärfe und mediterranem Charakter für geschmackliche Spannung sorgen. Eine Komposition, die die warme Eleganz der Caprese mit der Fülle eines saftigen Bifteki verbindet. Eine mediterrane Sinfonie des Genusses in jeder Biss

### **Grill Teller**

**24,90 €**

Iberico Steak | Hähnchenbrustfilet Souvlaki | Gyros | Lammcarré (Das Fleisch ist Mariniert mit Wildkräuter aus Nord Griechenland) | Rosmarin Baby Kartoffeln | Pita | Schafskäsecreme

### **Lammcarré**

**32,90 €**

Gegrillte Lammcarré (Das Fleisch ist mariniert mit Wildkräuter aus Nord Griechenland)  
Tzatziki | Rosmarin Baby Kartoffeln

### **Hähnchenbrustfilet mit gerauchtem Käse**

**22,90 €**

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet | Griechischer gerauchtem Käse | Aubergine | Tomaten  
Kartoffel Dippers

### **Magische Meeresmelodie mit Hähnchenbrust und Metsovone**

**27,90 €**

Saftige Hähnchenbrust Frikadellen, mit Sorgfalt zubereitet, um ihre zarte Struktur zu bewahren, treffen auf Garnelen, die sanft in Salbeibutter sautiert sind, für ein aromatisches Spiel zwischen zarter Süße und feiner Kräuternote. Eine cremige Metsovone-Käsesauce umhüllt das Ensemble mit reichem Geschmack und Tiefe. Knusprige Kartoffel Dippers sorgen für angenehmen Kontrast und Vollendung in jeder Gabel. Ein Gericht, das Meeresfrische, die Herznote des Hähnchenbrustfilet und die cremige Eleganz des Käses zu einer harmonischen, charaktervollen Komposition vereint.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team

**Flamenco à la Méditerranéea**

**29,90 €**

Ein edles Surf & Turf, das iberische Leidenschaft mit mediterraner Vielfalt vereint: Zartes Hühnerfilet, saftiges Iberico-Steak, aromatisch geräucherter Oktopus und Garnele, liebevoll gegart, um ihre natürliche Struktur und ihren authentischen Geschmack zu bewahren. Begleitet von einer feinen, samtigen Sauce, die Land und Meer harmonisch verbindet, sowie von saisonalem Gemüse und leicht gerösteten Kartoffeln. Ein Gericht voller Tiefe und Balance. Eine mediterrane Geschmackssinfonie, die in jeder Biss eine neue Facette offenbart.

**Sommerliche Nostalgie mit Meersalzblüte und Dill**

**24,90 €**

Zarte Zanderilet, sanft gegart, um ihren natürlichen, maritimen Geschmack und ihre feine Textur zu bewahren. Serviert auf einem Bett aus saisonalem Gemüse, leicht in Olivenöl und aromatischen Kräutern sautiert. Eine seidige Zitronen-Butter-Sauce umhüllt das Gericht und sorgt für eine harmonische Balance von Frische und feiner Säure. Ein Dill-Pesto verleiht grüne Noten von Frische und Eleganz, während Sepia perlen und ein Hauch von Meersalzblüte die Nuancen des Meeres betonen und das Geschmacksbild perfekt abrunden.

**Fisch Teller**

**29,90 €**

Zanderfilet | Baby Calamari | Garnelen | Oktopus | Muscheln | Gemüse der Saison  
Rosmarin Baby Kartoffeln | Mediterranes Pesto

**Orzo à la Athos – Klösterliche Eleganz**

**19,90 €**

Cremiges Orzo (griechisches Gerstennudel-Risotto), langsam gegart, um alle Aromen aufzunehmen, trifft auf eine luftige Fetamousse, die dem Gericht eine seidige Textur und Tiefe verleiht. Dazu gegrillte Aubergine, gefüllt mit traditioneller Athos-Melitzanosalata – authentisch, rauchig und charaktervoll. Eine Komposition, die die cremige Raffinesse des Orzo mit der Würze der Feta und der rustikalen Seele der Aubergine vereint – mediterrane Harmonie mit klösterlicher Finesse.

**Veggi Teller**

**16,90 €**

Gemüse der Saison | Schafskäsecreme | Pita

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team