

Unsere Moderne Mediterrane Empfehlungen

Serenata di Parma

23,90 €

Bifteki mit Wilder Rucola & Prosciutto

Ein raffiniertes mediterranes Gericht, das griechische Tradition mit italienischer Eleganz verbindet.

Ein saftiges Bifteki aus ausgewähltem Hackfleisch, gewürzt mit frischen Kräutern und zartem Olivenöl, wird bei hoher Hitze gegrillt, damit er innen zart und geschmackvoll bleibt. Serviert mit frischer wilder Rucola, feinen Scheiben Prosciutto di Parma und Tropfen von gereiftem Balsamico, entsteht ein harmonisches Spiel zwischen Salzigkeit, Pfefferwürze und Süße. Abgerundet mit Parmesanflakes und knusprigen Kartoffel Dippers für ein vollmundiges mediterranes Geschmackserlebnis.

Grill Teller

24,90 €

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

Lammcarré

32,90 €

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

Souvlaki El Sabor „Momente aus

22,90 €

Griechenland & der Heimat des Gottes Pan“ (La tierra del dios Pan)

Zarte Hähnchensouvlaki, mariniert in erstklassigem griechischem Olivenöl, Zitronensaft, wildem Bergkräuter Mix und geräucherter spanischer Paprika (Pimentón de la Vera), langsam gegrillt, um ihre natürlichen Aromen hervorzuheben. Serviert mit karamellisierten Babykartoffeln, Zwiebeln und Jamón Serrano. Dazu: Salsa Roja a la Española aus gerösteter roter Paprika, warme Tortilla und erfrischendes Tzatziki. Eine reichhaltige, ausgewogene Fusion der mediterranen und iberischen Küche.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team

Hähnchenbrustfilet mit gerauchtem Käse

22,90 €

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

Iberico Pax Romana Geschmack der Mittelmeerländer

25,90 €

Saftige Iberico-Steaks, perfekt über offener Flamme gegrillt, damit ihre außergewöhnliche Zartheit und ihr aromatischer Charakter zur Geltung kommen. Dazu Gnocchi in einer cremigen Cacio e Pepe Sauce und geschmolzene Gorgonzola Würfel, die eine harmonische Balance aus Salzigkeit, Pfefferwürze und Cremigkeit schaffen. Ein Gericht, das die edle iberische Aromatik mit mediterraner Tradition vereint. Inspiriert vom Gedanken der Pax Romana: Harmonie und Ausgewogenheit.

Orzo Alchemy

25,90 €

mit langsam Gegartes Kalbsfleisch & Aromen der Griechischen Erde

Eine kreative Reise durch die Landschaften Griechenlands. Zartes, Kalbsfleisch, langsam geschmort in einer samtigen Sauce aus Rotwein und frischer Tomate, serviert auf einem seidigen Kritharoto, verfeinert mit Rinderfond, Naxos Graviera und hochwertigem Agoureleo (frühes Olivenöl). Begleitet von aromatischen Kräutern der griechischen Berge, die, die traditionelle Küche in einer modernen, gastronomischen Interpretation erstrahlen lassen.

Kykladische Meereslandschaften

29,90 €

Saftige Filets von Dorade, auf den Punkt gegart, begleitet von: „Garnelen, Baby Calamari, Vongole und Muscheln,“ sanft in feinem griechischem Olivenöl sautiert und mit Ouzo abgelöscht. Vollendet wird das Gericht mit frischem Gemüse und einer hausgemachten Garnelenbisque, die eine perfekte Harmonie aus Meeresaromen, aromatischem Ouzo und cremiger Textur bildet. Eine moderne Interpretation der griechischen Meeresküche, frisch, elegant und mediterran.

Fisch Teller

29,90 €

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

Veggi Teller

16,90 €

Gemüse der Saison | Schafskäsecreme | Pita

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team