

Unsere Moderne Mediterrane Empfehlungen

Kaiserliche Caesar

23,90 €

Saftiges, gegrilltes Bifteki, serviert mit Caesar Salat, cremigem Dressing, knusprigem Prosciutto, Stücken von gegrilltem Hähnchen, Croutons und Parmesan. Dazu Pommes frites und Zitronensauce eine ausgewogene Gourmet-Erfahrung mit reichhaltiger Textur.

Grill Teller

24,90 €

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

Lammcarré

32,90 €

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

Saltimbocca der Träume

23,90 €

Zarte Hähnchenfilets, umhüllt von Parmaschinken und Salbei, eingebettet in eine samtige Moschofilero-Weiße-Sauce mit Noten frischer Trauben. Fein zubereitetes saisonales Gemüse bringt Frische und Farbe. Ein Gericht, das ein raffiniertes Spiel der Aromen erschafft, in dem Kräuter und Zartheit die sanft süßsäuerliche Balance der Sauce hervorheben.

El Patrona „Surf & Turf“

29,80 €

Gegrillte Lammkoteletts, begleitet von Risotto mit scharfem Chorizo, Calamari, Garnelen und Muscheln.

Eine harmonische Kreation, in der die Intensität der Iberischen Halbinsel auf die Frische der Ägäis trifft – ein Gericht voller Geschmack, Tiefe und luxuriöser Anmutung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team

Hähnchenbrustfilet mit geräuchertem Käse 22,90 €

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

Aromatische Dorade mit Beurre-Blanc-Sauce 26,90 €

Gegrillte Doradenfilets, mariniert mit Rosmarin und frischem Knoblauch, serviert mit saisonalem Gemüse und einer samtigen Beurre-blanc-Sauce mit Zitrone und Rosmarin, die die Meeresfrische betont und einen edlen Abschluss bietet.

Eine harmonische Komposition, in der der Geschmack der Dorade von Kräuter- und Cremenuancen umhüllt wird in einer feinen, mediterranen Präsentation.

Fisch Teller 29,90 €

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

Mediterrane Alchemie der Aromen 17,90 €

Gefüllte Ravioli mit erlesenem mediterranem Käse und Spinat, serviert in einer samtigen Gorgonzola-dolce-Sauce, verfeinert mit dem Duft getrockneter Zitronen und Perlen aromatischer Kräuter.
Ein Gericht voller Balance und Tiefe, in dem sich Schlichtheit in kulinarischen Ausdruck verwandelt.

Sifnianische Gelassenheit 19,90 €

(Zitronenblüten & Kräuter)

Traditioneller Kichererbseintopf aus Sifnos, langsam geschnitten mit saisonalem Gemüse, extra nativem Olivenöl und einer dezenten Säure.
Dazu serviert: im Ofen gebackener Feta, aromatisiert mit Chili-Flocken und Oregano, der Tiefe, Wärme und Authentizität verleiht.

Veggi Teller 16,90 €

Gemüse der Saison | Schafskäsecrème | Pita

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team