

## 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 | Schafskäsecreme

### **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 Kichererbseneintopf aus Sifnos, langsam geschmort 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 | Schafskäsecreme | Pita

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team