

Unsere Moderne Mediterrane Empfehlungen

Surf Duo des Mittelmeers

29,90 €

Zwei edle Filets von Lachs und Dorade, meisterhaft auf dem Grill veredelt, sodass ihre natürliche Saftigkeit und feine Fettstruktur voll zur Geltung kommen. Begleitet von einem cremigen Ouzo-Risotto, das mit seiner feinen Anisnote elegante Akzente setzt, sowie einer samtigen Fetacreme mit süßlich, aromatischer Florina Paprika. Roséwein Perlen und ein Hauch von Rosmarinöl vollenden dieses Gericht zu einer raffinierten Komposition aus Frische, Tiefe und mediterraner Eleganz.

Harmonie der Aromen

23,90 €

Ein saftiges, auf den Punkt gegrilltes Bifteki, gefüllt mit würzigem Feta und frischen Kräutern. Dazu knusprige Kartoffel Dippers, veredelt mit geschmolzenem Cheddar und aromatischer Graviera. Fein geriebener Parmaschinken sorgt für eine elegante, herzhafteste Tiefe, während ausgewählte Kräuter dem Gericht eine warme, erdige Note verleihen. Abgerundet durch zwei charakterstarke Begleiter, cremig, frisches Tzatziki und eine intensiv, würzige Tyrokafteri.

Meeresfrüchte Saganaki (Cibus Sudati)

29,90 €

Eine exquisite Auswahl feinsten Meeresfrüchte, Garnelen, Oktopus, Calamari, Miesmuscheln und Vongole. Schonend sous vide gegart und à la minute perfektioniert. Eingebettet in eine samtige Tomatensauce mit fein ausbalancierter Säure, veredelt durch eine intensive Krustentier Bisque, die dem Gericht außergewöhnliche Tiefe verleiht. Dazu ein cremiges Kritharotto, das die klassische Beilage neu interpretiert. Feine Sellerienoten und knusprige Elemente setzen elegante Kontraste und machen dieses Gericht zu einem modernen Highlight der mediterranen Küche.

Lammcarré mit aromatischer Kräuterkruste

35,90 €

Zart geschmortes Lammcarré, im Ofen langsam zur Perfektion gegart, begleitet von einer intensiv duftenden Rosmarinsauce. Serviert mit feinen Babykartoffeln und zart gehobelter Graviera aus Kreta, verfeinert mit frischen Zitronenblättern. Eine kunstvolle Präsentation unterstreicht die Farb- und Texturvielfalt dieses ausdrucksstarken Gerichts.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Akropolis Team

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

Casus Sapor

26,90 €

Mediterranes Schmorkalb mit Zitrusfrische

Zart geschmortes Kalbsfleisch, verfeinert mit Thymian, grünen Oliven und Kapernäpfeln, das durch seine aromatische Tiefe überzeugt. Serviert mit Zitronig,frischem Kritharaki, das dem Gericht Leichtigkeit verleiht. Dazu hausgemachter, in Olivenöl, Rosmarin und Paprika marinierter Feta, der für eine harmonische Verbindung von Würze und Frische sorgt. Eine elegante Komposition mit authentischem mediterranem Charakter.

Hähnchenbrustfilet mit geräuchertem Käse

22,90 €

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

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