



COLD APPETIZERS

KALTE VORSPEISEN

ENTRÉES FROIDES

Burrata with carob rusk,
cherry tomatoes and basil oil € 18.00

Burrata mit Johannisbrot-Zwieback, bunten Kirschtomaten und Basilikumöl
Burrata à la biscotte de caroube, tomates cerises colorées et huile au basilic

Green herb salad with avocado,
flaxseed and Cretan thyme honey dressing 16.00

Grüner Kräutersalat mit Avocado, Leinsamen
und kretischem Thymian-Honig-Dressing

*Salade d'herbes vertes avec avocat,
graines de lin et vinaigrette au miel de thym de Crète*

Grouper carpaccio
with Sevruga caviar, fresh sea urchin
and lime zest 26.00

Zackenbarsch-Carpaccio mit Sevruga Kaviar,
frischer Seeigel und Limettenschale

*Carpaccio de mérrou au caviar Sevruga,
oursin frais et zeste de citron vert*

Trilogy of salmon
with avocado mousse 22.00

Rauchlachs-Trilogie mit Avocado-Mousse

Trilogie de saumon avec mousse d'avocat



HOT APPETIZERS

HEISSE VORSPEISEN

ENTRÉES CHAUDES

Deep-fried vegetable Gyoza
on hot kimchi served with maple sauce € 18.00

Frittierte Gemüse-Gyoza auf scharfem Kimchi serviert mit Ahornsauce
Gyoza aux légumes frits sur kimchi chaud servis avec sauce à l'érable

Tataki of smoked herring fillets,
smoked beetroot and sauteed Cipollini onions
with herbs 22.00

Tataki von geräucherten Heringsfilets, geräucherter Rote-Bete
und sautierten Cipollini-Zwiebeln mit Kräutern

*Tataki de filets de hareng fumé,
betteraves fumées et oignons cipollini sautés aux herbes*

Steam rolls with vegetables,
chicken and Hoisin sauce 19.00

Dampfrollen mit Gemüse und Hühnchen und Hoisin-Sauce
Rouleaux à la vapeur aux légumes, poulet et sauce Hoisin

PASTA | RISOTTO

PASTA - RISOTTO

PÂTES – RISOTTO

Lobster* Risotto with cuttlefish ink,
porcini mushrooms, smoked tomato 39.00

Hummerrisotto mit Sepiatinte, Steinpilzen und Tomatenfumet
Risotto de homard à l'encre de seiche, cèpes et fumet de tomate

Linguini with smoked vegetables,
smoked tomato, wild mushrooms
and fresh ricotta 32.00

Linguini mit geräuchertem Gemüse, geräucherten Tomaten,
Waldpilzen und frischem Ricotta

*Linguini aux légumes fumés, fumet de tomate,
champignons sauvages et ricotta fraîche*

Bean Noodles with octopus,
vegetables and bonito flakes dashi 29.00

Bohnennudeln mit Oktopus, Gemüse und Bonitoflocken Dashi

Nouilles aux haricots avec poulpe, légumes et dashi de flocons de bonite



MAIN DISHES

HAUPTGANG

PLATS PRINCIPAUX

Crispy Peking duck
with fresh vegetable sticks,
parsnip cream and steamed pancakes
served with Hoisin honey sauce € 36.00

Knusprige Pekingente mit frischen Gemüsesticks, Pastinakencrème und gedämpften Pfannkuchen, serviert mit Hoisin-Honigsauce

Canard laqué de Pékin croustillant avec bâtonnets de légumes frais, crème de panais et pancakes à la vapeur servis avec une sauce au miel Hoisin

Poke Bowl with salmon glazed
with teriyaki sauce, crispy sushi rice,
and vegetables 36.00

Poke Bowl mit Lachs, glasiert mit Teriyaki-Sauce, knusprigem Sushi-Reis und Gemüse

Poke Bowl au saumon glacé à la sauce teriyaki, riz à sushi croustillant et légumes

Beef Ribeye with sour mashed potatoes,
grilled vegetable brunoise and salad separately,
accompanied by Szechuan Pepper sauce
or truffle butter 42.00

Rinder-Ribeyesteak mit saurem Kartoffelpüree, gegrilltem Brunoise Gemüse und Salat begleitet von Szechuan-Pfeffer-Sauce oder Trüffelbutter

Ribeye de bœuf avec purée de pommes de terre acidulée, brunoise de légumes grillés et salade séparément, accompagnée d'une sauce au Poivre de Sichuan ou d'un beurre à la truffe

Steamed grouper with glazed vegetables
and Kozani yolk (red saffron) sauce 39.00

Gedämpfter Zackenbarsch mit glasiertem Gemüse und Kozani-Eigelbsoße (rotem Safran)

Mérou cuit à la vapeur avec légumes glacés et sauce au safran rouge

Herb-crusted lamb noisette with Dijon mustard,
smoked aubergine cream and baby vegetables,
served with smoked honey and thyme sauce 39.00

Lammnüsschen mit Kräuterkruste, Dijon-Senf, geräucherter Auberginencrème und jungem Gemüse, serviert mit geräuchertem Honig und Thymiansauce

Noisette d'agneau en croûte d'herbes à la moutarde de Dijon, crème d'aubergines fumées et mini-légumes, servie avec sauce au miel fumé et au thym



DESSERTS

NACHSPEISEN

DESSERTS

Minotaure Snickers € 14.00
Minotaure Snickers
Minotaure Snickers

Sweet Poke Bowl with tonka,
coconut cream and fresh fruit 16.00
Süße Poke Bowl mit Tonka, Kokoscrème und frischen Früchten
Poké Bowl doux avec tonka, crème de coco et fruits frais

Baba with sirup and pistachio crumble,
served with mastic ice cream 16.00
Sirupartige Baba mit Pistazien-Crumble und Mastix-Eiscreme
Baba au sirop avec crumble pistache et glace au mastic

Variety of seasonal fruits 14.00
Auswahl an saisonalen Früchten
Variété de fruits de saison

Variety of fine Greek cheeses
with truffle honey 16.00
Auswahl an feinen griechischen Käsesorten mit Trüffelhonig
Assortiment de fromages grecs fins au miel à la truffe

DE LUXE CATEGORY

All Dishes are prepared with Virgin Olive Oil. * Frozen ingredients may be used in the preparation of the dish

Prices include 13% VAT and Taxes. | Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten | TVA 13% et Taxes sont inclus dans les prix. | Τιμές συμπεριλαμβάνουν Φόρους και ΦΠΑ 13%

Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment has not been received (Receipt-invoice)

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (Απόδειξη, Τιμολόγιο) 2022