

ST NICOLAS BAY
MINOTAURE MENU



STARTERS | SALADS

- | | |
|--|---------|
| 1. Summer Salad | € 16.00 |
| Summer salad with fresh green vegetables, avocado and orange vinaigrette | |
| 2. Greek salad mille-feuille | 18.00 |
| "Horiatiki" salad with grilled feta cheese and virgin olive oil | |
| 3. Caprese Salad | 18.00 |
| With tomato, rocket, stuffed mozzarella with basil, pine nuts and pesto sauce | |
| 4. Mille-feuille | 26.00 |
| Foie gras, caramelized apple, chocolate phyllo crust and caramel sauce | |
| 5. Zucchini Flower Stuffed with Seafood | 24.00 |
| Zucchini flower stuffed with lobster, crayfish and shrimps, boiled in fish juice, with lemon sauce | |
| 6. Shrimps* Won Ton | 21.00 |
| Shrimps with fresh vegetables and Thai dip with mint flavour | |
| 7. Spring Rolls | 18.00 |
| Spring rolls with vegetables and chicken with Asian dip | |



RIZOTTO

- | | |
|--|-------|
| 8. Lobster* Risotto | 36.00 |
| Lobster risotto with cuttlefish ink, Porcini mushrooms and truffle oil | |
| 9. Mushrooms Risotto | 26.00 |
| Risotto with assortment of wild mushrooms | |



MAIN DISHES

- | | |
|--|-----------------|
| 10. Sautéed Sea Bass Fillet | 38.00 |
| Sautéed fillet of sea bass and scallops with ouzo, broccoli, carrots and mashed potatoes | |
| 11. Sautéed or grilled Sea Bream Fillet | 39.00 |
| With fennel puree, asparagus and wild dill sauce | |
| 12. Lamb Noisette | 36.00 |
| Lamb Noisette slowly cooked in vacuum with aged red wine sauce, mashed potatoes, green pea puree, smoked pearl onions and glazed vegetable | |
| 13. Veal Fillet Black Angus | 220 gr. / 42.00 |
| Veal Fillet Black Angus, vegetables sautéed with butter, yellow peas puree and vanilla sauce | |
| 14. Catch of the day (Per 100 gr.) | 8.50 |
| 15. King Prawn* (Per 100 gr.) | 8.80 |
| 16. Grilled Lobster* (Per 100 gr.) | 8.80 |



DESSERTS

- | | |
|---|-------|
| 17. Yoghurt Ice-Cream | 12.00 |
| Yoghurt Ice-Cream with strawberries | |
| 18. Chocolate Mousse | 14.00 |
| Chocolate Mousse with mint sauce | |
| 19. Crème Brulée | 12.00 |
| Crème Brulée with mastic flavour and crispy lavender | |
| 20. Profiteroles | 12.00 |
| Profiteroles stuffed with mango and lemon cream & warm chocolate sauce | |
| 21. Greek Cheese Selection | 12.00 |
| Assortment of Greek cheese with grissini, dried fruits, nuts, honey & peach chutney | |
| 22. Seasonal Fruits | 10.00 |
| Assortment of fresh fruits of the season | |



VORSPEISEN | SALATE

- | | |
|--|---------|
| 1. Sommer-Salat | € 16.00 |
| Sommersalat mit frischem Gemüse, Avocado und Orangenvinaigrette | |
| 2. Griechischer Salat Mille-Feuille | 18.00 |
| Griechischer Bauernsalat Mille-feuille "Choriatiki" mit grilliertem Fetakäse und nativem Olivenöl | |
| 3. Caprese Salat | 18.00 |
| Caprese Salat mit Tomaten, Rucola, gefülltem Mozzarella mit Basilikum, Pinienkernen und Pestosauce | |
| 4. Mille-Feuille | 26.00 |
| Gänseleberpastete, karamellierter Apfel, Schokoladenchips und Karamellsauce | |
| 5. Zucchiniblüten gefüllt mit Meeresfrüchten | 24.00 |
| Zucchiniblüten gefüllt mit Langusten, Langoustine und Garnelen-Fleisch gekocht im Fischfond, mit Zitronensauce | |
| 6. Garnelen* Won Ton | 21.00 |
| Garnelen Won Ton mit frischem Gemüse und Thai-Dip mit Minzgeschmack | |
| 7. Frühlingsrollen | 18.00 |
| Frühlingsrollen gefüllt mit Hähnchen und Gemüse, Asiatische Dip | |



RIZOTTO

- | | |
|---|-------|
| 8. Langustinen*-Risotto | 36.00 |
| Langustinen-Risotto mit Tintenfisch-Tinte, Porcini und Trüffel-Öl | |
| 9. Pilz-Risotto | 26.00 |
| Pilz-Risotto mit Gemüse und verschiedenen wilden Pilzen | |



HAUPTGERICHTE

- | | |
|--|-----------------|
| 10. Sautiertes Seebarschfilet | 38.00 |
| Sautierte Seebarschfilet und Jakobsmuscheln mit Ouzo, Broccoli, Karotten und Kartoffelpüree | |
| 11. Sautiertes oder grilliertes Seebrassen-Filet | 39.00 |
| Sautiertes oder grilliertes .Seebrassen-Filet mit Fenchelpüree, Spargeln und Dillsauce | |
| 12. Lamm-Nuss | 36.00 |
| Lamm-Nuss im Vacuum langsam gekocht mit reifer Rotweinsauce, Kartoffeln und Erbsenpüree, geräucherten Zwiebeln und glasiertem Gemüse | |
| 13. Kalbsfilet Black Angus | 220 gr. / 42.00 |
| Kalbsfilet Black Angus, gebratenes Gemüse mit Butter, pürierte gelbe Erbsen und Vanillesauce | |
| 14. Fang des Tages (pro 100 gr.) | 8.50 |
| 15. Riesengarnelen* (pro 100 gr.) | 8.80 |
| 16. Grillierte Languste* (per 100 gr.) | 8.80 |



NACHSPEISEN

- | | |
|---|-------|
| 17. Joghurt-Eiscreme mit Erdbeeren | 12.00 |
| 18. Schokoladenmousse mit Minzsauce | 14.00 |
| 19. Crème Brulée | 12.00 |
| Gebrannte Mastix-Crème mit knusprigem Lavendel | |
| 20. Profiteroles | 12.00 |
| Windbeutel gefüllt mit Mango- und Zitronencreme und warmer Schokoladensauce | |
| 21. Griechische Käseauswahl | 12.00 |
| Auswahl an griechischen Käsen mit Grissini, getrockneten Früchten, Nüssen, Honig und Pfirsich-Chutney | |
| 22. Auswahl an frischen Früchten der Saison | 10.00 |

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.
 Alle Gerichte werden mit nativem Olivenöl zubereitet | * Bei der Zubereitung des Gerichts können gefrorene Zutaten verwendet werden | Mehrwertsteuer 13% und Steuern im Preis enthalten
 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)

ST NICOLAS BAY
MINOTAURE MENU

FLAMBE FOR 2 PERSONS

FLAMBIERTES FÜR 2 PERSONEN | PLATS FLAMBES POUR 2 PERSONNES
ΦΛΑΜΒΕ ΗΑ 2 ΠΕΡΣΟΝΗ | ΦΛΑΜΠΕ ΓΙΑ 2 ΑΤΟΜΑ

ASK YOUR WAITER FOR TODAY'S SPECIAL

1. Beef with green curry, sauce with mirin and sake

Rindfleisch mit grünem Curry, Sauce mit Mirin und Sake

Bœuf avec curry vert et sauce de mirin et sake

Говядина с зеленым карри, соус с японским рисовым вином "мирин"
и японской водкой "саке"

Βοδινό με πράσινο κάρυ, σάλτσα από σάκε και μιν

€ 40.00/person

2. Chicken with cashew nuts

Hähnchen mit Cashew-Nüssen

Poulet avec des noix de cajou

Κυριца с орехами кешью

Κοτόπουλο με κάσιους

€ 36.00/person

3. Sea bass with ponzu sauce

Wolfsbarsch mit Ponzusauce

Loup de mer avec sauce ponzu

Сибас с японским соусом "понзу"

Λαυράκι με σάλτσα πονζου

€ 36.00/person

4. Shrimps sautéed with coconut milk, steamed rice,
shiitake mushrooms and calamansi aroma

Garnelen garniert mit Kokosnussmilch, gedämpftem Reis, Shiitake-Pilzen
und Kalamansi-Geschmack

*Crevettes sautées au lait de coco, avec riz à la vapeur, champignons Shiitake
et arôme de calamansi*

Κρεветки, пассерованные в кокосовом молоке, рис, риготовленный на пару, грибы "шиитаке",
блюдо ароматизировано мускусным лаймом "каламанси"

Γαρίδες σωτέ με γάλα καρύδας και ρύζι ατμού, μανιτάρια σιτάκι και άρωμα καλαμάνσι

€ 39.00/person

5. Sautéed Duck with Thai noodles and spicy sauce

Sautierte Ente mit Thainudeln und pikanter Sauce

Canard sauté avec nouilles thaïlandais et sauce piquante

Пассерованная утка с тайской лапшой и острым соусом

Πάπια σωτέ με ταυλανδέζικα νουντλς και σάλτσα πικάντικη

€ 39.00/person

6. Beef Szechuan with black fungus mushrooms and rice noodles

Rindfleisch Szechuan mit schwarzen Funguspilzen und Reismudeln

Bœuf Szechuan aux champignons noirs et nouilles de riz

Говядина по-сычуаньски с грибами black fungus (Аурикулярия) и рисовой лапшой

Μοσχαράκι Σετσουάν με μανιτάρια black Fugus και νουντλς ρυζιού.

€ 42.00/person