

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	
8. Vegan Dumplings	18.00
Steamed dumplings with quinoa and ponzu sauce	



RIZOTTO

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



MAIN DISHES

11. Sautéed Sea Bass Fillet	38.00
Sautéed fillet of sea bass and scallops with ouzo, broccoli, carrots and mashed potatoes	
12. Sautéed or grilled Sea Bream Fillet	39.00
With fennel puree, asparagus and wild dill sauce	
13. 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	
14. Veal Fillet Black Angus	220 gr. / 42.00
Veal Fillet Black Angus, vegetables sautéed with butter, yellow peas puree and vanilla sauce	
15. Teriyaki Salmon	36.00
Fresh salmon fillet with asparagus and sushi nori rolls with Teriyaki sauce	
16. Tandoori Chicken	29.00
Oven baked chicken breast fillet marinated with mixed spices, served with steamed vegetables, pita bread and yoghurt with dill & mint	
17. Crispy Duck Fillet	34.00
Duck fillet with mashed celery and steamed vegetables with hoisin sauce	
18. Catch of the day (Per 100 gr.)	8.50



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	
8. Vegane Knödel	18.00
Gedämpfte Knödel mit Quinoa und Ponzu-Sauce	



RIZOTTO

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



HAUPTGERICHTE

11. Sautiertes Seebarschfilet	38.00
Sautierte Seebarschfilet und Jakobsmuscheln mit Ouzo, Broccoli, Karotten und Kartoffelpüree	
12. Sautiertes oder grilliertes Seebrassen-Filet	39.00
Sautiertes oder grilliertes .Seebrassen-Filet mit Fenchelpüree, Spargeln und Dillsauce	
13. Lamm-Nuss	36.00
Lamm-Nuss im Vacuum langsam gekocht mit reifer Rotweinsauce, Kartoffeln und Erbsenpüree, geräucherten Zwiebeln und glasiertem Gemüse	
14. Kalbsfilet Black Angus	220 gr. / 42.00
Kalbsfilet Black Angus, gebratenes Gemüse mit Butter, pürierte gelbe Erbsen und Vanillesauce	
15. Teriyaki Lachs	36.00
Lachsfilet mit Spargel und Sushi Nori-Rollen mit Teriyaki-Sauce	
16. Tandoori Hähnchen	29.00
Ofengebackenes Hähnchenbrustfilet mariniert mit gemischten Gewürzen, serviert mit gedämpftem Gemüse, Pitabrot und Joghurt mit Dill & Minze	
17. Knuspriges Entenfilet	34.00
Entenfilet mit Selleriepüree, serviert mit Reispapier und gedämpftem Gemüse mit Hoisin-Sauce	
18. Fang des Tages (pro 100 gr.)	8.50

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



DESSERTS

21. Yoghurt Ice-Cream
Yoghurt Ice-cream with strawberries
22. Chocolate Mousse
Chocolate Mousse with mint sauce
23. Crème Brulée
Crème Brulée with mastic flavour and crispy lavender
24. Profiteroles
Profiteroles stuffed with mango and lemon cream & warm chocolate sauce
25. Greek Cheese Selection
Assortment of Greek cheese with grissini, dried fruits, nuts, honey & peach chutney
26. Seasonal Fruits
Assortment of fresh fruits of the season

12.00
14.00
12.00
12.00
12.00
10.00



NACHSPEISEN

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

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. Chicken with cashew nuts
Hähnchen mit Cashew-Nüssen
Poulet avec des noix de cajou
Курица с орехами кешью
Κοτόπουλο με κάσιους
€ 36.00/person

2. 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

3. Beef Szechuan with black fungus mushrooms and rice noodles
Rindfleisch Szechuan mit schwarzen Funguspilzen und Reisnudeln
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 βουντλς ρυζιού.
€ 42.00/person

4. Black Angus Veal Fillet with coconut milk and pineapple confit, basmati rice with green curry
Kalbsfilet Black Angus mit Kokosnussmilch und Ananas Confit, Basmati Reis mit grünem Curry
Filet de veau Black Angus avec lait de coco et confit d'ananas, riz Basmati à l'arôme de curry vert
Филе телятины Black Angus с кокосовым молоком и ананасовым конфи,
сервируется с рисом басмати, ароматизированным зеленым карри
Μοσχαρίσιο φιλέτο Black Angus με γάλα καρύδας και ανανά κονφί, ρύζι μπασμάτι αρωματισμένο από πράσινο κάρι
€ 42.00/person