

Vorspeisen |

Zukkniedopita

Brennnessel-Quiche
an fruchtigem Babylac
- acht Euro neunzig -

Vlastisi / Sprosse

gebratene Quinoataler
an Favamousse
- neun Euro zwanzig -

Siko / Feigen

gratiniert mit Ziegenkäse
an Raukesalat
- neun Euro achtzig -

Halloumi / Käse

naturgegrillt
an pochierter Birne
- zehn Euro zwanzig -

Zwischengerichte |

Rebithi / Kichererbsentaler

würzig angerichtet
an Tachinispiegel
- zehn Euro zwanzig -

Voubali / Büffelfeta

im Philoteig mit Akazienhonig
und Sesam gebraten
- zehn Euro neunzig -

Anginara / Artischocke

im Tempourateig gebraten
an Misithramolke
- zwölf Euro achtzig -

Chteni / Jakobsmuscheln

würzig gegrillt
an Meeresfrüchte-Kritharato
- dreizehn Euro vierzig -

Xifias / Schwertfisch

Medaillons eingelegt in
Zipollen-Oliven-Mistoura
- vierzehn Euro fünfzig -

Herbstvariationen |

Sikoti / Kalbsleber

herb angerichtet (Salbei)
an Kartoffel-Zucchini gratin
- achtzehn Euro achzig -

Arni / Lammschulter

Roulade mit Sellerie und Möhren
an Rosmrinkartoffeln
- neunzehn Euro neunzig -

Kouneli / Kanninchen

im Wacholderrahm geschmort
an Wurzelgemüwestampf
- zweiundzwanzig Euro achtzig -

Frangokota / Perlhuhn

mit schwarzem Trüffel gespickt
an Hokkaidorisotto
- sechsundzwanzig Euro neunzig -

Greek Classics |

Moussaka

Auberginen-Kartoffel-Rinderhack-
Auflauf an Salat
- zwölf Euro achtzig -

Babykalamares

naturgegrillt mit Zitronenvinaigrette
an Oreganowedges und Salat
- sechzehn Euro achtzig -

Greekbasics

Souvlaki oder Bifteki
an Oreganowedges und Salat
- vierzehn Euro fünfzig -

Pidakia / Koteletts

vom Lamm, naturgegrillt
an Oreganowedges und Salat
- neunzehn Euro neunzig -

Greeklicious

von Lamm, Rind und Schwein
an Oreganowedges und Salat
- siebzehn Euro fünfzig -



FEEL GOOD LOCATION

MEGARON
.....
BAR & RESTAURANT

by Foris