DINNER

Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

PITA

Pita (vg/v) Natives Olivenöl Extra | Oregano	3
Crispy Pita (vg/v)	3

DIPS

	je 8
Tzatziki (vg)	
Tirokafteri (vg)	
Muhammara (vg/v)	
Beetroot Hummus (vg/v)	

STARTERS

Gemischte Oliven (vg/v) Schwarze Kalamata Oliven | Grüne Chalkidiki Oliven	6
Halloumi Tempura (vg) Halloumi | Honig | Trüffel | Limette	14
Seabass Carpaccio Wolfsbarsch | Zitrone | Kapernblätter | Kapern Natives Olivenöl Extra	20
Falafel Bites (vg) Falafel | Tomaten-Chutney | Kreuzkümmel | Joghurt | Minze Koriander | Limette	13
Shrimp Saganaki Shrimps | Feta-Creme | Pikante Tomatensauce | Dill | Kräuteröl	19
Salmon Ceviche Lachs | Jalapeño-Vinaigrette | Passionsfrucht | Pickled Onions Reiscracker	22
Octopus Oktopus | Fava-Creme | Kapernkonfitüre | Kerbel Knusprige Kapern	27
Dolma Beef Tatar Rindertatar | Weinblatt | knuspriger Puffreis | Parmigiano Reggiano Getrocknete Tomate | Zitronen-Ei-Sauce	24
Roasted Eggplant (vg/v) Aubergine | Joghurt-Tahini-Vinaigrette | Petersilie Weißer Balsamico | Knoblauch	13
Feta Filo (vg) Feta | Knuspriger Filoteig | Tomaten-Chutney | Sesam	14

SALADS

Greek Salad (vg/v) Tomate | Gurke | Feta-Creme | Oregano | Olivenpulver Pickled Onions | Natives Olivenöl Extra	14
Beetroot Burrata (vg) Rote Beete | Geröstete Pistazien | Burrata | Balsamico Natives Olivenöl Extra	16
Dakos (vg) Gerstenzwieback | Tomate | Feta | Oregano | Natives Olivenöl Extra	13

Spinach Pie Salad (vg) 15
Babyspinat | Feta | Balsamico-Vinaigrette | Knuspriger Filoteig

GEMEINSCHAFT LÄSST SICH NICHT PLANEN, ABER MAN KANN DEN PASSENDEN RAUM DAFÜR SCHAFFEN.

MAINS

Moussaka 18
Aubergine | Knusprige Kartoffel | Rinderragout | Béchamelsauce

Salmon Fricassee 28
Lachs-Steak | Zitronen-Velouté | Spinat | Dill | Kerbel

Chicken Souvlaki 18
Hähnchenbrustfilet | Tzatziki | Gurke | Pita | Limette
Pickled Onions | Hausgemachte Gewürzmischung

Lamb Chops 31
Lammkoteletts | Süßkartoffelpüree | Hoisin-Sauce | Wildkräuteröl

Beef Cheek Orzo 29
Langsam geschmorte Rinderbäckchen | Orzo | Schnittlauch
Schwarzer Pfeffer | Limette

Risotto Gemista (vg/v) 18
Rosinen | Pinienkerne | Aubergine | Zucchini | Minze

Beef Filet 37
Rinderfilet | Sellerie in zweierlei Textur | Knusprige Zwiebeln | Demi-Glace

Mediterranean Kitchen with Greek DNA.

DESSERTS

Greek Yogurt Panna Cotta (vg) 13
Weiße Schokolade | Karamell Crumble | Walnüsse | Trauben mit Passoã-Infusion

Baklava (vg) 14
Karamellisierter Filoteig | Pistazien | Walnüsse
Patisserie-Creme | Vanilleeis

Profiterole (vg) 14
Patisserie-Creme | Matcha | Schokoladensauce

Pistachio Ice Cream (vg) 12
Cranberry | Knuspriges Kataifi

APERITIF 9

OLEA Spritz
St. Germain | Thomas Henry Pink Grapefruit | Holunder | Limette

Athena Spritz
Aperol | Malfy Gin Rosa | Thomas Henry Pink Grapefruit | Zitrone

Tanqueray Aperitivo Spritz
Tanqueray Aperitivo | Prosecco | Soda

Martini Bianco Spritz
Martini Bianco | Prosecco | Soda

Sarti Spritz
Sarti Rosa Aperitivo | Thomas Henry Tonic Water | Limette | Gurke

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda

Aperol Maracuja*
Aperol | Maracuja | Soda

Italicus Spritz
Italicus | Prosecco | Soda | Olive

Limoncello Spritz
Villa Massa Limoncello | Prosecco | Soda

Campari Spritz

Campari | Prosecco | Soda | Grapefruit

OLEA Passion (alkoholfrei)
Tanqueray Gin 0,0% | Thomas Henry Tonic Water | Maracuja | Vanille

Vibrante Spritz (alkoholfrei)
Martini Vibrante | Thomas Henry Spicy Ginger | Maracuja | Grapefruit

Prosecco Mionetto Prestige	0,1 l | 5,5	0,75 l | 35

*auch als alkoholfreie Version

WEISS OFFEN

Grauburgunder Bullshit Emil Bauer – Pfalz, Deutschland frisch | exotische Frucht | trocken	0,1 l | 6	0,75 l | 40
Vina Esmeralda Blanco Torres – Katalonien, Spanien aromatisch | würzig | halbtrocken	0,1 l | 6,5	0,75 l | 43
Neon Malagousia Domaine Costa Lazaridi – Drama, Griechenland frisch | floral | Steinfrucht | trocken	0,1 l | 6	0,75 l | 40
Lugana DOC Azienda Agricola Colli Vaibo – Lombardei, Italien delikat | Zitrus | mineralisch | trocken	0,1 l | 6,5	0,75 l | 43
Weinschorle Grüner Veltliner		0,2 l | 7

ROSÉ OFFEN

Neon Agiorgitiko Domaine Costa Lazaridi – Drama, Griechenland fruchtig | rote Beeren | weich | trocken	0,1 l | 6	0,75 l | 40
Chiaretto DOC Azienda Agricola Colli Vaibo – Venetien, Italien frisch | Johannisbeere & Kirsche | leicht | trocken	0,1 l | 6,5	0,75 l | 43

ROT OFFEN

Primitivo IGP Aulone San Giorgio – Apulien, Italien harmonisch | intensiv fruchtig | trocken	0,1 l | 6,5	0,75 l | 43
Neon Xinomavro Domaine Costa Lazaridi – Drama, Griechenland elegant | rote Beeren & Gewürz | mittelkräftig | trocken	0,1 l | 6	0,75 l | 40

BIER

Weißbier		0,5 l | 5
Helles	0,33 l | 4	0,5 l | 5
Radler	0,33 l | 4	0,5 l | 5
Dunkles Weißbier		0,5 l | 5
Alkoholfreies Weißbier		0,5 l | 5
Alkoholfreies Helles	0,33 l | 4	

WASSER

Taunusquelle Mineralwasser Naturell | Medium	0,25 l | 3,50	0,75 l | 8

EISTEE

0,5 l | 6

Mango

Pfirsich

Zitrone

LIMONADE

0,5 l | 6

Heidelbeere- Gurke

Ingwer- Zitronengras

Matcha-Grapefruit

DURSTLÖSCHER

0,5 l | 6

Minze-Holunder

Maracuja-Vanille

Mango-Minze

SÄFTE

Wolfra Säfte Apfel-Naturtrüb | Orange | Ananas	0,3 l | 4
Wolfra Nektar Cranberry | Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber | Mango	0,3 l | 4
Saft- oder Nektarschorle	0,5 l | 5

KLASSIKER

Coca-Cola	0,2 l | 4
Coca-Cola Zero	0,2 l | 4
Fanta	0,2 l | 4
Sprite	0,2 l | 4
Paulaner Spezi	0,33 l | 5
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l | 4
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l | 4
Thomas Henry Classic Tonic Water	0,2 l | 4
Thomas Henry Pink Grapefruit	0,2 l | 4

COCKTAILS

Myconian Duo 2 x Pornstar Martini on Fire	25
Espresso Martini Ketel One Wodka | Kahlùa | Vanille | Espresso | Fee Foam	13
Smokey Passion Don Julio Blanco | Mezcal San Cosme | Campari | Ananas | Limette | Mandel | Maracuja	14
Gin Basil Smash Tanqueray Gin | Basilikum | Zucker | Zitrone	13
Mezcal Margarita Mezcal San Cosme | Triple Sec | Zitrone | Zucker | Fee Foam | Tajin	14

Negroni Tanqueray Gin | Martini Rosso | Campari	12
Pornstar Martini Ketel One Wodka | Passoã | Prosecco | Vanille | Limette | Maracuja | Fee Foam	13
Whiskey Sour Bulleit Bourbon Whiskey | Zucker | Zitrone | Fee Foam	13
Pink Paloma Don Julio Blanco | Thomas Henry Pink Grapefruit | Limette | Tajin	14
Mai Tai Barcelo Rum Añejo | Barcelo Rum Blanco | Ananas | Mandel | Limette | Zitrone	13
Solero Barcelo Rum Añejo | Likör 43 | Limette | Vanille | Maracuja	13
Moscow Mule Ketel One Wodka | Thomas Henry Spicy Ginger | Gurke | Heidelbeeren	12
Martini Dry Tanqueray Gin | Martini Dry | Olive	12
Pink Gin Fizz Tanqueray Gin | Thomas Henry Pink Grapefruit | Limette | Zucker | Soda	12
Caipirinha Cachaca | Zucker | Limette	12
Mojito Barcelo Rum Añejo | Minze | Limette | Zucker | Soda	12
Gin Tonic Classic Tanqueray Gin | Thomas Henry Tonic Water | Limette	11
Gin Tonic Sencha Roku Gin | Thomas Henry Tonic Water | Ingwer | Zitronengras	12

VIRGIN COCKTAILS

10

Mosquito
Thomas Henry Ginger Ale | Limette | Minze | Zucker | Soda

Island Breeze
Maracuja | Mango | Limette | Minze | Soda

Grapefruit Bash
Thomas Henry Pink Grapefruit | Holunder | Limette | Tajin | Soda

Ipanema
Thomas Henry Ginger Ale | Limette | Zucker

Virgin Basil Smash
Tanqueray Gin 0,0% | Basilikum | Zitrone | Zucker

Virgin Fizz
Tanqueray Gin 0,0% | Limette | Zucker | Soda

Hinweis für Allergiker:innen
Bitte informieren Sie unser Serviceteam vor Ihrer Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten. Trotz größter Sorgfalt werden alle Speisen in einer Küche zubereitet, in der Kreuzkontaminationen nicht vollständig ausgeschlossen werden können. Informationen zu den 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen finden Sie über den obenstehenden QR-Code.