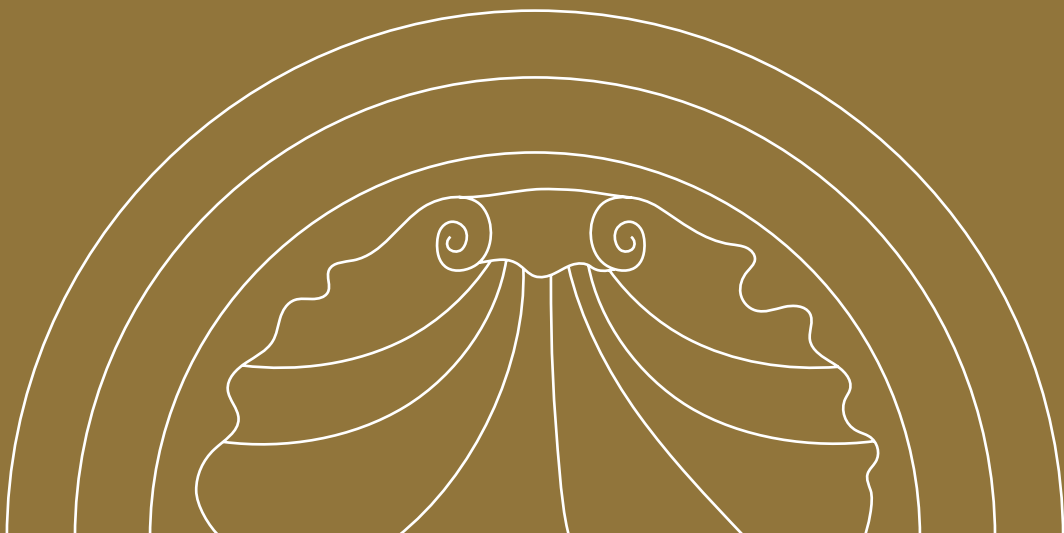




Passaggio

— DINNER MENU —

ΣΟΥΠΕΣ | SOUPS | SUPPEN | SOUPES

ΣΟΥΠΑ ΗΜΕΡΑΣ | SOUP OF THE DAY TAGESSUPPE | SOUPE DU JOUR

9.00

Ρωτήστε μας για την σούπα ημέρας

Ask us about the soup of the day

Fragen Sie uns nach unserer Tagessuppe

Renseignez-vous pour la soupe du jour

ΜΙΚΡΑ ΠΙΑΤΑ, ΟΡΕΚΤΙΚΑ | SMALL PLATTERS, APPETIZERS KLEINE GERICHTE, VORSPEISEN PETITS PLATS, AMUSE-GUEULES

ΣΕΒΙΤΣΕ ΛΑΒΡΑΚΙ | CEVICHE

16.50

Σάλτσα ντομάτας, τσίλι, γλυκολέμονο, σχοινόπρασο, κρέμα αβοκάντο, κρεμμύδι, κόλιανδρο, δυόσμο

Tomato dressing, chilli, lime, chives, avocado cream, onion, coriander, mint

Tomaten, Dressing, Chili, Limette, Schnittlauch, Avocado, Creme, Zwiebel,

Koriander, Minze

Vinaigrette tomate, piment, citron vert, ciboulette, crème d'avocat, oignon, coriandre, menthe

ΧΤΑΠΟΔΙ ΣΧΑΡΑΣ | GRILLED OCTOPUS

15.50

OKTOPUS VOM GRILL | POULPE GRILLÉ

Ταραμάς λευκός, ζεστή σαλάτα χωριάτικη, κράμπλ προζυμένιο ψωμί, τσορίθο

White Tarama, warm rustic salad, crumble sourdough bread, chorizo

Weißer Tarama, warmer Bauernsalat, Streusel Sauerteigbrot, Chorizo

Tarama blanc, salade rustique chaude, pain au levain -crumble de chorizo

ΚΑΛΑΜΑΡΙ | SQUID | CALAMARES | CALMAR

14.50

Φασόλια μαυρομάτικα, πουρές σελινόριζας, νερό μαϊντανού, λαδολέμονο

Black, eyed beans, celeriac puree, parsley water, olive oil and lemon

Schwarzaugenbohnen, Selleriewurzelpüree, Petersilienwasser, Öl, Zitronensauce

Cornilles, purée de céleri, eau de persil, huile d'olive et citron

ΤΑΤΑΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙ | BEEF TATAKI | RINDERTATAKI | TATAKI DE BŒUF

17.50

Ρόστι πατάτας, μαγιονέζα τρούφας, πουρές κρεμμύδι, γραβιέρα, πίκλα μανιτάρι, ρόκα

Potato rösti, truffle mayonnaise, onion puree, graviera cheese, pickle mushroom, arugula

Kartoffelrösti, Trüffel, Mayonnaise, Zwiebelpüree, Graviera, Käse, eingelegte

Champignons, Rucola

Rösti de pommes de terre, mayonnaise à la truffe, purée d'oignons, fromage graviera, champignons au vinaigre, roquette

ΠΑΝΣΕΤΑ | PANCETTA

13.00

Πουρέ σελινόριζας, baby gem, ντοματίνια, πίκλα σινάπι, ζου, αφρός λεμονιού

Celeriac puree, baby gem, cherry tomatoes, mustard pickle, lemon foam

Selleriewurzelpüree, Baby Gem, Kirschtomaten, eingelegte Senfkörner, Jus,

Zitronenschaum

Purée de céleri, cœurs de laitue, tomates cerises, feuilles de moutarde au vinaigre, mousse de citron

ΠΑΤΑΤΟΥΓΓ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ | VEGETABLE RATATOUILLE RATATOUILLE, GEMÜSE | RATATOUILLE DE LÉGUMES VG

8.50

Φέτα, πολέντα, θυμάρι, λάδι βασιλικού

Feta, polenta, thyme, basil oil

Feta, Polenta, Thymian, Basilikumöl

Feta, polenta, thym, huile de basilic

ΣΑΛΑΤΕΣ | SALADS | SALADES

ΕΛΛΗΝΙΚΗ | GREEK | GRIECHISCH | GRECQUE **VG**

8.50

Ντοματίνια, κάπαρη, πιπεριά, αγγούρι, κρεμμύδι, παξιμάδι χαρούπι, ξινομυζήθρα φρέσκια ρίγανη

Cherry tomatoes, capers, pepper, cucumber, onion, carob rusk, xinomyzithra cheese fresh oregano

Kirschtomaten, Kapern, Paprika, Gurke, Zwiebel, Johannisbrot, Zwieback, 'Xinomyzithra', Käse frischer Oregano

Tomates cerises, câpres, poivron, concombre, oignon, pain sec de caroube, fromage xinomyzithra, origan frais

ΠΑΝΤΖΑΡΟΣΑΛΑΤΑ | BEETROOT SALAD

9.50

ROTE, BETE, SALAT | SALADE DE BETTERAVES **VG**

Παντζάρι, καρύδι, φράουλα, φινόκιο, ρόκα, βαλεριάνα, δυόσμο, πορτοκάλι, κατσικίσιο τυρί, ντρέσινγκ βαλσάμικο

Beetroot, walnut, strawberry, fennel, arugula, mache, mint, orange, goat cheese, balsamic dressing

Rote Bete, Walnüsse, Erdbeere, Fenchelwurzel, Rucola, Baldrian, Minze, Orange, Ziegenkäse, Balsamico Dressing

Betterave, noix, fraise, fenouil, roquette, mâche, menthe, orange, fromage de chèvre, vinaigrette balsamique

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ | SPINACH SALAD

10.50

SALAT MIT SPINAT | SALADE D'ÉPINARDS

Νούμπουλο χοιρινό, φιστίκι Αιγίνης, πιπεριά Φλωρίνης,

πικάντικη γραβιέρα, πιτάκι, κουμ κουάτ, ντρέσινγκ εσπεριδοειδών

Pork noumboulo, pistachio, Florina pepper, spicy graviera cheese, pita bread, kumquat, citrus dressing

'Noumpoulo', Schweineschinken, Pistazien, rote Paprika aus Florina, würziger Graviera, Käse, kleines Pitabrot, Kumquat, Zitrusdressing

Noumboulo de porc, pistache, poivrons de Florina,

fromage graviera épicé, pain pita, kumquat, vinaigrette aux agrumes

ΠΡΑΣΙΝΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΑΧΛΑΔΙ ΚΑΙ ΓΚΟΡΓΚΟΤΖΟΛΑ

10.00

GREEN SALAD WITH PEARS & GORGONZOLA

GRÜNER SALAT MIT BIRNE UND GORGONZOLA

SALADE VERTE, POIRES ET GORGONZOLA

Γκοργκοτζόλα, αχλάδι, πράσινο μήλο, καραμελωμένα καρύδια, προσούτο

Gorgonzola, pear, green apple, caramelised walnuts, prosciutto

Gorgonzola, Birne, grüner Apfel, karamellisierte Walnüsse, Prosciutto

Gorgonzola- noix caramélisées, pommes vertes, poires -prosciutto

ZYMAPIKA & PIZOTTO | PASTA & RISOTTO PÂTES ET RISOTTO

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ ΘΑΛΛΑΣΣΙΝΩΝ | SEAFOOD GIOUVETSI 19.50
MEERESFRÜCHTE, 'GIOUVETSI', EINTOPF
GIOUVETSI DE FRUITS DE MER

Γαρίδες, χταπόδι, μύδια, μάραθο, ντοματίνια, βασιλικό, μπισκ
Shrimp, octopus, mussels, fennel, cherry tomatoes, basil, bisque
Garnelen, Oktopus, Miesmuscheln, Fenchel, Kirschtomaten, Basilikum, Bisque
Crevettes, poulpe, moules, fenouil, tomates cerises, basilic, bisque

PIZOTO MANITAPIΩΝ | MUSHROOM RISOTTO | 16.00
RISOTTO MIT CHAMPIGNONS | RISOTTO AUX CHAMPIGNONS VG

Duxell μανιτάρι, σιμέτζι, king oyster, button mushroom, λάδι τρούφας, φρέσκο θυμάρι
Shimeji mushroom, duxelles, king oyster, button mushroom, truffle oil, fresh thyme
Champignon, Duxelle, Shimeji, King Oyster, Gartenegerling, Trüffelöl, frischer Thymian
Champignon Shimeji, duxelles, pleurote de panicaut, champignon de Paris, huile
de truffe, thym frais

ΚΡΕΑΣ | MEAT | FLEISCH | VIANDES

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΞΗΡΗΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ 25.00
DRY AGED BEEF STEAK | TROCKENGEREIFTES SCHWEINESTEAK
STEAK DE BŒUF MATURE À SEC

Mashed smoked aubergine, fig chutney, burnt leek, red wine sauce with coffee
Geräucherter Auberginenpüree, Feigen, Chutney, angebrannter Lauch,
Rotweinsauce mit Kaffee
Purée d'aubergine fumée, chutney de figue, poireau brûlé, sauce au vin rouge au café

ΑΡΝΙ ΦΡΙΚΑΣΕ | LAMB FRICASSEE (WHITE STEW) 19.50
LAMMFRIKASSEE | FRICASSÉE D'AGNEAU (RAGOÛT BLANC)

Χόρτα εποχής, σελινόριζα, μυρωδικά του τόπου
Seasonal greens, celeriac, local herbs
Saisonales Wildgemüse, Selleriewurzel, lokale Kräuter
Feuilles de légumes verts de saison, céleri, herbes locales

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ | CHICKEN | HÄHNCHEN | POULET 17.00

Πουρέ παστινάκι, duxell μανιταριών, φουντούκι, λαχανίδα
και ραντίτσιο σωτέ, ζουμερό κοτόπουλο με θυμάρι
Parsnip puree, mushroom duxelles, hazelnut, kale and radicchio sautéed,
juicy chicken with thyme
Püree aus Pastinake, Champignon, Duxelle, Haselnuss, Grünkohl und
Radicchio sautiert, Hähnchen, Jus mit Thymian
Purée de panais, duxelles de champignons, noisettes, chou frisé
et radicchio sauté, poulet juteux au thym

ΨΑΡΙ | FISH | FISCH | POISSON

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ | FISH OF THE DAY

21.50

FISCH DES TAGES | POISSON DU JOUR

Σιφόν φάβας, καραμελωμένο κρεμμύδι, σάλτσα σαβόρο, κονφί ντοματίνια

Fava bean chiffon, caramelised onion, savoro sauce, confit cherry tomatoes

Fava, Siphon, karamellierte Zwiebeln, 'Savoro', Sauce, Kirschtomaten, Confit

Mousseline de gesses, oignon caramélisé, sauce savoro, tomates cerises confites

ΣΠΑΝΑΚΟΡΥΖΟ ΜΕ ΜΥΛΟΚΟΠΙ | SPINACH RICE WITH SHI DRUM

23.50

SPINATREIS MIT UMBERFISCH

RIZ AUX ÉPINARDS ET OMBRINE COMMUNE

Ριζότο σπανάκι, καρότο, πέστο μυρωδικών

Spinach risotto, carrot, herb pesto

Spinatrisotto, Karotte, Kräuterpesto

Risotto aux épinards, carotte, pesto aux herbes

ΠΛΑΤΟ | PLATTER | PLATTEN | PLATEAUX

ΠΙΑΤΕΛΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ | COLD CUT PLATTER

11.00

AUFSCHNITTPLATTE | PLATEAU DE CHARCUTERIES

Σερβίρεται με κριτσίνια και σπιτικές μαρμελάδες

Served with breadsticks and homemade jams

Wird mit Grissini und hausgemachten Marmeladen serviert

Servi avec des gressins et des confitures maison

ΠΙΑΤΕΛΑ ΤΥΡΙΩΝ | CHEESE PLATTER

10.00

KÄSEPLATTE | PLATEAU DE FROMAGES

Σερβίρεται με κριτσίνια και σπιτικές μαρμελάδες

Served with breadsticks and homemade jams

Wird mit Grissini und hausgemachten Marmeladen serviert

Servi avec des gressins et des confitures maison

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ | DESSERTS | NACHSPEISEN

ΡΑΒΑΝΙ RAVANI CAKE REVANI GÂTEAU RAVANI Λευκή ναμελάκα, παρφέ φιστίκι White namelaka, pistachio parfait WeißeNamelaka, Creme, Pistazienparfait Parfait blanc namelaka, pistache	7.50
ΜΗΛΟΠΙΤΑ APPLE PIE APFELKUCHEN TARTE AUX POMMES Καραμελωμένο μήλο, αφρός μήλο, κράμπλ κανέλα Caramelised apple, apple foam, cinnamon crumble Karamellisierter Apfel, Apfelschaum, Zimtstreusel Pommes caramélisées, mousse de pomme, crumble à la cannelle	7.00
ΓΑΛΑΚΤΟΜΠΟΥΡΕΚΟ CUSTARD FILLED PASTRY ΓΑΛΑΚΤΟΒΟΥΡΕΚΟ PÂTE FEUILLETÉE À LA CRÈME Σιμιγδαλένια κρέμα σοκολάτας, κανταΐφι Semolina chocolate cream, kataifi Grießschokoladencreme, Kadaifi Crème de semoule au chocolat, kataifi	8.50
ΤΑΡΤΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ CHOCOLATE TART SCHOKOLADENTARTE TARTE AU CHOCOLAT Πραλίνα φουντουκιού, καραμελωμένο φουντούκι, αλμυρή καραμέλα Hazelnut praline, caramelised hazelnut, salty caramel Haselnusspraline, karamellisiert Haselnüsse, salziges Karamell Praline, noisette caramélisée, caramel au beurre salé	8.00
ΕΠΙΛΟΓΗ ΑΠΟ ΠΑΓΩΤΑ & ΣΟΡΜΠΕ SELECTION OF ICE CREAMS & SORBETS AUSWAHL AN EIS & SORBETS SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS	8.00
ΣΑΛΑΤΑ ΑΠΟ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ SEASONAL FRUIT SALAD SALAT AUS OBST DER SAISON SALADE DE FRUITS DE SAISON	5.00

VG Για χορτοφάγους | Vegetarian | für Vegetarier | Végétarien

The oil used on fresh salads is olive oil. If you have any food allergies or intolerances, please ask a member of our catering staff about the ingredients in your meal.

PASSAGGIO
Mon Repos Palace

V.A.T. is included in prices (euros).
'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).'
The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office.
Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.
Responsible of statutory regulations implementation: Hotel Manager - Ioannis Ntanasis