

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —

A LA CARTE MENU

Served from 12:00 – 23:00

À LA CARTE MENÜ

Serviert von 12:00 – 23:00

SOUPS | SUPPEN

Fish Soup with fish of the day, saffron from Kozani, fresh vegetables
Fischsuppe mit Fisch des Tages, Safran aus Kozani, frisches Gemüse

13€

SMALL PLATES | KLEINE GERICHTE

Tzatziki

6€

Greek strained yogurt, garlic, cucumber, olive oil, vinegar
Griechischer Joghurt, Knoblauch, Gurke, Olivenöl, Essig

Tyrokafteri *

6€

Feta, olive oil, roasted pepper
Feta, Olivenöl, geröstete Paprika

Fava

6€

Santorini fava, caramelized onion
Santorini-Fava, karamellisierte Zwiebeln

Smoked Taramosalata | Geräucherter Taramosalata

6€

White tarama, lemon confit
Weißer Tarama, Zitronenconfit

Grilled Sardine | Gegrillte Sardine

8€

Pepper relish, olive oil, lemon confit, herb oil
Paprika-Relish, Olivenöl, Zitronenconfit, Kräuteröl

Arancini with beef ragout | Arancini mit Rinderragout

10€

Slow-cooked beef, rice, carrot, celery, fresh tomato sauce, graviera
Langsam gegartes Rind, Reis, Karotte, Sellerie, frische Tomatensauce, Graviera

Shrimp Saganaki** | Garnelen Saganaki **

12€

Shrimp, fresh tomato sauce, basil, barrel-aged feta
Garnelen, frische Tomatensauce, Basilikum, Fass-Feta

Seasonal Grilled Greens | Gegrilltes Saison-Gemüse

7€

Seasonal greens, spring onion, dill, olive-lemon dressing
Saisonale Blätter, Frühlingszwiebel, Dill, Oliven-Zitronen-Dressing

Handmade Sheftalia | Hausgemachte Sheftalia

10€

Pork & lamb mince, celeriac purée, roasted tomato tartar with herbs
Schweine & Lammhack, Selleriepüree, geröstete Tomaten-Tartar mit Kräutern

Hand-Cut French Fries / Fresh-Cut French Fries

5€

Freshly cut potatoes with fresh oregano and sea salt
Frisch geschnittene Kartoffeln mit frischem Oregano und Meersalz

SALADS | SALATE

Greek Salad | Griechischer Salat

9€

Cherry tomatoes, cucumber, onion, capers, green pepper, Kalamata olives, feta cream, rusk
Kirschtomaten, Gurke, Zwiebel, Kapern, grüne Paprika, Kalamata-Oliven, Feta-Creme, Zwieback

Chickpea Salad with semi-cured seabass | Kichererbsensalat mit halbgebeiztem Wolfsbarsch

14€

Chickpeas, seabass, brunoise vegetables, herbs, lemon
Kichererbsen, Wolfsbarsch, Brunoise-Gemüse, Kräuter, Zitrone

Beet Salad | Rote-Bete-Salat

11€

Goat cheese cream, beetroot, smoked pickled greens, olive oil, vinegar, walnuts
Ziegenkäse-Creme, Rote Bete, eingelegtes Raucharoma-Gemüse, Olivenöl, Essig, Walnüsse

MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Spinach Risotto | Spinat-Risotto

12€

Spinach, herb pesto with Aegina pistachio, feta cream, dill, lemon zest
Spinat, Kräuter-Pesto mit Aegina-Pistazien, Feta-Creme, Dill, Zitronenschale

Fresh Tuna with warm Skordalia | Frischer Thunfisch mit warmer Skordalia

17€

Tuna skewer, lemon skordalia, roasted tomato, herb gremolata
Thunfischspieß, Zitronen-Skordalia, geröstete Tomate, Kräuter-Gremolata

Fish of the Day with Greens | Fisch des Tages mit Gemüse

27€

Grilled fish, lemon beurre blanc, zucchini, fennel, greens
Gegrillter Fisch, Zitronen-Beurre-Blanc, Zucchini, Fenchel, Blattgemüse

Pork Kontosouvli | Schweine-Kontosouvli

12€

Pork ballotine with pancetta, smoked pepper cream, fried polenta
Langsam gegarte Schweinefleischstücke, geräucherte Paprikacreme, frittierte Polenta

Pastitsada Lasagna with Rooster | Pastitsada-Lasagne mit Hahn

12€

Braised rooster, pastitsada sauce, béchamel, Arseniko Naxou
Geschmorter Hahn, Pastitsada-Sauce, Béchamel, Arseniko Naxou

Grilled Lamb | Gegrilltes Lamm

18€

Lamb, eggplant caponata, lamb sauce, rosemary
Lamm, Auberginen-Caponata, Lammsoße, Rosmarin

Beef Cheek Giouvetsi | Rinderschulter Giouvetsi

16€

Beef cheek, fregola, marjoram, Parmesan
Rinderbacke, Fregola, Majoran, Parmesan

STREET CORFOOD | STREET CORFOOD

Sofrito Steak Sandwich | Sofrito-Steak-Sandwich

22€

Striploin steak, sofrito sauce, rocket, potato chips, graviera flakes

Striploin-Steak, Sofrito-Sauce, Rucola, Kartoffelchips, Graviera-Flocken

Flatbread 'Tsigareli' | Fladenbrot 'Tsigareli'

11€

Smoked greens, tomato sauce, pork apaki, goat cheese

Geräuchertes Gemüse, Tomatensauce, Schweine-Apaki, Ziegenkäse

Pastitsada Sliders | Pastitsada-Slider

12€

Mini brioche, rooster, pastitsada sauce, Corfiot graviera cream, mizuna

Mini-Brioche, Hahn, Pastitsada-Sauce, Corfiotische Graviera-Creme, Mizuna

CHEESE & COLD CUTS | KÄSE & WURSTWAREN

Greek Cheeses* | Griechische Käse*

14€

Arseniko Naxou, Graviera Corfu, Manouri, Graviera with 7 pepper varieties, Kefalotyri Kefalonia, Metsovone

Arseniko Naxou, Graviera Korfu, Manouri, Graviera mit 7 Pfeffersorten, Kefalotyri Kefalonia, Metsovone

Greek Cold Cuts* | Griechische Wurstwaren

17€

Chorizo smoked sausage, beef noumpoulo, pork noumpoulo,

Lefkada salami, pork apaki, smoked chicken

Chorizo, Rind-Noumpoulo, Schweine-Noumpoulo,

Salami Lefkada, Schweine-Apaki, geräuchertes Hähnchen

MEZE FOR 2 | MEZE FÜR 2

Meat Meze | Fleisch-Meze

20€/33€

Pork kontosouvli, chicken, sheftalia, sausage, fries, pita, tzatziki

Schweine-Kontosouvli, Huhn, Sheftalia, Wurst, Pommes, Pita, Tzatziki

Fish Meze | Fisch-Meze

25€/38€

Grilled sardine, shrimp, tuna, marinated anchovy, greens, tarama, fries

Gegrillte Sardine, Garnelen, Thunfisch, marinierter Anchovy, Gemüse, Tarama, Pommes

VEGETARIAN OPTION | VEGETARISCHE OPTION

A vegetarian dish or dish that can be made vegetarian with minor adjustments
Ein vegetarisches Gericht oder ein Gericht, das mit kleinen Anpassungen
vegetarisch zubereitet werden kann

DESSERTS | DESSERTS

Baklava with white chocolate Baklava mit weißer Schokolade Crispy phyllo, Aegina pistachio, baklava ice cream, white chocolate cinnamon Knuspriges Blätterteig, Aegina-Pistazien, Baklava-Eis, weiße Schokolade & Zimt	9€
Basque Cheesecake Baskischer Käsekuchen Crunchy biscuit, mascarpone, red berries Knuspriger Keks, Mascarpone, rote Früchte	9€
Chocolate Cream Schokoladen-Crème Crispy feuilletine, hazelnut praline, caramel Knusprige Feuilletine, Haselnusspraline, Karamell	10€
Selection of ice creams & sorbets Auswahl an Eiscremes & Sorbets	7€
Seasonal fruit salad Obstsalat der Saison	7€

Please inform our staff of any dietary restrictions or allergies
Bitte informieren Sie unser Personal über mögliche diätetische Besonderheiten oder Allergien

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order. 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. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying.

*Protected Designation of Origin (PDO). **Frozen product.

Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben. MwSt. ist in den Preisen enthalten (Euros)

'Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er nicht die Zahlungsquittung erhält (Quittung - Rechnung)'.

Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren.

Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet.

*Geschützte Ursprungsbezeichnung (G.U.). ** Tiefkühlkost.

Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Ioannis Ntanasis.

Passaggio

— ALL DAY A LA CARTE MENU —