***FISCH-À-LA-CARTE-RESTAURANT***

**ENTREE**

**Cakistes;**

Filet mit Zitrone, Knoblauch, Chilischoten, Thymian, Golyandro und zerstoßenen grünen Oliven mit nativem Olivenöl extra, Maisbrot

**VORSPEISEN**

**\*Aubergine mit Joghurt (Atom)**

**\*Meeresbohnen, eingewickelt in Capia-Pfeffer**

**\* Saubohnen-Fava**

**\*Aubergine Köpoğlu**

**\*Käseplatte (Walnuss, Aprikose, getrocknete Feige)**

**\*Geröstete Kräutermischung (mit Pistazien und getrockneten Tomaten und Joghurt)**

**\*Kretische Paste**

**HEISSE VORSPEISEN**

**Frittierter Tintenfish**

Remoulade und Knoblauch-Thymian-Olivenöl-Zitronen-Sauce

**Boje;**

Garnelenauflauf mit Butter, Knoblauch, Thymian und rotem Pfeffer

**SALATE**

**Grüner Salat der Saison;**

Eisberg, Rucola, Dill, Lollo Rosso, Kresse, Petersilie, Frühlingszwiebel, Gurke, Kirschtomate und Avocadosauce

**HAUPTGÄNGE**

**Akya Shish**

Sautierte, cremige Kartoffeln mit gemischtem Gemüse, sauer geröstete grüne Bohnen, Gemüse der Saison, Knoblauch, Buttersauce

**Gegrillten Fisch;**

Cremige Kartoffeln, gemischtes Gemüsesaut, Zwiebelringe, saisonales Gemüse

**\*Frischer Seebarsch gegrillt/Optional**

**\*Frische Seebrasse gegrillt/Optional**

**\*Frisch gegrillte Forelle/Optional**

**DESSERT/FRÜCHTE**

**Gebackenes Tahini Halva mit Sesam**

**Teller mit saisonalen Früchten**