

Onar Empfehlungskarte

Gin Mare mit Fever-Tree Tonic Water 0,2cl 4,50€ 0,4cl 7,50€

Vorspeisen

Starters

Manitaria me Misithra 8,50€

verschiedene geschmorte Pilze mit Knoblauch, frischer Minze und Ricotta
mixed mushrooms with garlic, fresh mint and Ricotta-cheese

Chtenia me haviari 12,00€

Jacobsmuscheln in Champagner-Safran-Sauce und Rotlachs Kaviar
Scallops in a champagne and saffron sauce and Salmon kaviar

Fakes Beluga 8,50€

Beluga Linsen mit geräucherten Lachs und Kräuter
Beluga lentils with smoked salmon and herbs

Melizana jia Dio 10,50€

Auberginenrouladen-Duett mit Fetakäse und Hackfleisch gefüllt, in pikanter
Cherry Tomaten Sauce
aubergine roulade duet stuffed with feta cheese and mince, in piquant cherry
tomato sauce

Hauptgerichte

Main dishes

Mpakaliaros Santorinis 16,50€

Kabeljaufilet mit Fava in Tomaten- Knoblauch-Essig-Sauce, dazu Salat nach
Santorini Art
Cod fish with fava in tomato and garlic vinegar sauce, with salad from Santorini

Tsiboura 18,00€

Doradenfilet(450g) auf Spinatbett, mit Cherrytomaten, Olivenfilet in Knoblauch-
Basilikum-Sauce
Dorade filet(450g) on a spinach bed, with cherry tomatoes, olive in garlic and basil
sauce

Lavraki 18,00€

Wolfsbarschfilet(450g) mit Basmatireis in Thymiansauce, dazu Salat
sea bass filet(450g) with basmati rice in thyme sauce, with salad

Hauptgerichte

Main dishes

Glossa	27,50€
<i>Gebratene Seezunge (400-500g), dazu Pfannengemüse und Salat</i> <i>fried sole(400g-500g) served with pan-fried vegetables and salad</i>	
Gemisto Kotopoulo	16,50€
<i>Hähnchenbrustfilet gefüllt mit bunten Paprikastreifen und Champignons in einer Tomaten-Minze-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln</i> <i>Chicken breast fillet filled with bell paprika and mushrooms in a tomato mint sauce, served with rosemary potatoes</i>	
Biftekia Ouzo	14,00€
<i>Rinderhacksteak mit OuZo-Thymian-Kurkuma Sauce, dazu Chips aus frischen Kartoffeln und Salat</i> <i>Beefsteak with Ouzo thyme and turmeric sauce, with chips of fresh potatoes and salad</i>	
Ta Pedia tou Pirea	19,00€
<i>1 Lammspieß, 2 Lammkoteletts und Rinderhacksteak vom Grill in pikanter Tomaten Sauce, auf Pita Brot, Chips aus frischen Kartoffeln und Salat</i> <i>1 lamb spit, 2 lamb chops and grill beefsteak in piquant tomato sauce, o a pita bread, fresh potato chips and salad</i>	
Filetakia Me Ahladi	18,00€
<i>Schweinefiletmedaillons in Sellerie und Birnenstreifen Sauce, dazu Basmati Reis und Salat</i> <i>Pork fillet medallions in celery and pear strips sauce, with basmati rice and salad</i>	
Hirini Tigania	17,00€
<i>Schweinefilet mit Champignons, Spitzpaprika, Cherrytomaten und Thymian aus der Pfanne, dazu Rosmarinkartoffeln</i> <i>Pork fillet with mushrooms, pointed peppers, cherry tomatoes and thyme from the pan, rosemary potatoes</i>	
Arnaki Me Sika	27,00€
<i>Lammkaree in Feigen-Thymian-Ricotta-Sauce, dazu Reis und Salat</i> <i>Lamb caree in fig thyme ricotta sauce, with rice and salad</i>	

Dessert

Dessert

Krema tis Anixis	7,00€
<i>Ricotta Mousse mit Erdbeeren, Honig und Waldnüssen</i> <i>Ricotta mousse with strawberries, honey and walnuts</i>	