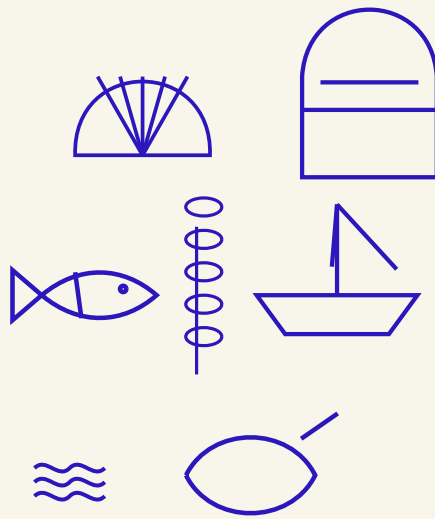




PARÉA

MEDITERRANEAN SHARING

Mit Liebe und Leidenschaft



PARÉA

MEZEDES ZUM TEILEN

Wir empfehlen 2-3 Gerichte pro Person.

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΕΝΩΝΕΙ.

Essen verbindet.

Frisch & mediterran

MELITZANOSALÁTA 9,90 €

Geröstete Aubergine | Frühlingszwiebel | Knoblauch | Kalamata-Oliven | Feta | Petersilie | Zitrone

DÁKOS PARÉA 13,50 €

Geröstetes Thymian-Bauernbrot | sonnengereifte Tomaten | marinierter Schafskäse | Kalamata-Oliven | duftende Kräuter

KARPOÚZI 12,90 €

Wassermelone | Feta | Gurke | rote Zwiebel | Minze | Limette

KATSÍKISIO 14,90 €

Karamellisierter Ziegenkäse | Variation von Blattsalaten | Rote Bete | Orange | Walnuss | Thymianhonig-Vinaigrette

Warm & aus dem Meer

KOLOKITHOKEFTÉDES 13,90 €

Knusprige Zucchini-Feta-Pflanzerl | griechischer Joghurt | Zitrone | Dill | Minze

FÉTA SE FÝLLO 14,90 €

Zwei knusprige Filo-Päckchen mit Feta | griechischer Thymianhonig | gerösteter Sesam | Frisée | Birnensenf

SÝKA GEMISTÁ 12,50 €

Ofenwarme Feigen | cremiger Feta | Thymianhonig | geröstete Walnüsse | Minze

THÁLASSA 16,90 €

Zart gebratener Oktopus & Calamari | Orange | Fenchel | Rote Bete | frische Kräuter | geröstete Mandeln | Zitrus-Olivenöl

GARÍDES STI SKÁRA 16,90 €

Vier Black Tiger Garnelen im Schmetterlingsschnitt | Knoblauch | mediterrane Kräuter | natives griechisches Olivenöl extra

COCKTAILS · JE 9,00 €

SANTORINI GIN

Gin | Zitrone | Holunder | Tonic Water | Rosmarin

PORNSTAR MARTINI

Wodka | Maracuja | Vanille | Limette | Prosecco

GRANATAPFEL-LIME-EISTEE

Granatapfel | Limette | Schwarztee | Soda

DAZU EMPFEHLEN WIR

PSOMÍ

5,90 €

Unsere wechselnde Auswahl besonderer Brotsorten - persönlich am Tisch präsentiert

BITTE BEACHTEN: WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN.

Als kleiner Betrieb haben wir uns bewusst für diese Zahlungsregelung entschieden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



KÝRIA PIÁTA & GLYKÁ

HAUPTGERICHTE & DESSERTS

Hauptgerichte

KRITHARÓTO ME GARÍDES 24,90 €

Cremige Orzo-Nudeln | Black Tiger Prawns | Zitrone | Weißwein | Parmesan | geschmorte Kirschtomaten | Dill | Zitronen-Thymian-Pangrattato | knusprige Kapern

MELITZÁNA PSITÍ 19,00 €

Im Ganzen geröstete Aubergine | gefüllt mit Tomaten | Feta | Petersilie | Minze | duftende Kräuter | natives griechisches Olivenöl extra

KALAMARÁKIA TIGANITÁ 22,00 €

Knusprig frittierte Calamari | Dill-Zitronen-Kartoffeln | griechischer Kräuterjoghurt | Zitronen-Knoblauch-Aioli | frische Kräuter

Hauptgerichte

LAVRÁKI FILÉTO 23,00 €

Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Zitronen-Kräuter-Kartoffeln | mediterranes Gemüse | Ladolemono | Dill | Kapern

SOUVLÁKI KOTÓPOULO 20,00 €

Gegrilltes Hähnchen | warme Pita | Zitronen-Kräuter-Joghurt | Gurke | eingelegte rote Zwiebel | Dill | Petersilie

Süßer Abschluss

FYSTÍKI

9,00 €

Pistazien-Tiramisu | Mascarpone | Pistaziencreme | gefriergetrocknete Erdbeeren

GIAOÚRTI ME MÉLI

7,00 €

Griechischer Joghurt | griechischer Honig | geröstete Nüsse | Trauben

ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΕΝΩΝΕΙ.

Essen verbindet.

BITTE BEACHTEN: WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN.

Als kleiner Betrieb haben wir uns bewusst für diese Zahlungsregelung entschieden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

FRISCH. BEGRENZT. EHRlich.

Preise inkl. MwSt. | Allergene auf Nachfrage