

## APPETISERS & SALADS

### VORSPEISEN & SALATE

#### VEGFREE BEEF CARPACCIO 19

With tomato confit, Parmesan, baby greens, basil vinaigrette, and black summer truffle.  
Rindercarpaccio garniert mit Tomatenconfit, Parmesan, grünes Blattgemüse, Basilikum-Vinaigrette und schwarze Sommertrüffel.  
2,4,7,9,13,14

#### TANGY SCALLOPS 22

Pan-seared fresh scallops with green sauce, carrot purée, micro herbs, and chili oil.  
Gebratene frische Jakobsmuscheln mit grüner Soße, Karottenpüree, Mikrokräutern und Chiliöl.  
1,5,7,8,13,14

#### SEA BASS TARTARE 17

Fresh sea bass with lime juice and chives. Served with wonton chips, spicy red chili, crispy fennel, microgreens and yuzu dressing.  
Frischen Wolfsbarsch mit Limettensaft und Schnittlauch mit Wonton-Pommes, scharfer roter Chili, knuspriger Fenchel, Mikrogrün und Yuzu-Dressing serviert.  
2,5,13,14

#### CITRUS PRAWNS 18

Sautéed Atlantic king prawns with citrus, organic oranges, avocado, toasted sesame seeds, and citrus dressing.  
Sautierte Atlantische Königsgarnelen mit Zitrone, organische Apfelsinen, Avocado, geröstetem Sesamkörner und Zitronen-Dressing.  
3,9,12,13,14Ⓞ

#### VEG ASPARAGUS 15

Steamed asparagus with carrots cooked in apple juice, served with fennel, carrot-ginger dressing, and basil oil.  
Spargeln mit Mohrrüben in Apfelsaft gekocht, mit Fenchel, Mohrrüben-Ingwer- Dressing und Basilikum-Öl.  
9,13,14

#### VEG PUMPKIN VELOUTÉ SOUP 10

Infused with fresh sage and topped with sour cream and roasted seeds.  
Kürbissuppe mit frischem Salbei und mit Saure Sahne und geröstete Samen dekoriert.  
1,2,7,10,14

#### VEG ITALIAN BURRATA SALAD 19

Italian Burrata cheese with cherry tomatoes, balsamic dressing, baby beets, crispy capers, toasted pine kernels, and basil oil.  
Italienischer Burrata-Käse mit Kirschtomaten, Balsamico-Dressing, Babyrüben, knusprige Kapern, geröstetem Pinienkernen und Basilikum-Öl.  
7,9,10,14

#### WAGYU SALAD 23

Mix green leaves with grilled Wagyu, baked cherry tomatoes, pickled mustard seeds, and yuzu-jalapeño dressing.  
Gemischter Grünsalat mit gegrilltem Wagyu, gebackene Kirschtomaten, eingelegte Senfkörner und Yuzu-Jalapeño-Dressing.  
2,9,13,14

#### VEG GREEN SALAD 15

Mixed greens with daikon radish and pomegranate dressing.  
Gemischter Grünsalat mit Daikon-Rettich und Granatapfel-Dressing.  
9,13,14

## MAIN COURSES

### HAUPT SPEISEN

#### ORZOTTO WITH KING PRAWNS 30

Orzotto pasta with Atlantic black tiger prawns, crab meat, red chili, shrimp bisque, lime zest, and herbs.  
Orzotto-Pasta mit Atlantischer schwarze Königstigergarnelen, Krabbenfleisch, roter Chili, Garnelen-Bisque, Limettenraspeln und Kräutern.  
1,2,3,7,14Ⓞ

#### VEG ASPARAGUS RISOTTO 28

Risotto with asparagus, virgin olive oil, chimichurri, lemon zest, Pecorino, and butter. Garnished with micro herbs, Mascarpone, and aromatic olive oil.  
Spargelrisotto, natives Olivenöl, Chimichurri, Zitronenraspeln, Pecorino und Butter. Mit Mikrokräutern, Mascarpone und aromatischem nativem Olivenöl garniert.  
1,7,14

VEG Vegan alternative with vegan cream cheese  
Veganer Alternative mit veganem Frischkäse  
1,14

#### PAPPARDELLE WITH BEEF RAGOUT 30

Freshly cooked pappardelle pasta, tossed with slow cooked beef ragout and aromatic oil.  
Frisch gekochter Pappardelle-Pasta mit einem langsam gegarten Rindfleischragout und aromatischem Öl.  
1,2,4,14

Gluten-free pasta available  
Glutenfreie Pasta vorhanden  
1,14

#### VEG ORGANIC MUSHROOM RAVIOLI 28

Home-made turmeric ravioli with a medley of mushrooms, basil, creamy mushroom-mustard sauce, vegan Parmesan, crispy capers, and truffle shavings.  
Hausgemachte Ravioli aus Kurkuma-Teig und mit Pilzen, Basilikum, cremiger Pilz-Senfsauce, veganer Parmesan, knusprige Kapern und Trüffelraspeln.  
1,2,9,10,12,13,14

VEG Gluten- and lactose-free alternative:  
Gluten-free pasta with creamy mushroom-mustard sauce, crispy capers, truffle shavings, and Parmesan  
Gluten- und laktosefreie Alternative:  
Glutenfreier Pasta mit einer cremige Pilz-Senfsauce, knusprige Kapern, Trüffelraspeln und Parmesan.  
1,9,10,12,13,14

#### BLACK TIGER PRAWNS 36

King prawns sautéed in olive oil, finished with ouzo and shrimp bisque. Served with celeriac purée and vegetables.  
In Olivenöl sautierte schwarze Riesengarnelen, Olivenöl mit Ouzo und Garnelenbisque. Mit Selleriepüree und Gemüse serviert.  
1,3,7,13,14Ⓞ

#### MISO GLAZED SALMON 35

Salmon fillet with honey and miso on a saffron risotto with chives and orange-flavoured breadcrumbs.  
Lachsfilet mit Honig und Miso auf einem Safranrisotto mit Schnittlauch und Orangenbröseln.  
1,2,5,7,13,14

#### CHILEAN OCEAN SEA BASS 44

Pan-seared Chilean sea bass with pumpkin purée, roasted vegetables, lemon-saffron sauce, seaweed powder, and olive oil.  
Gebratener chilenischer Wolfsbarsch mit Kürbispüree, geröstetem Gemüse, Zitronen-Safran-Sauce, Algenpulver und Olivenöl.  
1,2,7,9,14Ⓞ

#### CHICKEN TAGLIATA 28

Grilled chicken thigh with oregano, celeriac purée, and vegetables.  
Gegrillte Hähnchenkeule mit Oregano, Selleriepüree und Gemüse.  
1,7,13,14

#### RACK OF LAMB 42

Rack of lamb glazed with aromatic butter. Served with parsnip purée, caramelized onion purée, and roasted vegetables.  
Lammkarree mit aromatischer Butter glasiert. Serviert mit Pastinakenpüree, karamellisiertem Zwiebelpüree und geröstetem Gemüse.  
7,13,14

#### BEEF FILLET 42

Sautéed Australian Black Angus tenderloin served with carrot purée and roasted vegetables.  
Gebratenes australisches Black Angus-Filet, serviert mit Karottenpüree und geröstetem Gemüse.  
7,13,14

#### BLACK ANGUS SHORT RIBS 30

Slow-cooked aromatic Scottish beef ribs served on a bed of pumpkin purée, topped with fried chili and orange-flavoured breadcrumbs.  
Langsam gegarte, aromatische schottische Rinderrippchen, serviert auf einem Bett aus Kürbispüree, garniert mit gebratenem Chili und Orangenbröseln.  
1,2,7,13,14

#### RANGE VALLEY WAGYU (200 gr) 63

Range Valley Australian Wagyu 5+ Sirloin steak on the chargrill and aromatised with rosemary oil. Served with parsnip purée, vegetables, and caramelized lemon.  
Australisches Range Valley Wagyu 5+ Lendensteak vom Holzkohlegrill und aromatisiert mit Rosmarinöl. Serviert mit Pastinakenpüree, Gemüse und karamellisierter Zitrone.  
7,13,14

#### BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF 42

Grilled Irish Black Angus rib-eye steak served with celeriac purée, confit vegetables, and caramelized onion.  
Gegrilltes irisches Black Angus Rippenaugensteak, serviert mit Selleriepüree, Confit-Gemüse und karamellisierten Zwiebeln.  
1,7,13,14

### SAUCE OF YOUR CHOICE SOBE IHRER WAHL

Girrolles mushroom sauce  
Girrolle Pilzsoße  
1,2,7,14

Commandaria sauce aromatised with thyme  
Kommandaria-Soße mit Thymian aromatisiert  
1,2,7,14

Green peppercorn sauce  
Grüne Pfeffersoße  
1,2,7,14

Chimichurri  
14

Hollandaise sauce  
Hollandaise-Soße  
1,4,7,14

## SIDE DISHES

### BEILAGEN

8  
per side dish / pro Beilage

VEG Home-made buttery potato mash  
Hausgemachtes Butterkartoffelpüree  
7,9

VEG Cypriot fresh fried potatoes  
Frische Zyprische Pommes frites

VEG Steamed wild rice  
Gedämpfter Wildreis

VEG Roasted vegetables  
Geröstetes Gemüse

## DESSERTS

#### VEG CHOCOLATE TART 11

Tart filled with chocolate ganache, topped with vanilla panna cotta and strawberry sauce.  
Schokoladentarte gefüllt und mit Vanille-Panna-Cotta und mit Erdbeersauce garniert.  
2, 4, 7, 13, 14

#### VEG MILLE-FEUILLE 11

Crispy layers of baklava phyllo dough and vanilla cream. Dusted with icing sugar and served with chocolate sauce.  
Vanillecremeschnitten mit Baklava-Filoteig. Mit Puderzucker bestäubt und mit Schokoladensoße serviert.  
2, 4, 7, 13, 14

#### VEG APPLE CRUMBLE TEMPTATION 11

Baked apples in red wine, topped with pine kernel and olive oil crumble and served with vanilla ice cream.  
Bratäpfel in Rotwein mit Pinienkern-Olivenöl-Crumble garniert. Mit Vanilleeis serviert.  
2, 7, 10, 14

VEG Vegan option: served with lemon sorbet.  
Veganer alternative: mit Zitronensorbet serviert.  
2, 10, 14

#### VEG TIRAMISU 11

The Deck version of this classic Italian dessert. White ladyfingers dipped in coffee syrup, layered with tiramisu mousse, served with chocolate crumble and milk chocolate ice cream.  
Die Deck-Version dieses klassischen italienischen Desserts. Weiße Löffelbiskuits in Kaffeesirup getaucht und mit Tiramisu-Mousse überzogen. Mit Schokoladenstreuseln und Milchsokoladeneis serviert.  
2, 4, 7, 13, 14

#### HOME-MADE GELATO HAUSGEMACHTER EISCREME 4 per scoop/ pro Kugel

Dark chocolate / Dunkle Schokolade 7,13,14  
Vanilla Madagascar / Madagaskar-Vanille 7,13,14  
Red Velvet / Red Velvet 2,4,7,14  
Greek yoghurt with forest fruit / Griechischer Joghurt mit Waldbeeren 7,14  
Chios Mastic / Mastix von der Insel Chios 2,7,14

### ALLERGENS

1 Celery | Sellerie

2 Gluten | Gluten

3 Crustaceans | Krebstiere

4 Egg | Eier

5 Fish | Fisch

6 Lupin | Lupine

7 Dairy | Milch und -erzeugnisse

8 Molluscs | Weichtiere

9 Mustard | Senf

10 Nuts | Schalenfrüchte

11 Peanuts | Erdnüsse

12 Sesame | Sesamen

13 Soy | Sojabohne

14 Sulphur dioxide and sulphites | Schwefeldioxid und Sulphite

VEG Vegan | Vegan

VEG Vegetarian | Vegetarisch

Ⓞ Frozen | Gefroren

Prices are in euros and include V.A.T  
Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive MwSt.