



„Thalassa“ Restaurant
FISCH ABEND
Menu

Willkommensgruß des Chefs mit verschiedenen traditionellen Meeresfrüchte - Dips
Ouzo aus kretischer Destillation

**

Kritharoto Pasta me Königskrabben Brühe aus Bisque und Safran

**

Saganaki „Mikrolimano“ mit Schätzen vom kretischen Meer
Frische Tomatensauce, Fetkäse und Ouzo - Aroma

**

„Kakavia“ Traditionelle Fischsuppe

**

Poseidon´s Salat mit Quinoa, Avocado und zarten Lattichblättern Sardelle in Limette
mariniert, frische Kräuter und extra natives Olivenöl

**

Meerbrasse gebraten in Salzkruste serviert mit frischem gedämpften Gemüse,
geräuchertem Tomate und Paprika und

Vlita-Mangold der Saison mit Öl-Zitronen Sauce ‚*Ladolemono*‘

oder

Duett aus Krabben und Garnelen mit Linguine Pastaauf frischer Tomatencreme,
mit auserwählten Kräutern

**

Frischer Obstsalat nach Saison

**

„Kantaifi“ Nest mit warmem Sirup „Kaimaki“ Eiscreme und Erdnuss

**

Splitter Mastix Getränke

Guten Appetit!!!