



„Thalassa“ Restaurant
FISCH ABEND
Menu

Willkommensgruß des Chefs
(verschiedene traditionelle Meeresfrüchte - Dips Ouzo aus kretischer Destillation)

**

Kritharoto Pasta mit Königskrabben Brühe aus Bisque und Safran

**

Saganaki „Mikrolimano“
(Schätzen vom kretischen Meer, frische Tomatensauce, Fetakäse und Ouzo)

**

„Kakavia“ Traditionelle Fischsuppe

**

**Poseidons Salat mit Quinoa, Avocado und zarten Lattich Blättern, Sardelle mariniert
in Limette, frische Kräuter und extra natives Olivenöl**

**

**ganzen Fisch gebraten in Salzkruste serviert mit frischem gedämpftem Gemüse,
geräuchertem Tomate und Paprika und**

Vlita-Mangold der Saison mit Öl-Zitronen Soße ‚Ladolemono‘

oder

**Duett aus Krabben und Garnelen mit Linguine Pasta auf frischer Tomatencreme,
mit auserwählten Kräutern**

**

Frischer Obstsalat nach Saison

**

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

**

Splitter Mastix Getränke

Guten Appetit!!!