

CAPTAIN'S DECK TAVERNA

MEZE MENU

BROT

Warme Daxtilia / Einheimisches Pita Brot / Frische Kräuter Olivenöl (1, 12)

SALAT

TRADITIONELLER SALAT

Gurke, Kirschtomatensalat mit grünem Pfeffer; schwarze zypriische Oliven, Kapern, rote Zwiebel, Oregano, Feta Käse, trockenes Paximadi Brot, natives Olivenöl extra (1, 7, 12)

GERÄUCHERTER AUBERGINENSALAT

Gebratene Pinienkerne und süße Paprika (7, 10)

HAUSGEMACHTE DIPS

Tahini mit gerösteten Sesamsamen (12)

Weißer Tarama-Dip (1, 5)

Tyrokafteri, leichter würziger Käse-Dip (7)

BEGINNEN SIE MIT...

Warmer traditioneller Haloumi Käse, knuspriger Hiromeri – frische Tarhana (1, 7)

Gegrillte Wein-Dorfwurst und Pourgouri Pilaf (1, 14)

Zucchini mit Eiern, Zitronenschaum und frischer Minze (1, 4)

Garnelen und gegrillter Oktopus auf warmen Fava. rein mit Olivenöl und Zitronenvinaigrette (3, 8)

ALLERGENHINWEISE

I. GETREIDE

*Weizen, Roggen, Gerste, Hafer.

2. SELLERIE

3. SCHALENTIERE

4. EIER

5. FISCH

6. LUPINE

7. MILCH

8. WEICHTIERE

9. SENF

10. NÜSSE

** Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Pistazien, Macadamianüsse (auch Queenslandnüsse genannt)

11. ERDNÜSSE

12. SESAMSAMEN

13. SOJA

14. SCHWEFELDIOXID

SO FAHREN SIE FORT.....

Giouvetsi mit Lamm und Kefalotyri (1, 7)

Schweinefleisch Souvlaki mit knusprigem Pita und Tzatziki (1, 7)

Gegrillte Hühnerschenkel / Grüner Spargel, gebratener Florin Pepper

Traditionelle Siefertalia mit Zwiebelsalat (1)

FrISChe, einheimische Kräuterkartoffeln

ALS SÜSSE DANACH...

“Anarokrema” Ziegenkäsekuchen mit karamellisierten Walnüssen und Honig

(1, 4, 7, 10, 12)

WICHTIGER HINWEIS

In unseren Küchen werden viele Zutaten verarbeitet, die möglicherweise Allergene enthalten, die in winzigen Mengen auf andere Nahrungsmittel übertragen werden können. Bitte informieren Sie Ihren Kellner über mögliche Ernährungsbeschränkungen, Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten

