



La Terrasse

Restaurant & Wine Bar



by Enavlion Hotel

MENU

La Terrasse

Restaurant & Cocktail Bar

*Familie Batagianni heißt Sie im restaurant „La Terrasse“
des hotels „Enavlion“ herzlich willkommen.*

*Das restaurant „La Terrasse“ öffnete zum ersten mal seine
türen im Juni 2010 mit der erwartung seine gäste aufs höchste zufrieden
zu stellen und erhofft sich davon bis heute fortwährend mit seinen
diensten Ihre erfahrungen aufs beste zu bereichern.*

*Familie Batagianni ist in der hospitation und gastronomie
seit 30 Jahren tätig und befindet sich jetzt in der angenehmen
lage auch den höchsten
anforderungen entgegen zu treten und Ihre
Wünsche mit Erfahrung und Kenntnissen zu erfüllen*

Familie Batagianni



**Enavlion Boutique Hotel
Batagianni**

Falls Sie Allergien haben, teilen Sie dies bitte dem Kellner bei Ihrer Bestellung mit.
Das Öl, welches wir für die Salate verwenden, ist griechisches natives Olivenöl extra.
Die Kartoffeln werden in Sonnenblumenöl gebraten.
Die Preise sind alle in Euro berechnet. MwSt. und alle gesetzlichen Kosten sind inbegriffen.

Geschäftsleiterin: Boukoutsou Eleni

Chef's Signature Menu

Appetizer

Frischgebackenes Baguette mit hausgemachten Dips aus erlesenen Zutaten und lokalen Kräutern.

Erster Gang (wählen sie aus)

Pilz Cremesuppe (Μανιταρόσουπα Βελουτέ) mit Trüffel-Öl, Croutons und knusprigem Speck.

La Terasse Salat mit einer Vielfalt an Gemüse, Frischkäsehäppchen, Feigen, Rosinen, Wallnüssen, Parmesankeks, knusprigem Prosciutto und Vinaigrette mit karamellisiertem Speck.

Camembert paniert mit schwarzem Sesam, serviert mit Soße aus Brombeeren und Waldfrüchten.

Zweiter Gang (wählen sie aus)

Garnelen mit aromatischer Knoblauchkruste (Γαρίδες με κρούστα) mit Kartoffelpüree,

Doraden Filet mit Kruste (Φιλέτο τσιπούρας με κρούστα) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum, mit Kartoffelpüree

Schwarzes Risotto mit karamellisierten Calamari-Nudeln.

*Fruchtiges Sorbet folgt vor dem Hauptgericht.

Hauptspeise (wählen sie aus)

Lammkeule im Schmortopf (Μπουτάκι αρνιού στη γάστρα) langsam im Ofen gegart mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch, mit Kartoffelpüree und samtiger Soße.

Rinderfilet mit Porto Soße (Φιλέτο σε σάλτσα Porto) und einer Kruste aus geräuchertem Käse, mit Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree.

Gefüllte Lende "Velvet" mit Pflaumen, Aprikosen und Nüssen, auf einer süßsauren Soße aus Pflaumen, serviert mit Aromatischer Reis mit drei Müsli.

Dessert (wählen sie aus)

Schokoladen Soufflé mit einer magischen Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis und Weißer Schokoladen-Sauce.

Mille-Feuille mit sich abwechselnden Schichten aus luftigem Blätterteig, Patisserie-Creme und Butterkaramell, serviert mit zartem Vanilleeis.

Menu: 48
Wine Pairing: 19

Frühstück & Snacks

Frühstück (Πρωινό) an unserem reichen Buffet amerikanischen Typs, an dem von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr mindestens 30 verschiedene Delikatessen angeboten werden. 15

Das Brunch-Menü ist täglich bis 13:00 Uhr verfügbar.. Bitte fragen Sie nach dem passenden Menü.

Frischgebackenes Brot (per person) mit hausgemachten Dips aus erlesenen Zutaten und lokalen Kräutern. 1,9

**Falls Sie kein Brot wünschen, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.*

Kindermenü

✓ **Pasta Napoliten**, mit Tomatensauce und Parmesan. 7,9

Pasta Bolonaise (Μπολονέζ) Mit Hackfleisch in Tomatensoße und parmesan. 8,9

✓ **Penne Quattro Formaggi** mit einer reichhaltigen Sauce aus vier Käsesorten. 9,4

Doradenfile mit Kartoffelpüree. 11,8

Hähnchenbrust vom Grill mit Kartoffelpüree. 8,9

Schnitzel (Σνίτσελ) aus zartem hähnchenfilet, mit Pommes Frites. 9,2

Salate

La Terasse Salat mit einer Vielfalt an Gemüse, Frischkäsehäppchen, Feigen, Rosinen, Walnüssen, Parmesankeks, knusprigem Prosciutto und Vinaigrette mit karamellisiertem Speck. 15,4

✓ **Primavera** mit Rucola und grünem Salat, gebratenem Halloumi Käse, knusprigem Speck, getrockneten Tomaten, Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Pita und Dressing aus gereiftem Balsamico. 14,9

Enavlion mit einer Vielfalt an Gemüse, Hähnchenfilet mit Marinade aus Orangen und Ingwer, Walnüssen und Sesam, mit einer exotischen Soße aus Zitrusfrüchten. 14,8

Caesar's mit grünem Salat, saftigen Hähnchenfilet-Stückchen, Speck, Maiskörnern, Croutons und Parmesan, mit hausgemachtem Caesar's Dressing. 13,2

✓ **Griechischer Salat** (Χωριάτικη) mit Feta, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Zwieback und Oregano.virgin olive oil. 11

✓ **Rucola** und Grüner salat (Ρόκα) mit frischen und getrockneten Tomaten, Galotyri (Schafskäse), geraspeltem Parmesan und Balsamico. 10,8

✓ : Vegetarian ✓ : Could become Vegetarian with some alterations

Falls Sie Allergien haben, teilen Sie dies bitte dem Kellner bei Ihrer Bestellung mit.

Die Preise sind alle in Euro berechnet

Soupen

	Fisch Cremesuppe (Ψαρόσουπα) mit frischem Fisch des Tages.	13,5
✓	Creme aus frischem Gemüse (Χορτόσουπα) mit knuspriger Tortilla.	10,4
✓	Pilz Cremesuppe (Μανιταρόσουπα) mit Trüffel-Öl, Croutons und knusprigem Speck.	12,8

Meze & Vorspeisen

	Tarte mit karamellisierter Speckmarmelade, Preiselbeeren und Chèvre-Käse.	10,8
✓	Camembert paniert mit schwarze Sesam, serviert mit Soße aus Waldfrüchten.	9,8
✓	Feta mit Honig und Ouzo aus Thassos , im Kataifi mit Walnüssen und Sesam.	9,2
✓	Burrata in Tomaten-Gazpacho, mit frischem Basilikum-Pesto, Kirschtomaten und Oliven.	13,8
✓	Avocado mit Feta-Käse, Tomate, Oliven, Paprika und Thassos-Olivenöl.	10,8
✓	Tagliata aus Portobello Pilze , glasiert mit Zitrone, Knoblauch und Honig, mit Rucola Salat, geraspeltm Parmesan und aromatischem Balsamico Dressing.	9,6
	Gefüllte Pilze (Μανιτάρια γεμιστά) mit verschiedenen Käsesorten und Speck, gratiniert im Ofen auf Petersilie.	9,8
✓	Zucchini Sticks (Στικς κολοκυθιού) mit Mousse aus Joghurt und Knoblauch.	7,6
✓	Frische Pommes Frites (Πατάτες φρέσκιες).	5,8
✓	Olivensalat-Dip mit Olivenpaste, Feta, Tomate, Oregano und Thassos-Olivenöl.	7,5
✓	Tyrokafteri Scharfer Frischkäsecreme-Dip.	6
✓	Tzatziki	6

Vorspeisen vom Meer

	Oktopus vom Grill (Χταπόδι στη σχάρα) mit Öl-Zitronen Soße, frischem Oregano, Fava von Santorini und karamellisierten Zwiebeln.	18,5
	Wolfsbarsch-Ceviche mit Limette, Ingwer, griechischen Kräutern, rosa Pfeffer und Mango.	16,2
	Marinierten Sardellen im Reiscracker, mit Fava von Santorini.	11,4
	Schwarzes Risotto mit karamellisierten Calamari-Nudeln.	15,8
	Pikante Miesmuscheln (Μύδια) gratiniert im Ofen mit Käse und Knoblauch.	10,8
	Gefüllte Jakobsmuscheln (Οστράκα γεμιστά) mit Garnelen, Calamares, Fischfilet und Miesmuscheln, gratiniert in Käsecreme mit Safran.	12,8
	Gefüllte Aubergine (Παπουτσάκι μελιτζάνας) mit Garnelen in pikanter Tomatensoße mit Feta im Ofen. (Zubereitungszeit: 15'-20')	14,5

** Mehr Meeresfrüchte und Fischspezialitäten finden Sie auf den folgenden Seiten*

Mama kocht

	Lammkeule im Schmortopf (Αρνάκι στη γάστρα) im ofen mit rosmarin, thymian, knoblauch, serviert mit kartoffelpüree und zarter soße.	18,6
	Rinderragout mit gefüllten Nudeln (Μοσχάρι με γεμ. ζυμαρικά) in Tomatensauce und Trüffelöl.	18
	Rindfleisch “Hunkiar” (Μοσχάρι Χουνιάρι) mit östlichem aroma und püree aus geräucherter aubergine.	18
	Traditioneller Moussaka (Παραδοσιακός μουσακάς) frischgebacken im römertopf (Zubereitungszeit: 20'- 30')	13,5
✓	Vegetarischer Moussaka (Vegetarian μουσακάς) mit aubergine, kartoffel, zucchini, paprika, tomatensoße, feta und béchamelsoße. (Nach Bestellung).	12,5

Pasta & Risotto

✓	Risotto des Waldes mit einer Vielfalt an frischen Pilzen und Öl aus schwarzem Trüffel.	15,6
	Papardelle Stroganoff mit Rindfleischfilet Stücken, Speck, Pilzen und Sahne.	19,8
	Orzotto mit Garnelen , Fenchel, Thymian und Ouzo-Geschmack.	19,5
	Linguine Marinara mit Garnelen, Miesmuscheln, Calamares und Tomatensoße mit Basilikum.	21,5
	Spaghetti mit Hummer und Soße aus frischen Tomaten und Basilikum. *Bestellung muss mindestens einen Tag vorher erfolgen.	120 /kg

Pizza

✓	Enavlion mit Tomatensoße, Käse, Mozzarella, Prosciutto, Pilzen, Paprika, frischer Tomate und Rucola.	17,8
✓	Margarita mit Tomatensoße, Käse und frischer Tomate.	14,4
	Salami mit Tomatensoße, Käse, Salami und Zwiebel. *Austauschbar Salami mit Schinken (ζαμπόν), Speck (bacon) oder Putenbrustfilet (γαλοπούλα).	15,2
✓	Formaggi Tomatensoße und vier Käsesorten.	16,8

✓ : Vegetarian

✓ : Could become Vegetarian with some alterations

Prime Cuts vom Rind

Chateaubriand (400g) (2 pers.) zartes Filet vom Grill mit einer Varietät von aromatischen Buttersorten. Wird mit <u>zwei warmen Soßen</u> , Kartoffeln frittiert, Püree aus Süßkartoffel und Salat serviert.	60
Rib Eye (300g) mit Soße aus karamellisiertem Essig Xeres aus Spanien und Püree aus Süßkartoffel und Selleriewurzel.	38
Bavette (300gr) (Flap Steak) gegrillt mit aromatischer frischer Butter, Babykartoffeln und Rote Bete Creme.	26
Filet "Maitre d' hôtel" vom Grill, mit aromatischer frischer Butter, serviert mit karamellisierten Zwiebeln und Süßkartoffel frittiert. *Fügen Sie noch Jack Daniels Soße hinzu für 5,00 €	26
Filet mit Porto Soße und Kruste aus geräuchertem Käse, Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree.	31
Tagliata aus Rinderfilet, auf Rucolasalat, mit Soße aus Honig, Wein und Pilzen und Süßkartoffelpüree.	29
Souvlaki aus Rinderfilet (Μοσχάριστο σουβλάκι) mit Pommes Frites und Barbecue-Sauce.	24
Jack Daniels Steak (500-600g) aus Rinder-Rippensteak am Knochen, mit Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln.	30
Rippensteak (500-600g) (Ορεινή Σπαλομπριζόλα) am Knochen mit knusprigen gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln mit Kräutern und BBQ sauce	26

Für ein größeres Geschmackserlebnis können eine Sauce

6

hinzufügen (wählen sie aus)

- Soße aus karamellisiert Xerez-Essig
- Jack Daniels Sauce

Beilagen: (wählen sie aus)

3,5

- Püree aus Kartoffel
- Püree aus Süßkartoffel
- Püree aus Geräucherter auberginen.
- Handgeschnittene Kartoffeln frittiert
- Süßkartoffel frittiert.

Fleischspezialitäten

"Enavlion" Komposition (1 Person)

27

Souvlaki aus Schweinefleisch, Lammrippchen, Lende, gefülltem Bifteki mit einer Schicht aus Feta und Tomate, und in Kräuter mariniertem Hähnchen-Souvlaki. Wird mit Pommes Frites, Pita, Tsatsiki und Salat serviert.

Lammrippchen (400g) (Παϊδάκια από αρνί) mit Kräutern gegrillt und Babykartoffeln serviert.

19,5

Karamellierter Schweinebauch (Καραμελωμένη Πανσέτα) in Wein-honig und Orange, mit Selleriewurzel püree.

16,8

Griechisches Bifteki (Μπιφτέκι Ελληνικό) gefüllt, mit einer Schicht aus Feta und karamellierter Tomate, Joghurt-Krautsalat, Zitronen Vinaigrette mit Kräutern und gebratener Butterkartoffel.

15,4

Lende vom Grill (Ψαρονέφρι Σχάρας) mit aromatischer Butter und püree aus geräucherter aubergine.

16,5

*Fügen Sie noch Käse-Soße hinzu für 4.00 €.

Gefüllte Lende "Velvet" mit Pflaumen, Aprikosen und Nüssen, auf einer süßsauren Soße aus Pflaumen, mit Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree mit knusprigem Prosciutto und salat.

18,6

Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutermarinade (Κοτόπουλο φιλέτο), aromatischer Butter, Soße aus Öl, Zitrone und Tomate mit Kartoffelpüree.

13,8

Hähnchenfilets mit süßsaurer Soße (Κοτόπουλου γλυκόξινο) und Waldfrüchten, Sesam und aromatischem Reis.

16,8

Schnitzel (Σνίτσελ) aus zartem hähnchenfilet mit einer panade aus nüssen, weißer soße mit pilzen und aromatischem Reis.

16,8

Meeresfrüchte

Meeresfrüchte Varietät vom Grill (1 Person) (Θαλασσινά Σχάρας) mit Oktopus, Calamares, pikanter Garnele, Schwertfisch-Souvlaki, Fischfilet und pikanten gratinierten Miesmuscheln, mit Pommes Frites mit Kräutern und einem grünen Salat.	29,5
Variete der Ägäis in der Bratpfanne (1 Person) (Θαλασσινά στο τηγάνι) mit Calamares, Miesmuscheln, Garnelen, Meerzungenfilet paniert und Oktopus Frikadellen mit Tartar-Soße, gewürfelten Kartoffeln und frischem Salat.	26,5
Garnelen mit aromatischer Knoblauchkruste (Γαρίδες σε κρούστα), Kartoffelpüree und süße Chilisauce.	18,8
Garnelen und Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße (Σαγανάκι) mit Feta und aromatischem Reis.	18,2
Garnelen und Miesmuscheln in weißer Käsesoße mit Safran und Butter-Linguini (Θαλασσινά με σαφράν).	19,8
Frische Calamari vom Grill (Καλαμάρι στη σχάρα) auf einem Öl mit Zitrone, Tomate und Kräutern, Rote Bete Mousse und Beluga Linsen Salat, mit Grütze, Gemüse und Zitrus Soße.	19,4
Gebratene Calamari (Καλαμάρι τηγανιτό) mit Pommes Frites, grünem Salat und Zitronen-Mayonnaise.	16,8
Hummer „Butterfly“ vom Grill (Αστακός ψητός Butterfly) mit aromatischer Butter, Soße aus Mayonnaise und Zitronen Vinaigrette. *Bestellung muss mindestens einen tag vorher erfolgen. Mindestbestellung für 4 pers.: 1kg).	110 /kg

* Weitere Meeresfrüchte-Delikatessen finden Sie im Abschnitt „Vorspeisen vom Meer“ der Speisekarte.

Fischspezialitäten

"Frikassee" vom Wolfsbarschfilet , ein traditionelles griechisches Gericht mit sautiertem grüne Gemüse mit Kräutern und Avgolemono Soße-(Ei und Zitrone).	24,5
Frischer Fisch des Tages vom Grill (Dorade 350g) (Τσιπούρα) mit gebratener Butterkartoffel, Rote-Bete Püree und Soße aus Öl und Zitrone.	18,8
Doradenfilet mit Kruste (Φιλέτο τσιπούρας) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum und Kartoffelpüree.	26,2
Schwertfisch vom Grill (Ξιφίας) mariniert mit Öl, Zitrone und Tomate, unter einer Soße aus Florinis-Paprika und Basilikum. Wird mit gewürfelten Kartoffeln und Auberginenmousse mit gebratener Tomate serviert	17,8

Süße Geschichten von @LoveatFirstBite.eb

Macarons Erleben Sie die magische Welt der Macarons, entdecken Sie unsere originellen Sorten (Zitrone Mango Rose Black-Forest Kaffee) und verlieben Sie sich auf den ersten Biss.	12
Exotic Paradise Erforscht die karibischen Inseln und probiert ihre reiche Vielfalt von Früchten kombiniert mit einem Eissandwich aus Kokos.	10,2
Walnuss aus Thasos Überzeugen Sie sich von einer besonderen Art der berühmten Thasos-Süßigkeit, über einer knusprigen Nusskeks und erfrischenden Joghurteis.	8,6
Pavlova Erleben Sie die Frische des Pfirsichsorbets in Kombination mit einer kühlen Minzcreme und tanzen Sie zum Rhythmus des griechischen Sommers	8,8
Mille-feuille Sich abwechselnde Schichten aus luftigem Blätterteig, Patisserie-Creme und Butterkaramell, serviert mit zartem Vanilleeis.	9,2
Schokoladen Tarte Entdecken Sie die Magie von Milch und dunkler Schokolade in verschiedenen Texturen, mit einem knusprigen Nachgeschmack von karamellisiertem Popcorn.	11,4
Schokoladensoufflé Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis auf einem knusprigen Keks verzaubern. (10'-15' Min)	9,2
Choco Lovers Pfannkuchen Frischgemachte Pfannkuchen mit herrlicher Füllung aus Haselnusspralinencreme, geriebenem Keks und Schlagsahne. *Fügen Sie eine frische Banane (+1,00 €) oder 2 Kugeln Vanilleeis (+2,50 €) hinzu für einen größeren Genuss.	7,8
Baklava Reist durch den Genuss eines traditionellen Sirups-Desserts mit Vanilleeis zurück in die Zeit.	6,8

Waffeln (2 personen)

Black Forest Inspiriert von der berühmten deutschen Schwarzwälder Kirschtorte können Sie eine knusprige Waffel genießen, mit einer Haselnusspralinen - Schicht, Schlagsahne, Süßkirchen und karamellisierten Mandeln. *Für ein größeres Geschmackserlebnis können Sie 2 Kugeln Vanilleeis hinzufügen (+2,50 €)	10,6
Stracciatella Vs Caramel Wagt es den zarten Geschmack von Karamelleis mit der knusprigen Konsistenz von Stracciatella-Eis zu vergleichen, mit einer Note von karamellisierter Praline und Nüssen.	12,8
Choco Banana Eine starke Kombination aus frischgemachter Waffel mit Haselnusspraline, frischen Bananenstücken und geriebenem Keks. <i>*Für ein größeres Geschmackserlebnis können Sie 2 Kugeln Vanilleeis hinzufügen. (+2,50 €)</i>	10,2
Ice Dubai Chocolate Gönnen Sie sich die magische Kombination aus Schokolade mit Pistazie und knusprigem Kataifi und erleben Sie die berühmte Nuss in all ihren Variationen.	13,8

Eis

Special Ein herrlicher Eisbecher mit Vanille, Stracciatella, Karamell und Schokoladen Eis, kombiniert mit Schlagsahne und Schokoladensirup.	9,4
Caramelomania Reist zurück in die Vergangenheit durch die süße Erinnerung von Eis mit ganzen Karamellstücken, Mandeln und Schlagsahne.	9,8
Gemischtes Eis Drei Kugeln Ihrer Wahl mit Schlagsahne und Sirup * Wählen Sie zwischen Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer-, Bananen-Stracciatella-Eis	8,4
Sorbet (1 Kugel)	3,5

Tees & Kräutertees

Schwarzer Tee mit Bergamotteöl (Earl Grey) Sri Lanka	4,2
Schwarzer Tee mit ätherischen Ölen von Orangen & Gewürzen	4,2
Grüner Tee mit ätherischem Zitronenöl Sri Lanka	4,2
Kamillentee	4,2
Grüner Tee mit Jasmin China	4,9
Waldfrüchte (Koffeinfrei)	6
Erdbeer-und Brombeerblätter, Hibiskusblüten, Apfel-,Heidelbeer-, Johannisbeer-und Holunderbeerstücke. Ein aromavolles Getränk.	

Kaffee & Schokolade

Hot Coffee		Cold Coffee		Special Coffee	
Griechischer Kaffee	3	Nes Coffee Frape	3,5	Irish Coffee	7,8
Doppelter Griechischer Kaffee	4	Nes Coffee Frape mit Vanilleeis	5,5	Irish whiskey, Sahne	
Espresso	3	Fredo Espresso	3,5	Boozy Coffee	7,8
Doppelter Espresso	4	Fredo Cappuccino	4	Kalhua, Baileys, Sahne	
Cappuccino	4			Cappuccino Regal	7,8
Doppelter Cappuccino	5	Chocolate	5,5	Baileys, Tia Maria	
Latte	4	Praline Gianduja		Caribbean Coffee	7,8
Nescafe	3,5	Bueno		Rum, Sahne	
Regural oder koffeinfrei		Caramel and Sea-salt		Calypso Coffee	7,8
Filterkaffee	4	Dark with coconut		Tia Maria, Sahne	
		0% Zero Sugar			
		Viennois (+1,00 €)			

Destillates | Brandy | Cognac

Digestive Liquor (30ml) Limoncello, Mastiha	4
Dark Cave Tsililis K., Trikala, Thessaly	14
Aged Tsipouro 5 Years in oak barrels	
Methexis Cigar Domaine Costa Lazaridi, Drama, Makedonia, Greece	14
Aged Grape Distillate (Sauvignon Blanc) in old oak barrels.	
Metaxa 5* Aged 5 years	6
Metaxa 7* Aged 7 years	8
Metaxa 12* Aged 12 years	12
Hennessy V.S.O.P. Hennessy Distillery, Cognac, France	15



Deutsches menü