



La Terrasse

Restaurant & Wine Bar



Enavlion Boutique Hotel

MENU

Brunch Menu (έως 13.00)

English Breakfast Royal Zwei Spiegeleier, Speck, Champignons, Würstchen, Tomate, Toastbrot, Butter, Honig und Marmelade. Serviert mit frisch gepresstem Orangensaft oder einem Glas Prosecco. (Alternativ) Genießen Sie Ihr Frühstück mit einem erfrischenden Mimosa-Cocktail (+3,00 €). 15

✓ **Kagianas** Eine köstliche griechische Variante von Rührei mit frischen Tomaten, Paprika und Feta-Käse. Serviert mit Toastbrot und grünem Salat. 11

✓ **Omelett** Wählen Sie bis zu 3 Zutaten. Jede weitere Zutat (+0,8 €). 10
Gouda, Feta-Käse, Oliven, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Schinken, Speck, Putenfleisch

Club Sandwich Dreifach belegtes Toastsandwich mit Käse, Schinken, knusprigem Speck, Hähnchen, Salat, Tomate, Mayonnaise und Pommes frites. 13,8

Französisches Baguette mit zartem Hähnchenfilet in knuspriger Panade, Käse, Speck, Tomate, Salat und Mayonnaise. 11,5

✓ **Griechisches Baguette** Mit Feta-Käse, Tomate, Gurke, Oliven, Oregano und Mayonnaise. 9,5

✓ **Greek Bowl** Griechischer Joghurt mit Thassos-Honig und Walnüssen. 7,5

✓ **Healthy Bowl** Griechischer Joghurt mit Granola, Thassos-Honig und frischen Früchten. 8,5

Pancakes mit Haselnusspraline, Bueno, Keksen und Vanilleeis. 8,8
(Für mehr Genuss können Sie frische Bananenscheiben hinzufügen +1 €).

Pancakes mit Spekulatius-Creme, Konditorcreme, Karamellsirup und Lotus Keksen. Für mehr Genuss 2 Kugeln Vanilleeis (+2,5 €). 10

Choco Lovers Crêpes, frisch gebackene Crêpes mit reichhaltiger Pralinenfüllung, Keksen und frischer Schlagsahne mit Schokoladensirup. Für mehr Genuss frische Bananenscheiben (+1,00 €) oder 2 Kugeln Vanilleeis (+2,5 €). 7,8

Frisch gepresster Orangensaft (Φυσιικός Χυμός Πορτοκαλιού) 5,8

Hausgemachte Limonade 5

Mojito-Limonade Mit frischer Minze und kohlenensäurehaltigem Wasser 6

Morning Boost Smoothie 7,5
Apfel, Karotte, Zitrone, Spinat, Ingwer

Pure Summer Smoothie 7,5
Birne, Mango, Ananas

Berry Dusk Smoothie 7,5
Ananas, Himbeere, Blaubeere, Banane

Schokoladengenränk 5,5
*Wählen Sie Ihren Lieblingsgeschmack

Praline Gianduja | Karamell & Meersalz
Bueno | Zartbitter mit Kokos | 0% Zucker

Viennois (mit Sahne) (+1,00 €)

Prosecco (150ml) 6

Mimosa Cocktail 8
Mit Orangensaft und Prosecco

✓ : Vegetarisch ✓ : Kann auf Anfrage vegetarisch angepasst werden.

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

Alle Preise sind in Euro angegeben.

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 Terrasse Salat mit einer Vielfalt an Gemüse, Frischkäshäppchen, 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 süßsaurigen Soße aus Pflaumen, serviert mit Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree.

Dessert (wählen sie aus)

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

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

Menu: 49
Weinbegleitung: 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. 18

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. 8,5

Pasta Bolonaise (Μπολονέζ) Mit Hackfleisch in Tomatensoße und parmesan. 9,4

✓ **Penne Quattro Formaggi** mit einer reichhaltigen Sauce aus vier Käsesorten. 9,8

Doradenfile mit Kartoffelpüree. 12,8

Hähnchenbrust vom Grill mit Kartoffelpüree. 8,9

Schnitzel (Σνιτσελ) aus zartem hähnchenfilet, mit Pommes Frites. 9,8

Salate

La Terrasse Salat mit einer Vielfalt an Gemüse, Frischkäsehäppchen, Feigen, Rosinen, Wallnüssen, Parmesankeks, knusprigem Prosciutto und Vinaigrette mit karamellisiertem Speck. 16,4

✓ **Primavera** mit Rucola und grünem Salat, gebratenem Halloumi Käse, knusprigem Speck, getrockneten Tomaten, Cherry-Tomaten, Pinienkernen, Pita und Dressing aus gereiftem Balsamico. 15,4

Enavlion mit einer Vielfalt an Gemüse, Hähnchenfilet mit Marinade aus Orangen und Ingwer, Wallnüssen und Sesam, mit einer exotischen Soße aus Zitrusfrüchten. 15,6

Caesar's mit grünem Salat, saftigen Hähnchenfilet-Stückchen, Speck, Maiskörnern, Croutons und Parmesan, mit hausgemachtem Caesar's Dressing. 13,8

✓ **Griechischer Salat** (Χωριάτικη) mit Feta, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Zwieback und Oregano.virgin olive oil. 12

✓ **Rucola** und Grüner salat (Ρόκα) mit frischen und getrockneten Tomaten, Galotyri (Schafskäse), geraspelttem Parmesan und Balsamico. 11,4

✓ : Vegetarisch ✓ : Kann auf Anfrage vegetarisch angepasst werden.

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. 14,5
- ✓ **Creme aus frischem Gemüse** (Χορτόσουπα) mit knuspriger Tortilla. 10,8
- ✓ **Pilz Cremesuppe** (Μανιταρόσουπα) mit Trüffel-Öl, Croutons und knusprigem Speck. 13,8

Meze & Vorspeisen


- Tarte** mit karamellisierter Speckmarmelade, Preiselbeeren und Chèvre-Käse. 11,6
- ✓ **Camembert** paniert mit schwarze Sesam, serviert mit Soße aus Waldfrüchten. 10,6
- ✓ **Feta mit Honig und Ouzo aus Thassos**, im Kataifi mit Walnüssen und Sesam. 9,8
- ✓ **Burrata** in Tomaten-Gazpacho, mit frischem Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Oliven und Rucola. 13,8
- ✓ **Avocado** mit Feta-Käse, Tomate, Oliven, Paprika und Thassos-Olivenöl. 11,6
- ✓ **Schnitzel aus Portobello Pilze**, mit Panko und Nüssen, Rucolablättern und Dressing aus Zitrusfrüchten. 10,8
- 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. 7,8
- ✓ **Frische Pommes Frites** (Πατάτες φρέσκιες). 6
- ✓ **Olivensalat-Dip** mit Olivenpaste, Feta, Tomate, Oregano und Thasos-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. 18,8
- Wolfsbarsch-Ceviche** mit Limette, Ingwer, griechischen Kräutern, rosa Pfeffer und Mango. 18,2
- 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. 11,8
- Gefüllte Jakobsmuscheln** (Οστράκα γεμιστά) mit Garnelen, Calamares, Fischfilet und Miesmuscheln, gratiniert in Käsecreme mit Safran. 13,8
- Gefüllte Aubergine** (Παπουτσάκι μελιτζάνας) mit Garnelen in pikanter Tomatensoße mit Feta im Ofen. (Zubereitungszeit: 15'-20') 15,5

* 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. 19,6
- Rinderragout mit gefüllten Nudeln** (Μοσχάρι με γεμ. ζυμαρικά) in Tomatensauce und Trüffelöl. 19,2
- Rindfleisch "Hunkiar"** (Μοσχάρι Χουνιάρι) mit östlichem aroma und püree aus geräucherter aubergine. 18,8
- Traditioneller Moussaka** (Παραδοσιακός μουσακάς) frischgebacken im römertopf (Zubereitungszeit: 20'- 30') 13,8
-  **Vegetarischer Moussaka** (Vegetarian μουσακάς) mit aubergine, kartoffel, zucchini, paprika, tomatensoße, feta und béchamelsoße. (Nach Bestellung). 12,8

Pasta & Risotto

-  **Risotto des Waldes** mit einer Vielfalt an frischen Pilzen und Öl aus schwarzem Trüffel. 16,4
- Papardelle Stroganoff** mit Rindfleischfilet Stücken, Speck, Pilzen und Sahne. 19,8
- Orzotto mit Garnelen**, Fenchel, Thymian und Ouzo-Geschmack 23
- Linguine Marinara** mit Garnelen, Miesmuscheln, Calamares und Tomatensoße mit Basilikum. 23,5
- Spaghetti mit Hummer** und Soße aus frischen Tomaten und Basilikum. *Bestellung muss mindestens einen Tag vorher erfolgen. 130 /kg

Pizza

-  **Enavlion** mit Tomatensoße, Käse, Mozzarella, Prosciutto, Pilzen, Paprika, frischer Tomate und Rucola. 18,8
-  **Margarita** mit Tomatensoße, Käse und frischer Tomate. 15,4
- Salami** mit Tomatensoße, Käse, Salami und Zwiebel. 16,2
*Austauschbar Salami mit Schinken (ζαμπόν), Speck (bacon) oder Putenbrustfilet (γαλοπούλα).
-  **Formaggi** Tomatensoße und vier Käsesorten. 17,8

 : 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 zwei warmen Soßen, Kartoffeln frittiert, Püree aus Süßkartoffel und Salat serviert.	65
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.	29
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 €	28
Filet mit Porto Soße und Kruste aus geräuchertem Käse, Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree.	33
Tagliata aus Rinderfilet, auf Rucolasalat, mit Soße aus Honig, Wein und Pilzen und Süßkartoffelpüree.	31
Souvlaki aus Rinderfilet (Μοσχάριστο σουβλάκι) mit Pommes Frites und Barbecue-Sauce.	26
Jack Daniels Steak (≈500gg) aus Rinder-Rippensteak am Knochen, mit Kartoffelpüree und karamellisierten Zwiebeln.	32
Rippensteak (≈500g) (Ορεινή Σπαλομπριζόλα) am Knochen mit knusprigen gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln mit Kräutern und BBQ sauce	28

Für ein größeres Geschmackserlebnis können eine Sauce hinzufügen (wählen sie aus) 6
 -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.

Fleischezpezialitäten

"Enavlion" Komposition (1 Person) 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 und Tsatsiki.	29
Lammrippchen (400g) (Παϊδάκια από αρνί) mit im Ofen gebackenen Babykartoffeln.	19,5
Karamellierter Schweinebauch (Καραμελωμένη Πανσέτα) in Wein-honig und Orange, mit Selleriewurzel püree.	17,8
Griechisches Bifteki (Μπιφτέκι Ελληνικό) gefüllt, mit einer Schicht aus Feta und karamellierter Tomate, Joghurt-Krautsalat, Zitronen Vinaigrette mit Kräutern und Pommes Frites.	16,4
Koteletts vom Griechischen Schwarzen Schwein (≈500g), serviert mit knusprigen gebratenen Zwiebel, Kräuterkartoffeln und BBQ-Sauce.	22
Schweinefilet in reichhaltiger Käsesauce , serviert mit im Ofen gebackenen Babykartoffeln.	21
Gefüllte Lende "Velvet" mit Pflaumen, Aprikosen und Nüssen, auf einer süßsauren Soße aus Pflaumen, mit Aromatischer Reis mit drei Müsli und Süßkartoffelpüree.	19,2
Hähnchenbrust vom Grill mit Kräutermarinade (Κοτόπουλο φιλέτο), aromatischer Butter, Soße aus Öl, Zitrone und Tomate und Kartoffelpüree.	14,8
Hähnchenfilets mit süßsaurer Soße (Κοτόπουλου γλυκόξινο) und Waldfrüchten, Sesam und aromatischem Reis.	17,8
Schnitzel (Σνίτσελ) aus zartem hähnchenfilet mit einer panade aus nüssen, weißer soße mit pilzen und aromatischem reis.	18,2

Meeresfrüchte

Meeresfrüchte Varietät vom Grill (1 Person) (Θαλασσινά Σχάρας) mit Oktopus, Calamares, pikanter Garnele, Schwertfisch-Souvlaki, Fischfilet und pikanten gratinierten Miesmuscheln, mit Pommes Frites.	31
Variete der Ägäis in der Bratpfanne (1 Person) (Θαλασσινά στο τηγάνι) mit Calamares, Miesmuscheln, Garnelen, Meerzungenfilet paniert und Oktopus Frikadellen, mit Tartar-Soße und gewürfelten Kartoffeln.	28,5
Garnelen mit aromatischer Knoblauchkruste (Γαρίδες σε κρούστα), Kartoffelpüree und süße Chilisauce.	20,8
Garnelen und Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße (Σαγιανάκι) mit Feta und aromatischem Reis.	19,5
Garnelen und Miesmuscheln in weißer Käsesoße mit Safran und Butter-Linguini (Θαλασσινά με σαφράν).	21,8
Frische Calamari vom Grill (Καλαμάρι στη σχάρα) auf einem Öl mit Zitrone, Tomate und Kräutern, Rote Bete Mousse und Beluga Linsen Salat, mit Grütze und nüssen, Gemüse und Zitrus Soße.	21
Gebratene Calamari (Καλαμάρι τηγανιτό) mit Pommes Frites, grünem Salat und Zitronen-Mayonnaise.	17,8
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.	120 /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).	25,5
Frischer Fisch des Tages vom Grill (Dorade ≈350g) (Τσιπούρα) mit gebratener Butterkartoffel, Rote-Bete Püree und Soße aus Öl und Zitrone. *Filetiert +5 €	18,8
Doradenfilet mit Kruste (Φιλέτο τσιπούρας) aus getrockneten Tomaten, Mandeln und Basilikum und Kartoffelpüree.	27,5
Schwertfisch vom Grill (Ξυφιάς) mariniert mit Öl, Zitrone und Tomate, unter einer Soße aus Florinis-Paprika und Basilikum. Wird mit gewürfelten Kartoffeln und Auberginenmousse mit gebratener Tomate serviert.	18,4

Süße Geschichten von @LoveatFirstBite.eb

- Tiramisu** | Reisen Sie an die nordöstlichen Küsten Italiens und entdecken Sie den sanften, seidigen Geschmack von Kaffee und seinen faszinierenden Aromen 10,2
- Exotic Paradise** | Erforscht die karibischen Inseln und probiert ihre reiche Vielfalt von Früchten kombiniert mit einem Eissandwich aus Kokos. 11
- Walnuss aus Thasos** | Überzeugen Sie sich von einer besonderen Art der berühmten Thasos-Süßigkeit, über einer knusprigem Nusskeks und erfrischenden Joghurteis. 8,8
- Pavlova** | Erleben Sie die Frische des Pfirsichsorbets in Kombination mit einer kühlen Minzcreme und tanzen Sie zum Rhythmus des griechischen Sommers 8,5
- Mille-feuille** | Sich abwechselnde Schichten aus luftigem Blätterteig, Patisserie-Creme und Butterkaramell, serviert mit zartem Vanilleeis. 9,4
- Traditionelle Orangenpastete** | Tauchen Sie ein in eine Explosion frischer Zitrusnoten und genießen Sie die harmonische Komposition aus warmer traditioneller Orangenpastete, samtigem Kaymak-Eis und Pistazien. 8,2
- Schokoladensoufflé** | Komposition von flüssiger Schokolade und Vanilleeis auf einem knusprigen Keks verzaubern. (15' Min) 9,6
- Choco Lovers Pfannkuchen** | Frischgemachte Pfannkuchen mit herrlicher Füllung aus Haselnusspralinencreme, geriebenem Keks und Schlagsahne. *Fügen Sie eine frische Banane (+1 €) oder 2 Kugeln Vanilleeis (+2,5 €) 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 (+2,5 €) 11,6
- 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. *Für ein größeres Geschmackserlebnis können Sie 2 Kugeln Vanilleeis hinzufügen. (+2,5 €) 11,2
- 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) Erdbeer- und Brombeerblätter, Hibiskusblüten, Apfel-, Heidelbeer-, Johannisbeer- und Holunderbeerstücke. Ein aromavolles Getränk.	6

Kaffee & Schokolade

Hot Coffee	Cold Coffee	Special Coffee
Griechischer Kaffee 3	Nes Coffee Frappe 3,5	Irish Coffee 7,8
Doppelter Griechischer Kaffee 4	Nes Coffee Frappe 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	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> Chocolate 5,5	Cappuccino Regal 7,8
Doppelter Cappuccino 5	Praline Gianduja	Baileys, Tia Maria
Latte 4	Bueno	Caribbean Coffee 7,8
Nescafe 3,5	Caramel and Sea-salt	Rum, Sahne
Regural oder koffeinfrei	Dark with coconut	Calypso Coffee 7,8
Filterkaffee 4	0% Zero Sugar	Tia Maria, Sahne
	Viennois (+1,00 €)	

Destillates | Brandy | Cognac

Digestive Liquor (30ml) Limoncello, Mastiha	4
Dark Cave Tsililis K., Trikala, Thessaly Aged Tsipouro 5 Years in oak barrels	14
Methexis Cigar Domaine Costa Lazaridi, Drama, Makedonia, Greece Aged Grape Distillate (Sauvignon Blanc) in old oak barrels.	14
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



**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.
Produkte mit Sternchen* – tiefgefroren
Die Preise sind alle in Euro berechnet. MwSt. und alle
gesetzlichen Kosten sind inbegriffen.

Geschäftsleiterin: Batagiannis Panagiotis

Deutsches menü