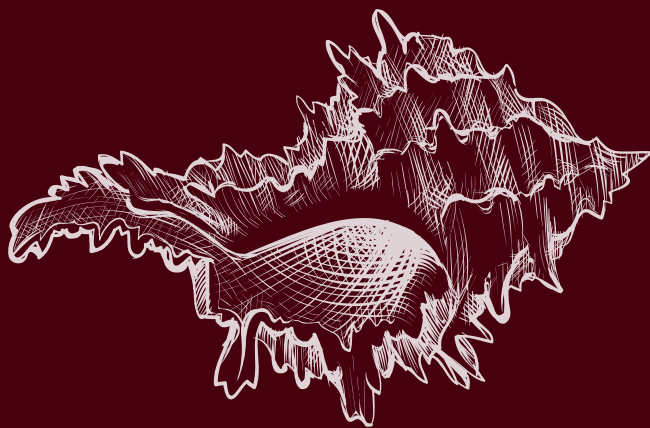


PORFYRA

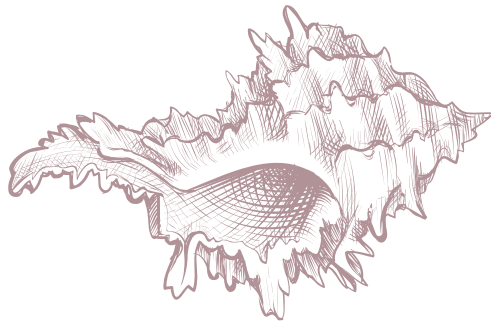
• MEDITERRANE KÜCHE •



GOURMET

Porfyra erhielt seinen Namen von der magischen Muschel von Kythera.

In der Antike gab es an den Küsten von Kythera reichlich Porfyra-Muscheln, aus denen man den purpurnen Farbstoff gewann, der eine tiefrote Farbe ergab und so wertvoll war, dass er nur für Könige und Beamte bestimmt war. Porfyra wurde zu einer edlen Farbe, einem Symbol der Götter und Könige.



0km:Hergestellt aus lokalen Zutaten mit minimalen CO2-Transportemissionen.

erster Genuss

Willkommen Brot & Dips / v 3 0 km

geräucherte Forellenmousse / gf 18 0 km

Frischkäse mit Glasur aus Roter Bete, Himbeere

Porphyra-Salat / v 19

Entkonstruierte Spanakopita mit Feta-Mousse, Spinat, Dillöl, handgemachtem Phyllo-Teig

dolma / v, vn 16

Bulgur, Gemüse, Zitronensauce

von Rhodos

„Kakavia“-Fischsuppe 15 0 km

frischer Weißer Zackenbarsch ‚Sfirida‘, Muscheln, Safranaroma aus ‚Kozani‘

Oktopus sous vide 22 0 km

Favabohnen Panna Cotta, Zwiebeln, Knoblauch

Wolfsbarsch-Crudo / gf 29 0 km

Griechisches Olivenöl, Gemüse, Limette, Fischrogen

Rinderfilet-Carpaccio / gf 29

Trüffelöl, Parmigiano Reggiano, Dijon-Senf

*Bitte informieren Sie unser Team über eventuelle Allergien oder diätetische Einschränkungen

V: Vegetarisch

Vn: Vegan

GF: Glutenfrei

Hauptgang

Fagri pochiert / gf

35 0 km

Roter Meerbrassen langsam in Fischfumet gegart , Knoblauch und Sellerie

handgemachte Nudeln / v

26

Waldpilze, schwarze Trüffelsauce

*kann vegan zubereitet werden

langsam gegartes Lamm

36 0 km

Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Topinamburpüree, Rotweinsauce

Weißer Zackenbarsch Sous Vide / gf

(*) 38 0 km

Mastix-Zitronenöl, Erbsenpüree, Spargel

Europäischer Hummer

(*) 62

Hollandaise, Blumenkohlpüree, Knoblauch, Tartallete

Tagliata Black Angus Rib-Eye

(*) 52

mariniertes Gemüse, Kartoffeln, „Mastelo“-Hartkäse aus Chios, Chimichurri-Sauce

Premium All-Inclusive-Gäste erhalten Gerichte mit (*)-Symbol mit 50% Rabatt

V: Vegetarisch Vn: Vegan GF: Glutenfrei

Dessert

Schokolade / v	11 0 km
'Manouri' Weichkäse, weiße Schokolade, Karamell	
Birne / v	12
dunkle Schokolade, Vanille, Minze	
Joghurt / v	12 0 km
Vanille, Walnüsse, Honig, Zitrone	
frisch geschnittener Obstteller der Saison / v, vn	10 0 km
Eiscreme nach Wahl / v	7
3 Kugeln nach Wahl, Waldfrüchte, Sirup nach Wahl, geriebener Keks	

*Bitte informieren Sie unser Team über eventuelle Allergien oder diätetische Einschränkungen

V: Vegetarisch

Vn: Vegan

GF: Glutenfrei