

LACHANIA



GRIECHISCHE
KÜCHE

ABENDSMENÜ

"Lachania" hat seinen Namen von dem kleinen Dorf Lachania, das an der Südostküste von Rhodos liegt, nur wenige Minuten vom Atrium Prestige entfernt. Es wurde "Lachania" genannt, wegen der vielen Kulturen, die auf seinem fruchtbaren Boden produziert werden. "Lachania" war schon immer landwirtschaftlich geprägt, mit einer reichen Flora und Fauna, die unser griechisches Restaurant im Freien mit frischen lokalen Produkten inspiriert.



atrium hotels & resorts
atrium prestige

0km: Hergestellt aus lokalen Zutaten mit minimalen CO2-Emissionen beim Transport.

Erster Geschmack

Rhodier Pita Korb & Dips / v

3 0km

Natives griechisches Olivenöl extra, Knoblauchkonfit, Joghurt mit frischen Kräutern

Frische fischsuppe ‚Kakavia‘

11 0km

mit frischem Tagesfisch gekocht, Gemüse

GRIECHISCHER SALAT / v, gf

12.5 0km

Bio-Tomaten, Feta-Käse-Mousse, Gurke, Olivenpulver, Zwiebel, Kapern

Vorspeisen

Gebackener Feta Saganaki / v

14 0km

Bio-Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch

Gegrillter Oktopus

19 0km

'Fava' geteilte Erbsenmousse, weißer Tarama-Fisch Rogencoulis, eingelegte Zwiebel, Kaper & Oregano-Dressing

Gebratener Calamari

18 0km

Mayonnaise, Knoblauch & Zitronensauce

Pommes Frites / v, gf

7.5 0km

Griechisches Olivenöl, lokaler Gruyere-Käse

V: Vegetarisch

Vn: Vegan

GF: Glutenfrei

Hauptgerichte

- Geräucherte Garnelen / gf 33 0km
Erbsenpüree, Salami-Pulver, eingelegte Kirschtomaten
- Gegrillter Seebarsch 26 0km
Wildgemüse, Selleriewurzelpüree, 'Tarama' Fischrogen Krokette, Zitrone & Olivenöl
- Poschierter Kabeljau 35 0km
Blumenkohlpüree, Kartoffelchips, gerösteter Knoblauch Skordalia-Sauce
- Pasta alla Greca / v 22 0km
Handgemachte „Koulouria“-Nudeln, Spinat, Feta-Käse, Fenchel, Zitrone
- Langsam geschmortes Lammhaxe 32 0km
12 Stunden gekocht, Kartoffelkonfit, rote Pfeffercreme, Gruyere-Käse, Rosmarin & geröstete Knoblauchsauce
- Rindersirloin Sous Vide / gf 39 0km
Pastinakenpüree mit Trüffelöl, dunkler Kirschoße, Schnerbsen, Kartoffeln Fondant

Dessert

Schokolade Moelleux / v	11
Pralinen-Schokoladensoße, karamellierte Haselnüsse	
Masticha Torte	11 0km
Sahne-Patisserie, frische Erdbeeren	
Griesskuchen "bougatsa" anders präsentiert	10 0km
frische Vanillecreme, Griechischer Phyllo Teig, Rhonischer Honig, Zimt	
Frisch saisonale Obstplatte / v, gf	9 0km
Eiscreme Ihrer Wahl / v	5 0km
2 Kugeln, Toppingsauswahl	

Bitte informieren Sie unser Team über Allergien oder diätetische Einschränkungen

V: Vegetarisch

Vn: Vegan

GF: Glutenfrei