

# STARTERS

VORSPEISEN / ΟΡΕΚΤΙΚΑ

## SEA BASS CEVICHE

with cold citrus soup and strawberry vinegar, pickled onions, fresh Passion fruit and coriander leaves

Wolfsbarsch Ceviche mit kalter Zitrusuppe, Essig und Erdbeeren, eingelegten Zwiebeln, frischen Passionsfrüchten und Korianderblättern

Ceviche de bar avec soupe froide d'agrumes et vinaigre de fraise, oignon mariné, fruit de la passion frais et feuilles de coriandre

Σεβίτσε λαβράκι με κρύα σουπιά από εσπεριδοειδή και ξύδι φράουλα, νίκια κρεμμύδι, φρέσκο Passion fruit και φύλλα κόλιανδρου

16,00€

## SQUIDS

with sweet mashed potatoes, chimichurri sauce and fried onion Tintenfisch mit Süßkartoffelpüree, Chimichurri-Sauce und Röstzwiebeln

Calmars avec purée de patates douces, sauce chimichurri et oignons frits

Καλαμάρι με κρέμα γλυκοπατάτας, τσιμιτσούρι και τηγανιτό κρεμμύδι

14,00

## BEEF TARTARE

with smoked mayonnaise, fresh herbs, roasted nuts and salted egg yolk powder Kalbs Tartare mit geräucherter Mayonnaise, frischen Kräutern, gerösteten Nüssen und gesalzenern Eigelbpulver

Tartare de boeuf avec mayonnaise fumée, herbes fraîches, noix grillées et poudre de jaune d'œuf salé

Ταρτάρ Μοσχάρι, με καπνιστή μαγιονέζα, φρέσκα μυρωδικά, καβουρδοποιημένους ξηπούς καρπούς, και σκόνη από παστό κρόκο αυγού

16,00€

## EMPANADAS

### WITH CARAMELIZED BEEF

mushrooms, aged parmesan and truffle mayo

Empanadas mit karamellisierten Rinderfleisch, Champignons, gereiftem Parmesan und Trüffelmayonnaise

Empanadas au boeuf caramélisé, champignons, parmesan vieilli et mayonnaise à la truffe

Εμpanάδας με καραμελωμένο μοσχάρι, μανιτάρια, παλαιωμένη παρμεζάνα και μαγιονέζα τρούφας

15,00

## CRISPY SHRIMPS

on corn tortilla, avocado salad, eggplant mayonnaise and peppers gel Knusprige Garnelen auf Maistortilla, Avocadosalat, Auberginenmayonnaise und Pfeffergelee

Crevettes croustillantes, sur tortilla de maïs, salade d'avocat, mayonnaise d'aubergine et gel de poivrons

Τραγανή γαρίδα σε τορτίγια απο καλαμπόκι, κρέμα αβοκάντο και μαγιονέζα μελιτζάνας, τζελ πιπεριάς

15,00€

## EMPANADAS

### WITH ROASTED EGGPLANTS

marinated with chimichurri sauce, beetroot and fried onion flakes

Empanadas mit gerösteten Auberginen mariniert mit Chimichurri-Sauce, Roter Bete und frittierten Zwiebelnflöcken

Empanadas aux aubergines rôties marinées avec sauce chimichurri, betteraves et flocons d'oignons frits

Εμpanάδας με ψητή μελιτζάνα μαριναρισμένη με σάλτσα τσιμιτσούρι, και νιφάδες από τηγανιτό κρεμμύδι

12,

**ROASTED PROVOLETA CHEESE****13,00€**

with pepper sauce and toasted bread  
Gerösteter Provoletakäse mit Pfeffersauce  
und geröstetem Brot  
Fromage Provoleta rôti avec sauce  
au poivre et pain grillé  
Ψητή προβολέτα με σάλτσα πιπεριάς  
και φρυγανισμένο ψωμί

**TACOS WITH CARAMELISED PORK****12,00€**

spicy sauce and yogurt  
Tacos mit karamellisiertem Schweinefleisch  
pikanter sauce und Joghurt  
Tacos au porc caramélisé,  
sauce épicée et yaourt  
Τάκος με καραμελωμένο χοιρινό,  
πικάντικη σάλτσα και γιαούρτι

**CARAMELISED BRAISED****13,00€****CABBAGE & CARROT SALAD****12,00€****BEEF CHEEKS**

with vegetable textures  
Karamellierte geschmorte Rinderbäckchen  
mit Gemüse Texturen  
Joues de bœuf braisées caramélisées  
aux textures végétales  
Καραμελωμένα μοσχαρίσια μάγουλα  
ληπέζι με υφέξ λαχανικών

mango strips, smoked chicken  
and chicharrones (crispy pork skin)  
Kohl und Karotten Salat, Mangostreifen,  
geräuchertes Hähnchen und Chicharrones  
(knusprige Schweineschwarte)

Salade de chou et de carottes,  
lanières de mangue, poulet fumé et chicharrones  
(couverte de porc croustillante)

Σαλάτα λάχανο και καρότο, λωπίδες μάγουκο,  
καννιστό κοτόπουλο και chicharrones  
(τραγανές νέτοες χοιρινού)

**CHICKEN COXINHAS****14,00€****GREEN SALAD****12,00€**

with tomato chutney and avocado cream  
Hühnchen-Coxinhas mit Tomaten-Chutney  
und Avocadocreme  
Poulet Coxinhas avec Chutney de tomates  
et crème d'avocat  
Coxinhas κοτόπουλο, με τσάτνι τομάτας  
και κρέμα αβοκάντο

with Brazilian peanuts, avocado,  
crispy onion flakes and pineapple dressing  
Grüner Salat mit brasilianischen Erdnüssen,  
Avocado, knusprigen Zwiebelnflöcken  
und Ananas Dressing  
Salade verte aux cacahuètes brésiliennes,  
avocat, flocons d'oignon croustillants  
et vinaigrette à l'ananas  
Σαλάτα με βραζιλιάνικα φιστίκια,  
αβοκάντο, τραγανές νιφάδες κρεμμυδιού  
και ντρέσινγκ ανανά



Vegetarian



Vegan

# PASTA & RISOTTO

## CUTTLEFISH RISOTTO

with ink and oil of black truffle  
Tintenfisch-Risotto mit seiner Tinte  
und schwarzem Trüffelöl  
Risotto de seiche à l'encre et à l'huile  
de truffe noire

Ριζότο σουριός με το μελάκι της  
και λάδι μαύρης τρούφας

20,00€

## PAPPARDELLE WITH SPINACH

black garlic and roasted cherry tomatoes  
Pappardelle mit Spinat, schwarzem Knoblauch  
und gerösteten Kirschtomaten  
Pappardelle aux épinards, à l'ail noir  
et aux tomates cerises rôties

Παπαδέλες με σπανάκι, μαύρο σκόρδο  
και ψητά τοματίνια

14,0

## MUSHROOM RISOTTO

with parmesan and truffle

Pilzrisotto mit Parmesan und Trüffel

Risotto aux champignons, parmesan et truffe  
ριζότο μανιτάρι με παρμεζάνα και τρούφα

17,00€

## CONCHIGLIONI

with braised beef ragout, mushrooms  
and sardo espuma

Conchiglioni mit geschmortem Rinderragout,  
Champignons und Sardo-Schaum

Conchiglioni au ragout de boeuf,  
champignons braisés et mousse de sardo  
Κοχύλες με μοσχάρι ραγού, μανιτάρια μπρεζέ  
και αφρός sardo

19,0

## CHIMICHURRI RISOTTO

with habanero pepper and fresh coriander  
Chimichurri-Risotto mit Habanero-Chilis  
und frischem Koriander

Risotto chimichurri aux piments habanero  
et coriandre fraîche

Ριζότο τομπρισούρι με πιπεριά καυμανέρο  
και φρέσκο κόλιανδρο

15,00€

## SORRENTINOS

stuffed pasta with roasted pumpkin  
and vegetable cream sauce

Gefüllte Pasta mit geröstetem Kürbis  
und Gemüse-Sahnesauce

Pâtes farcies au potiron rôti  
et sauce crème de légumes

Γεμιστά ζυμαρικά με ψητή κολοκύθα  
και κρέμα λαχανικών

18



LYTTOS MARE  
EXCLUSIVE BEACH RESORT

 Vegetarian

 Vegan

# MAIN COURSE

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

## ASADO A LA PARRILLA

ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΕΛΤΑ - ΟΡΕΣΤΕΣ 3 ΠΛΗΡΗ ΠΑΡΚΙΑΣ  
ΑΝΑΒΑΣΣΕΩΣ 49967

<b>VEAL STEAK</b> Kalbsteak Steak de veau Μοσχαρίσια μπιριζόλα γάλακτος	200 – 250gr	20,00€	<b>CHICKEN CHIMICHURRI</b> Hähnchen-Chimichurri Poulet Chimichurri Κοτόπουλο Τσιμιτσούρι	19,00€
<b>SIRLOIN BEEF STEAK</b> Is a cut of meat taken from the thigh, which is leaner and less fatty		22,00€	<b>LAMB ANKLE BONE</b> with rosemary gravy sauce Lammhachse mit Rosmarinsauce Os de cheville d'agneau avec sauce au romarin Αρνίσιο Κότσι με σάλτσα δενδρολίβανου	20,00€
<b>Rinder steak</b> Ist ein Stück Fleisch aus der Keule, das magerer und weniger fett ist			<b>SALMON FILLET</b> Lachsfilet	19,00€
<b>Entrecôte de boeuf</b> C'est un morceau de viande prélevé sur la cuisse, qui est plus maigre et moins gras			<b>GRILLED COD FILLET</b> Gegrilltes Kabeljaufilet	19,00€
<b>Μπιριζόλα Sirloin</b>			<b>Φιλέτο Σολομού</b>	
<b>PINCHOS</b> roasted glazed beef skewers		22,00€	<b>Φιλέτο οσάρα</b>	
Pinchos roasted glazed beef skewers				
Pinchos brochettes de boeuf rôties et glacées				
Ψητά γλασαρισμένα σουβλάκια μοσχαριού				
<b>PORK FILLET</b> Schweinefilet Filet de porc Χοιρινό φιλέτο		19,00€		



# DESSERTS

NACHSPEISEN / ΕΠΙΔΩΡΜΑΤΑ

## APPLE CRUMBLE



Caramelized apples with cinnamon, almonds, vanilla ice cream and warm English cream

8,00€

## Apfel-Crumble

Karamellisierte Äpfel mit Zimt, Mandeln, Vanilleeis und warmer englischer Sahne

## Crumble aux pommes

Pommes caramélisées à la cannelle, amandes, glace à la vanille et crème anglaise chaude

## Κράμπλ μήλου

Καρπαγεύμενα μήλα με κανέλα, αμύγδαλα, παγωτό βανίλια και ζεστή αγγλική κρέμα

## PISTACHIOS MILLEFEUILLE



9,00€

Namelaka pistachio, crispy puff pastry

and sirup of roses

## Pistazien-Millefeuille

Namelaka Pistazien, knuspriger Blätterteig und Rosensirup

## Millefeuille aux pistaches

pistaches Namelaka, pâte feuilletée croustillante et sirup de roses

## Μιλφέιγ με φιστίκια

Φιστίκι Namelaka, τραγανή σφοδάτα και σιρόπι από τριαντάφυλλα

## CHOCOLATE TEXTURES ON SABLE BRETON



9,00€

Crèmeux of white chocolate with Mastiha Chios, bitter chocolate namelaka with orange, milk chocolate mousse with strawberry

Schokoladentexturen auf bretonischem Sable

Crèmeux aus weißer Schokolade mit Mastix aus Insel Chios, Namelaka aus Bitterschokolade mit Orange, Milchschokoladeneimousse mit Erdbeere

Milchschokoladeneimousse mit Erdbeere

Textures chocolatéées sur sablé breton

Crèmeux au chocolat blanc et à la mastiha de Chios, namelaka au chocolat noir et à l'orange, mousse au chocolat au lait et à la fraise

mousse au chocolat au lait et à la fraise

Υφές σοκολάτας σε σαμπλά Μπρετόν

Κρεμέ λευκής σοκολάτας με μαστίχα Χίου, κρεμέ μαυρής σοκολάτας με πορτοκάλι, μους σοκολάτας γάλακτος με φράουλα

μους σοκολάτας γάλακτος με φράουλα

## CRÈME BRÛLÉE



7,00€

Vanilla and orange flavor

Crème Brûlée

Vanille- und Orangengeschmack

Crème brûlée

Saveur vanille et orange

Κρεμ μπρουλέ

με άρωμα βανίλιας και πορτοκαλιού



LYTOS MARE  
EXCLUSIVE BEACH RESORT