

PLATIA LUNCH

Please refer to the abbreviations for allergen information.
Kindly inform our team of any allergies or dietary requirements.

ALLERGENS MENU DESCRIPTORS

CEL CELERY • EG EGGS • F FISH • GL GLUTEN • CR CRUSTACEAN
MOL MOLLUSC • LP LUPINS • ML MILK • MSRD MUSTARD • PNT PEANUTS • SES SESAME
S SOY • NT NUTS • SUL SULPHUR DIOXIDE • VG VEGETARIAN • V VEGAN

LUNCH / MITTAGESSEN / ΓΕΥΜΑ

12:30 - 16:30

SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

| | |
|--|------------|
| <p>Greek Salad Fresh tomatoes, cucumber, bell pepper, onion, carob rusks, Kalamata olives, Feta cheese from Rethymno, oregano and extra virgin olive oil</p> <p>GL ML VG SUL</p> <p>Griechischer Salat Frische Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Johannisbrot-Hartbrötchen, Kalamata Oliven, Fetakäse aus Rethymno, Oregano und extra natives Olivenöl</p> <p>Κλασική Ελληνική Σαλάτα Φρέσκες ντομάτες, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι και παξιμάδι χαρουπιού, ελιές Καλαμών και Φέτα Ρεθύμνου, αρωματισμένα με φρέσκια ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</p> | <p>€18</p> |
| <p>Caesar's Salad Crispy iceberg salad with golden croutons, juicy chicken, smoked bacon, freshly grated Parmesan cheese and creamy Caesar's dressing</p> <p>GL ML F SUL</p> <p>Caesar Salat Knuspriger Eisbergsalat mit goldenen Croutons, saftigem Hühnerfleisch, geräuchertem Speck, frisch geriebenem Parmesankäse und cremiger Caesar Sauce</p> <p>Σαλάτα του Καίσαρα Τραγανό iceberg με χρυσαφένια κρουτόν, ζουμερό κοτόπουλο, καπνιστό μπέικον, φρεσκοτριμμένη Παρμεζάνα και κρεμώδες σάλτσα του Καίσαρα</p> | <p>€18</p> |
| <p>Spinach-Beetroot Baby spinach with fried beetroot, orange fillet, roasted hazelnuts and crispy Manouri cheese in lemon dressing</p> <p>ML SVG NT SUL</p> <p>Spinat-Rote Beete Babyspinat mit gebratener roter Beete, Orangenfilet, gerösteten Haselnüssen und knusprigem Manouri Käse in Zitronendressing</p> <p>Σπανάκι-Παντζάρι Baby σπανάκι με ψητά παντζάρια, φιλέτο πορτοκαλιού, καβουρδισμένα φουντούκια και τραγανό τυρί манούρι σε δροσερό ντρέσινγκ λεμονιού</p> | <p>€17</p> |
| <p>Cretan Dakos Sour Myzithra cheese, tomato, capers, fresh oregano and extra virgin olive oil</p> <p>GL ML VG SUL</p> <p>Kretischer Dakos Myzithra Sauerkäse, Tomate, Kapern, frischem Oregano und extra natives Olivenöl</p> <p>Κρητικός Ντάκος Δροσερή ξινομυζήθρα, ώριμη ντομάτα, φύλλα κάπαρης, φρέσκια ρίγανη και εξαιρετικό ελαιόλαδο</p> | <p>€17</p> |

RAW / ROH / ΩΜΑ

| | | |
|---------------------------|--|-----|
| GL S F CR SUL | Cured Tuna Cured tuna fillet with mango, coriander and thin slices of radish, aromatic soya lime dressing Gerökelter Thunfisch Gerökeltetes Thunfischfilet mit Mango, Koriander und feingeschnittenen Radieschen, aromatisches Soja-Limetten-Dressing Παστός Τόνος Ημίπαστο φιλέτο τόνου με μάνγκο, κόλιανδρο και λεπτές ροδέλες ραπανάκι, αρωματικό ντρέσινγκ σόγιας και μοσχολέμονο | €18 |
| ML F CR SUL | Ceviche of the Day Mediterranean fresh fish Ceviche with tomato, black olives, Feta cheese flakes and red onion, in crispy Kadaifi, with spicy oil-lemon dressing Tages-Ceviche Mediterranes frisches Fisch-Ceviche mit Tomate, schwarzen Oliven Fetakäse-Flocken und rotem Zwiebel in knusprigem Kadaifi, mit pikantem Öl-Zitronen-Dressing Ceviche Ημέρας Μεσογειακό Ceviche φρέσκου ψαριού με ντομάτα, μαύρες ελιές, νιφάδες φέτας και κόκκινο κρεμμύδι, σε τραγανό κανταΐφι, με πικάντικο λαδολέμονο | €22 |

MEZE COLLECTION / ΜΕΖΕΔΕΣ Small dishes, tapas style, meant for sharing

| | | |
|-----------------------|---|----|
| ML GL VG SUL | Tzatziki with Pita Bread Greek yogurt with cucumber, garlic and dill, aromatized with apple vinegar and extra virgin olive oil, served with grilled pita bread Tzatziki mit Pitabrot Griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill, aromatisiert mit Apfelessig und extra nativem Olivenöl, serviert mit gegrilltem Pitabrot Τζατζίκι με ψητές Πιτούλες Στραγγιστό γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο και άνηθο, αρωματισμένο με μηλόξυδο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, συνοδεύεται από πιτούλες σχάρας | €9 |
| LP V SUL | Hummus Creamy hummus with grilled bell peppers, roasted pine nuts and fresh parsley Humus Cremiger Humus mit gegrillten Paprika, gerösteten Pinienkernen und frischer Petersilie Χούμους Κρεμώδες χούμους με ψητές πιπεριές, καβουρδισμένο κουκουνάρι και φρέσκο μαϊντανό | €9 |
| ML F GL SUL | White Tarama with sweet Cherry Tomatoes Tarama aromatized with lemon and extra virgin olive oil, served with cherry tomatoes confit Weisser Tarama mit süßen Kirschtomaten Tarama aromatisiert mit Zitrone und extra nativem Olivenöl, serviert mit Kirschtomaten-Konfit Λευκός Ταραμάς με Γλυκά Ντοματίνια Αρωματισμένος με λεμόνι και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, συνοδεύεται από ντοματίνια confit | €9 |

| | | |
|-----------------------------------|--|-----|
| ML MOL F GL EG SUL | <p>Fried Calamari Crispy fried Calamari, aioli sauce with Black garlic, roasted lemon</p> <p>Gebratene Kalamari Knusprig gebratene Kalamari, Aioli Sauce mit schwarzem Knoblauch, geröstete Zitrone</p> <p>Καλαμαράκια Τηγανητά Τραγανά τηγανητά καλαμαράκια με σάλτσα αϊολί μαύρου σκόρδου και ψητό λεμόνι</p> | €10 |
| ML GL VG | <p>Grilled Fennel Pie With Cretan green and fennel, served with crème cheese from Chania</p> <p>Gegrillter Fenchel Pie Mit kretischem Grüngemüse und Fenchel, serviert mit Cremekäse aus Chania</p> <p>Μαραθόπιτα Σχάρας Με Κρητικά χόρτα και μάραθο, σερβιρισμένη με κρεμώδες πηχτόγαλο Χανίων</p> | €10 |
| ML GL SUL | <p>Chicken Burger Grilled chicken burger with hot pita bread, yogurt-tahini and sumac</p> <p>Hühnerburger Gegrillter Hühnerburger mit warmem Pitabrot, Joghurt-Tahini und Sumach</p> <p>Μπιφτεκάκι Κοτόπουλο Μπιφτεκάκι κοτόπουλο σχάρας με ζεστές πιτούλες, γιαούρτι–ταχίνι και σουμάκ</p> | €10 |
| MSRD GL SUL | <p>Grilled Sausage Juicy beef sausage, served with enriched smoked tomato sauce</p> <p>Gegrillte Wurst Saftige Rinderwurst, serviert mit reichhaltiger, geräucherter Tomatensauce</p> <p>Λουκάνικο Σχάρας Ζουμερό μοσχαρίσιο λουκάνικο, σερβιρισμένο με πλούσια καπνιστή σάλτσα ντομάτας</p> | €13 |
| ML MOL F SUL | <p>Octopus with Fava Fava smashed split beans with octopus in vinegar, cherry tomatoes and capers</p> <p>Oktopus mit Fava Fava Bohnenpüree mit in Essig eingelegtem Oktopus, Kirschtomaten und Kapern</p> <p>Χταπόδι με Φάβα Κρέμα φάβας με ξιδάτο χταπόδι, ντοματίνια, βασιλικό και κάπαρη</p> | €15 |

ZIMARI

FRESH PASTA & PIZZA

PIZZA / ΠΙΤΣΑ

ML
CEL
GL
S
VG
SUL

Pizza Margherita

With fresh tomato, Mozzarella, Parmesan and basil

Mit frischen Tomate, Mozzarella, Parmesan und Basilikum

Με φρέσκια ντομάτα, μοτσαρέλα, παρμεζάνα και βασιλικό

€16

ML
CEL
GL
S
SUL

Pizza Pepperoni

With spicy cold cuts slices, Parmesan and melted Mozzarella

Mit pikanten Wurstwaren, Parmesan und geschmolzenem Mozzarella

Με πικάντικες φέτες αλλαντικού, παρμεζάνα και λιωμένη μοτσαρέλα

€17

ML
CEL
GL
S
SUL

Pizza Chicken BBQ

With grilled chicken, caramelized onion and BBQ sauce

Pizza Hühnerfleisch BBQ

Mit gegrilltem Hühnerfleisch, karamellisierten Zwiebeln und BBQ Sauce

Πίτσα με Κοτόπουλο BBQ

Με κοτόπουλο σχάρας, καραμελωμένο κρεμμύδι και σάλτσα BBQ

€17

ML
CEL
GL
S
VG
SUL

Pizza 4 cheeses

Mozzarella, Gouda, Parmesan and Gorgonzola

Pizza 4 Käsesorten

Mozzarella, Gouda, Parmesan und Gorgonzola

Πίτσα 4 Τυριά

Μοτσαρέλα, γκούντα, παρμεζάνα και γκοργκοντζόλα

€18

PASTA & RISOTTO / ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ

ML
CEL
GL
SUL
VG

Pasta alla Norma

Caramelized aubergines, aromatic tomato sauce, basil and "Anthotiro" hard cheese

Karamellisierte Aubergine, aromatische Tomatensauce, Basilikum und "Anthotiro" Hartkäse

Μελωμένες μελιτζάνες, αρωματική σάλτσα ντομάτας, βασιλικό και ξηρό ανθότυρο

€17

ML
CEL
GL
SUL

Tagliatelle Bolognese Ragout

Fresh Tagliatelle with slowly cooked beef ragout and Parmesan cheese

Tagliatelle Bolognese Ragout

Frische Tagliatelle mit langsam geschmortem Rindfleischragout und Parmesankäse

Ταλιατέλες Bolognese Ragout

Φρέσκιες ταλιατέλες με αργομαγειρεμένο μοσχαρίσιο ραγού και παρμεζάνα

€18

ML
CEL
GL
SUL

Casarecce Pasta with Chicken

Juicy chicken, sun dried tomatoes, spinach and cream sauce

Casarecce Pasta mit Huhn

Saftiges Hühnerfleisch, sonnengetrocknete Tomaten, Spinat und Cremesauce

Casarecce Pasta with Chicken με Κοτόπουλο

Ζουμερό κοτόπουλο, λιαστή ντομάτα, σπανάκι και κρεμώδη σάλτσα

€18

ML
CEL
GL
F
SUL

Calamarata Pasta with sauteed Sea Bass

Enriched pasta with butter, lemon, saffron aroma, Parmesan cheese and chives

Calamarata Pasta mit sautiertem Wolfsbarsch

Reichhaltige Pasta mit Butter, Zitrone, Saffran-Aroma, Parmesankäse und Schnittlauch

Calamarata Pasta με Λαβράκι σωτέ

Πλούσια πάστα με βούτυρο, λεμόνι, άρωμα σαφράν, παρμεζάνα και σχινόπρασο

€20

ML
VG
SUL

Risotto with Mushrooms

Risotto with mushroom variety, truffle paste and Parmesan cheese

Risotto mit Champignons

Risotto mit Champignonvielfalt, Trüffelpaste und Parmesankäse

Ριζότο με Μανιτάρια

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών, πάστα τρούφας και παρμεζάνα

€20

ML
F
CR
SUL

Risotto with Jumbo Shrimp

Creamy risotto with Bisque sauce, roasted jumbo shrimp, cherry tomatoes confit and herbs

Risotto mit Jumbo Garnele

Cremiges Risotto mit Bisque-Sauce, gebratener Jumbo Garnele, Kirschtomaten Konfit und Kräutern

Ριζότο με Γαρίδα Jumbo

Κρεμώδες ριζότο με σάλτσα μπισκ, ψητή jumbo γαρίδα, ντοματίνια κονφί και μυρωδικά

€39



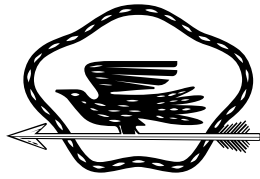
SPALA FROM OUR GRILL

| | | |
|--------------------------------|--|-----|
| ML MSRD SUL | <p>Rib Eye Steak 300g juicy grilled rib eye, aromatic Chimichurri sauce with Cretan herbs, served with roasted baby potatoes and fresh summer salad</p> <p>saftiges Rib Eye vom Grill, aromatische Chimichurri Sauce mit kretischen Kräutern, serviert mit gebratenen Babykartoffeln und frischem Sommersalat</p> <p>Ζουμερό rib eye σχάρας με αρωματική σάλτσα τσιμιτσούρι από κρητικά βότανα, συνοδευμένο από ψητές baby πατάτες και δροσερή καλοκαιρινή σαλάτα</p> | €48 |
| ML MSRD SUL | <p>Grilled Chicken Fillet Marinated in fresh yogurt-mint crème, served with aromatic vegetable couscous</p> <p>Gegrilltes Hühnerfilet Mariniert in frischer Joghurt-Minze Creme, serviert mit aromatischem Gemüse-Couscous</p> <p>Φιλέτο Κοτόπουλο Σχάρας Μαριναρισμένο με δροσερή κρέμα γιαουρτιού-δύσμου, συνοδευμένο από αρωματικό couscous λαχανικών</p> | €18 |
| ML MSRD GL SUL | <p>Skewered Pork From the grill, with roast tomatoes and red onion, served with Tzatziki and French fries</p> <p>Schweinefleisch am Spieß Vom Grill, mit gebratenen Tomaten und roten Zwiebeln, serviert mit Tzatziki und Pommes frites</p> <p>Χοιρινό Κοντοσουβλι Από τη σχάρα, με ψητές ντομάτες και κόκκινο κρεμμύδι, σερβίρεται με δροσερό τζατζίκι και τραγανές τηγανητές πατάτες</p> | €18 |
| ML GL MSRD SES SUL | <p>Royal Senses Burger Beef burger with caramelized onion, tomato, fresh lettuce, Graviera cheese and signature sauce</p> <p>Rindfleischburger mit karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, Blattsalat, Graviera Käse und Signature Sauce</p> <p>Μοσχαρίσιο μπέργκερ με καραμελωμένο κρεμμύδι, ντομάτα, φρέσκο μαρούλι, Γραβιέρα και signature sauce</p> | €22 |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| ML GL SES MSRD SUL | <p>Chicken Burger Coated chicken fillet in fluffy bread, with avocado, lettuce, tomato and Cheddar cheese</p> <p>Hühnerfleisch Burger Paniertes Hühnerfilet in fluffigem Brot, mit Avocado, Blattsalat, Tomate und Cheddar Käse</p> <p>Μπέργκερ Κοτόπουλο Παναρισμένο φιλέτο κοτόπουλο σε αφράτο ψωμί, με αβοκάντο, μαρούλι, ντομάτα και τυρί τσένταρ</p> | €20 |
| ML MSRD GL SES SUL | <p>Open Gyros Juicy pork gyros served open with tomato, cool yogurt, pickled onions, sweet mustard and crispy French fries, with a hint of smoked paprika</p> <p>Saftiges Schweine-Gyros offen serviert mit Tomate, kühlem Joghurt, eingelegten Zwiebeln, süßem Senf und knusprigen Pommes Frites, mit fein geräuchertem Paprika</p> <p>Ζουμερό γύρο σε ανοιχτή παρουσίαση με ντομάτα, δροσερό γιαούρτι, πίκλα κρεμμύδι, γλυκιά μουστάρδα, τραγανές τηγανητές πατάτες και άγγιγμα καπνιστής πάπρικας</p> | €19 |
| SUL | <p>Fresh Fish of the Day From the open sea / Farming fish (served with roast vegetables and seasonal salad)</p> <p>Frischer Tagesfisch Aus dem offenen Meer / Aus Fischzucht (serviert mit Bratgemüse und Salat nach Saison)</p> <p>Φρέσκο Ψάρι Ημέρας Ανοιχτής θάλασσας / Εκτροφείου (σερβίρεται με ψητά λαχανικά και σαλάτα εποχής)</p> | From the open sea €13 / 100g Farming fish €11 / 100g |

MELI DESSERTS

| | | |
|----------------------|--|-----|
| ML GL EG NT | Cookies With chocolate, hazelnuts and salted caramel ice cream Mit Schokolade, Haselnüssen und gesalzener Karamell Eiscreme Με σοκολάτα, φουντούκια και παγωτό αλμυρής καραμέλας | €13 |
| ML GL EG NT | Cheesecake With red fruits coulis Cheesecake Mit roten Früchten Coulis Τσιζκέικ Με σάλτσα κόκκινων φρούτων | €13 |
| V | Fresh Seasonal Fruits Frische Früchte nach Saison Φρέσκα Φρούτα Εποχής | €13 |



LUNCH / MITTAGESSEN / ΓΕΥΜΑ VEGAN CHOICES

12:30 - 16:30

SALADS / SALATE / ΣΑΛΑΤΕΣ

| | | |
|-------------------------|---|-----|
| GL SUL | <p>Greek Salad Tomatoes, cucumber, bell peppers, onion, carob rusks, Kalamata olives, fresh oregano and extra virgin olive oil</p> <p>Griechischer Salat Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebel, Johannisbrot-Hartbrötchen, Kalamata Oliven, frischer Oregano und extra natives Olivenöl</p> <p>Κλασική Ελληνική Σαλάτα Ντομάτες, αγγούρι, πιπεριές, κρεμμύδι, παξιμάδια χαρουπιού, ελιές Καλαμών, φρέσκια ρίγανη και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο</p> | €18 |
| SUL | <p>Spinach-Beetroot Baby spinach with fried beetroot, orange fillet, roasted hazelnuts, vegan cheese flakes and fine citrus dressing</p> <p>Spinat-Rote Beete Babyspinat mit gebratener roter Beete, Orangenfilet, gerösteten Haselnüssen, veganen Käseflocken und feinem Zitrusdressing</p> <p>Σπανάκι-Παντζάρι Baby σπανάκι με ψητά παντζάρια, φιλέτο πορτοκαλιού, καβουρδισμένα φουντούκια, νιφάδες από φυτικό τυρί και δροσερό ντρέσινγκ εσπεριδοειδών</p> | €17 |
| GL SUL | <p>Cretan Dakos With Tofu, ripe tomato, caper leaves, fresh oregano and extra virgin olive oil</p> <p>Kretischer Dakos Mit Tofu, gereifter Tomate, Kapernblättern, frischem Oregano und extra nativem Olivenöl</p> <p>Κρητικός Ντάκος Με tofu, ώριμη ντομάτα, φύλλα κάπαρης, φρέσκια ρίγανη και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο</p> | €15 |
| MSRD S SES SUL | <p>Vegan Poke Bowl Steamed rice, Edamame beans, chickpeas, valerian, roasted sweet potatoes, radish and soya sauce with lime</p> <p>Gedämpfter Reis, Edamame Bohnen, Kichererbsen, Baldrian, gebratene Süßkartoffeln, Radieschen und Sojasauce mit Limette</p> <p>Ρύζι ατμού, φασόλια edamame, ρεβύθια, βαλεριάνα, ψητές γλυκοπατάτες, ραπανάκι και σάλτσα σόγιας με μοσχολέμονο</p> | €16 |

MEZE COLLECTION / ΜΕΖΕΔΕΣ

| | | |
|-----------|--|-----|
| GL SUL | <p>Vegan Tzatziki Vegan yogurt with cucumber, garlic and dill, aromatized with apple vinegar and extra virgin olive oil. Served with grilled pita bread</p> <p>Vegan Tzatziki Veganer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill, aromatisiert mit Apfelessig und extra nativem Olivenöl. Serviert mit gegrilltem Pitabrot</p> <p>Vegan Τζατζίκι Vegan γιαούρτι με αγγούρι, σκόρδο και άνηθο, αρωματισμένο με μηλόξιδο και εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, συνοδεύεται από πιτούλες σχάρας</p> | €13 |
| LP SUL | <p>Hummus Creamy hummus with grilled bell peppers, roasted pine nuts and fresh parsley</p> <p>Humus Cremiger Humus mit gegrillten Paprikas, gerösteten Pinienkernen und frischer Petersilie</p> <p>Χούμους Κρεμώδες χούμους με ψητές πιπεριές, καβουρδισμένο κουκουνάρι και φρέσκο μαϊντανό</p> | €10 |
| GL | <p>Grilled Fennel Pie With Cretan greens and fennel</p> <p>Gegrillter Fenchel Pie Mit kretischem Grüngemüse und Fenchel</p> <p>Μαραθόπιτα Σχάρας Με Κρητικά χόρτα και μάραθο</p> | €10 |

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE / ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

| | | |
|---|---|-----|
| CEL GL S SUL | <p>Pizza Margherita</p> <p>With fresh tomato, vegan cheese and basil</p> <p>Mit frischen Tomaten, veganem Käse und Basilikum</p> <p>Με φρέσκια ντομάτα, φυτικό τυρί και βασιλικό</p> | €16 |
| CEL GL S SUL | <p>Aubergine-Sweet Potato</p> <p>Crispy aubergines, roasted sweet potatoes with fresh tomato, vegan cheese, basil and balsamic crème</p> <p>Aubergine-Süßkartoffel</p> <p>Knusprige Aubergine, geröstete Süßkartoffel mit frischer Tomate, veganer Käse, Basilikum und Balsamico-Crème</p> <p>Μελιτζάνα-Γλυκοπατάτα</p> <p>Τραγανές μελιτζάνες, ψητές γλυκοπατάτες με φρέσκια ντομάτα, φυτικό τυρί, βασιλικό και κρέμα βαλσάμικο</p> | €15 |
| PASTA & RISSOTI / ΠΑΣΤΑ & ΡΙΖΟΤΟ | | |
| CEL SUL | <p>Pasta alla Norma</p> <p>Caramelized aubergines, aromatic tomato sauce and basil</p> <p>Karamellisierte Aubergine, aromatische Tomatensauce und Basilikum</p> <p>Μελωμένες μελιτζάνες, αρωματική σάλτσα ντομάτας και βασιλικό</p> | €17 |
| SUL | <p>Risotto with Mushrooms</p> <p>Creamy risotto with mushroom variety and truffle paste</p> <p>Risotto mit Champignons</p> <p>Remiges Risotto mit Champignon Vielfalt und Trüffelpaste</p> <p>Ριζότο με Μανιτάρια</p> <p>Κρεμώδες ριζότο με ποικιλία μανιταριών και πάστα τρούφας</p> | €20 |

SPALA

| | | |
|------------------|---|-----|
| V | <p>Moussaka With minced Jackfruit, potato, aubergine and Béchamel sauce made from coconut milk</p> <p>Moussaka Mit gehackter Jackfruit, Kartoffeln, Aubergine und Béchamel Sauce aus Kokosnussmilch</p> <p>Μουσακάς Με Τζάκφρουτ κιμά, πατάτα, μελιτζάνα και μπεσαμέλ από γάλα καρύδας</p> | €25 |
| CEL GL SUL | <p>Open Pita Vegan Gyros</p> <p>With vegan Tzatziki, thinly sliced gyros, fresh tomato, pickled onion and crispy French fries</p> <p>Mit veganem Tzatziki, feingeschnittenem Gyros, frischen Tomaten, eingelegten Zwiebeln und knusprigen Pommes frites</p> <p>Ανοιχτή πίτα με vegan τζατζίκι, ψιλοκομμένο γύρο, φρέσκια ντομάτα, πίκλα κρεμμύδι και τραγάνες τηγανιτές πατάτες</p> | €19 |
| CEL GL SUL | <p>Vegan Burger</p> <p>Crispy vegan burger with fresh herbs, served with smoky harissa vegan mayo, pickled onion, tomato and lettuce, in fluffy vegan bread</p> <p>Knuspriger veganer Burger mit frischen Kräutern, serviert mit rauchiger veganer Harissa-Mayonnaise, eingelegten Zwiebeln, Tomate und Blattsalat, in fluffigem veganem Brot</p> <p>Τραγανό vegan μπέργκερ με φρέσκα μυρωδικά, σερβιρισμένο με μαγιονέζα vegan με καπνιστή Harissa, πίκλα κρεμμύδι, ντομάτα και μαρούλι, σε αφράτο vegan ψωμάκι</p> | 24 |

VEGAN DESSERTS / VEGAN ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

| | | |
|----------|--|-----|
| GL NT | The Lemon With crème, lemon gel and crumble Mit Crème, Zitronengelee und Streusel Με κρέμα, ζελέ λεμονιού και κραμπλ | €13 |
| V | Fresh Seasonal Fruits Frische Früchte nach Saison Φρέσκα Φρούτα Εποχής | €13 |