



Kavos Restaurant  
New Menu 2024

„Kavos Restaurant“  
Neues Menü 2024

## Bread and spreads | Brot & Dips

Gözleme with spicy cheese spread, and tomato and chilli  
jam

Gözleme mit pikante Käsecreme und Tomaten-Chili-  
Konfitüre

9

Taramosalata with smoked olive oil, crunchy buckwheat  
and vine leaf pesto

Fischrogensalat mit geräuchertem Olivenöl, knusprigem  
Buchweizen und Weinblattpesto

7

Tzatziki with Tinos kariki cheese, rock samphire and caper  
leaves

Tzatziki mit Kariki-Käse von Tinos, Meerfenchel und  
Kapernblättern

9

Fresh bread and crispy olive oil pies

Frisches Brot und knusprige Ölpasteten

4

## Starters | Vorspeisen

Tomato tart with citrus fruit scented fava, smoked eel and  
Messolonghi Bottarga

Tomatentarte mit Zitrusfavabohnen, geräuchertem Aal  
und Rogen von Messolonghi

16

Lemon and oregano potatoes with black lemon powder,  
aged graviera cheese and oregano mayonnaise

Knusprige Kartoffeln mit Zitrone und Oregano,  
schwarzem Zitronenpulver, gereiftem Graviere-Käse und  
Mayonnaise mit Oregano

5

Dumplings filled with vine leaf cream, dill oil and crispy  
rice leaves

Dumplings-Dolmadakia mit Weinblättercreme, Dillöl und  
knusprigen Reisblättern

16

Octopus balls with aioli garlic sauce and bottarga cream

Oktopus-Loukoumades mit Aioli aus geröstetem  
Knoblauch und Fischrogen-Creme

27

Steamed mussels with Nduja butter and charcoal toasted bread

Gedämpfte Miesmuscheln mit Nduja-Butter und gegrilltem Brot

16

Tacos gyros

with tortillas filled with handmade pork secreto Ibérico gyros, and tzatziki made with smoked yoghurt and black lemon powder

Gyros-Tacos

Gefüllte Tortilla-Pasteten mit handgemachtem Secreto Iberico-Schweinefleisch-Gyros, geräuchertem Joghurt-Tzatziki und schwarzem Zitronenpulver

30

Beef meatballs with crispy Rhodian olive oil pie, tzatziki and grilled aubergine vinaigrette

Rindfleischbällchen mit knuspriger Ölpastete von Rhodos, Tzatziki und gegrillter Auberginen-Vinaigrette

19

## Salads | Salate

Tomato salad with strawberries, avocado, mint, walnuts and aromatic olive oil

Tomatensalat mit Erdbeeren, Avocado, Minze, Walnüssen und Kräuteröl

14

Chargrilled amaranth greens with grilled cherries, roasted almonds and smoked eel

Gegrillter Aufsteigender Fuchsschwanz mit gerösteten Kirschen, gerösteten Mandeln und geräuchertem Aal

9

Greek salad with tomato, cucumber, purslane, peppers, onion, feta, oregano and extra virgin olive oil

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Portulak, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse, Oregano und extra nativem Olivenöl

12

## Main Course | Hauptgerichte

Baked chickpeas with bergamot and alepo pepper, yoghurt cream and Gomasio

Gebratene Kichererbsen mit Bergamotte und Aleppopfeffer, Joghurtcreme und Gomasio

12

Grilled calamari with green beans, semi-sundried cherry tomatoes, basil, pine nuts and parmesan cheese  
Gegrillte Calamari mit grünen Bohnen, halbgetrockneten Kirschtomaten, Basilikum, Pinienkernen und Parmesan

18

Traditional hilopites pasta with lobster, smoked pepper, cream of Paros graviera cheese and lemongrass  
Traditionelle Chilopites-Nudeln mit Hummer, geräucherter Paprika, Paros-Graviera-Käsecreme und Zitronengras

80

Sea bass fillet with fennel purée, vegetables confit and kakavia fish sauce  
Filet vom Wolfsbarsch mit Fenchelpüree, konfitiertem Gemüse und Kakavia-Sauce

26

Giouvetsi of handmade orzo pasta and feta cream with slow-cooked beef cheek ragout  
Griechischer Auflauf „Giouvetsi“ mit handgemachten Kritharaki-Nudeln, Feta-Creme und geschmortem Rinderbackenragout

27

French-cut prime lamb ribs with lemon and rosemary crust and grilled asparagus  
Französisches Lammkarree mit Zitronen-Rosmarinkruste und gegrilltem Spargel

37

Flank steak tagliata with roast vegetables and mushroom cream  
Tagliata vom Rinderflankensteak mit gegrilltem Gemüse und Champignoncreme

46

## From our fish catch | Unser Fischfang

Selection of fresh fish of the day	75/kg
lobster	120/kg
shrimp	80/kg
together we can decide whether it will be grilled, oven-baked or even prepared as a ceviche or carpaccio	
Auswahl an frischem Fisch des Tages	75/kg
Hummer	120/kg
Garnelen	80/kg
die Sie wahlweise gegrillt, gebacken oder auch als Ceviche oder Carpaccio genießen können	

## Desserts

Galaktoboureko flavoured with lemongrass and vanilla ice cream

Griechischer Grießauflauf „Galaktoboureko“ aromatisiert mit Zitronengras und Vanilleeis

12

Molasses pie with chocolate crèmeux, cinnamon ice cream and early harvest olive oil

Mostkuchen mit Schokoladencreme, Zimteis und grünem Öl der Frühernte

15

Yoghurt mousse with blueberries, yuzu chocolate crumble and strawberry sorbet

Joghurtmousse mit Blaubeeren, Yuzu-Schokoladenstreuseln und Erdbeersorbet

10

Food allergies: If you have a special dietary requirement, please inform a member of our staff before you place your order.

Guests that have upgraded their stay to the "Elevated Bliss" package, enjoy free choice of dishes across all à la carte menus (three course menus consisting of an appetizer, a main course and dessert per guest). V.A.T. is included in prices (euros). 'Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice)'. The restaurant / bar is legally required to issue official receipts, certified by the relevant tax office. Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages. The oil used on salads is olive oil. Sunflower seed oil is used for frying. Responsible of statutory regulations implementation: Hotel General Manager - Oktay Aslan.

Lebensmittelallergien: Wenn Sie eine besondere Diät einhalten müssen, informieren Sie bitte einen unserer Mitarbeiter, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.

Gäste, die ein Upgrade auf das "Elevated Bliss"-Paket gebucht haben, können aus allen À-la-carte-Menüs frei wählen (Drei-Gänge-Menüs, bestehend aus einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert pro Gast).

MwSt. ist in den Preisen enthalten (Euros) „Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er nicht die Zahlungsquittung erhält (Quittung - Rechnung)“. Das Restaurant / die Bar ist gesetzlich verpflichtet, amtliche Belege auszustellen, die vom zuständigen Finanzamt beglaubigt sind. Personen unter 18 Jahren ist es untersagt, alkoholische Getränke zu konsumieren.

Das in den Salaten verwendete Öl ist Olivenöl. Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet Verantwortlich für die Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften: Hotel General Manager - Oktay Aslan.