

Atlantica Taste Greece

2026

Fish and Chips

Bottarga, Tintenfischtinte, Tarama

Cappuccino von Garnele und Zucchini

Talgarnele, Zitronenverbene, Sumach

Crêpe mit "Fava"

Makrelen Tatar, Tomate, eingelegter Fenchel

Gepökelte Bernsteinmakrele

geräucherte Tomatenglasur, Buchweizen, Kirschen

"Dolmadaki"

Rindertatar, Austernmayonnaise, knuspriges Weinblatt

Rotbarbe aus der Ägäis

Karotten und Orangen Creme, "Stamnagathi" Wildkräuter, Fenchelsauce

Menu by

GIKAS XENAKIS

FNL Star & Chrisoi Skoufoi

Degustationsmenü: 120€ pro Person
Optionales Wine Pairing: 35€ pro Person

Atlantica Taste Greece

2026

Kalbfleisch

Auberginencreme, geröstete Zwiebeln, Salami aus Lefkada,
Rosmarin-Pfeffersauce

Kumquat

Vanille, Basilikum, Mandeln

Pistazie aus Ägina mit Kirsche

Milch, knuspriger Reis, Zimt

Gäste mit besonderen Ernährungsbedürfnissen werden gebeten,
sich vorab an das Personal zu wenden.

Menu by

GIKAS XENAKIS

FNL Star & Chrisoi Skoufoi

Degustationsmenü: 120€ pro Person
Optionales Wine Pairing: 35€ pro Person