



ALEXANDRA Elegance  
BRIDGING GENERATIONS

YOLO

BAR-RESTAURANT

FOOD &  
DESSERTS





## Ορεκτικά Starters / Appetizer

**Σούπα ημέρας / Soup of the day / Tagessuppe**..... € 10,00

**A different Tartare**..... € 18,00

Ταρτάρ γαρίδας με βελουτέ από σέλερι και πράσινο μήλο, αρωματικό λάδι σκόρδου, αγγουράκι μαριναρισμένο με αρωματικά της μεσογείου, τσίλι και φράουλες σε ώσμωσης.

Shrimp tartare with veloute from celery and green apple, aromatic garlic oil, cucumber marinated with Mediterranean herbs, chili and strawberries in osmosis.

Garnelentatar mit Veloute aus Sellerie und grünem Apfel, aromatischem Knoblauchöl, Gurke mariniert mit mediterranen Kräutern, Chili und Erdbeeren in Osmose.

**The Octopus**..... € 16,00

Καρπάτσιο από ελληνικό χταπόδι με γουακάμε, ροδάκινα, γκρέιπφρουτ, μυρωδικά και βαλσάμικο αρωματισμένο με χυμό ρόδι.

Greek octopus carpaccio with Wacame, peaches, grapefruit, herbs and balsamic vinegar flavored with pomegranate juice.

Griechisches Oktopus-Carpaccio mit Wacame, Pfirsichen, Grapefruit, Kräutern und Balsamico-Essig, aromatisiert mit Granatapfelsaft.

**Dancing Shrimps**..... € 18,00

Φρέσκια ελληνική γαρίδα σωτέ πάνω σε δροσερή σαλάτα βιολογικής μαύρης φακής beluga με πιπεριές, φρέσκια τομάτα και αρωματικά.

Fresh Greek shrimp sautéed on a fresh organic black lentil beluga salad with peppers, fresh tomato and herbs.

Frische griechische Garnelen sautiert auf einem frischen Bio-Beluga-Salat aus schwarzen Linsen mit Paprika, frischen Tomaten und Kräutern.



## **Mr crab**..... € 18,00

Ψίχα Καβουριού με μάνγκο, τσίλι, γλυκόξινη σάλτσα και χαβιάρι γουασάμπι.

Crab fish with mango, chili, sweet and sour sauce and caviar wasabi.

Krabbenfisch mit Mango, Chili, Süß-Sauer-Sauce und Kaviar-Wasabi.

## **Σαλάτες**

### **Salads / Salate**

## **Traditional Greek Salad**..... € 12,00

Σαλάτα με τομάτα, αγγούρι και πιπεριές από τον κήπο μας, κρεμμύδι, φέτα, ελιές και ρίγανη από την Θάσο.

Greek Salad with tomato, cucumber and peppers from our garden, onion, feta, olives and oregano from Thassos.

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika aus unserem Garten, Zwiebeln, Feta, Oliven und Oregano aus Thassos.

## **Velvet salad**..... € 14,00

Ψητά φιλετάκια κοτόπουλου με μίνι φιλαράκια δροσερής σαλάτας, κρουτόν, ντοματίνια, αγγούρι, φλέικς παρμεζάνας και σάλτσα με μπέικον.

Grilled chicken fillets with mini buds of fresh salad, croutons, cherry tomatoes, cucumber, parmesan flakes and bacon sauce.

Gegrillte Hähnchenfilets mit Miniknospen aus frischem Salat, Croutons, Kirschtomaten, Gurken, Parmesanflocken und Specksauce.

## **Capresse**..... € 14,00

Μπουράτα βουβαλίσια με φρέσκα τοματίνια, ρόκα και αρωματισμένο ελαιόλαδο βασιλικού.

Buffalo burrata with fresh cherry tomatoes, rocket and olive oil flavored with basil.

Büffel-Burrata mit frischen Kirschtomaten, Rucola und mit Basilikum aromatisiertem Olivenöl.



**Ceasar Vegan**..... € 12,00

Δροσερή σαλάτα με Αϊσπεργκ, μαρούλι, nuggets vegan, κρουτόν, ντοματίνια, καλαμπόκι και σάλτσα μαγιονέζας vegan.

Fresh salad with Iceberg, lettuce, vegan nuggets, croutons, cherry tomatoes, corn and vegan mayonnaise sauce.

Frischer Salat mit Eisberg, Salat, veganen Nuggets, Croutons, Kirschtomaten, Mais und veganer Mayonnaise-Sauce.

**Ceasar Shrimps**..... € 14,00

Πράσινη σαλάτα με μεσκλάν λαχανικών, ψημένη γαρίδα, κρουτόν, τοματίνια, καλαμπόκι και σάλτσα αντζούγιας.

Green salad with mesclan vegetables, baked shrimp, croutons, cherry tomatoes, corn and anchovy sauce.

Grüner Salat mit Mesclan-Gemüse, gebackenen Garnelen, Croutons, Kirschtomaten, Mais und Sardellensauce.

**Πάστα και Ριζότο**

**Pasta & Risotto**

**Vegan Dish**..... € 16,00

Ζυμαρικό από παντζάρι, γεμιστό με λαχανικά και ρεβίθι, με σάλτσα soya αρωματισμένη με Red Thai Curry.

Pasta from beetroot, stuffed with vegetables and chickpea, with soya sauce flavored with Red Thai Curry.

Nudeln aus roter Bete, gefüllt mit Gemüse und Kichererbsen, mit Sojasauce, aromatisiert mit Red Thai Curry.

**Pappardelle**..... € 18,00

Παπαρδέλες με μοσχάρι ραγού και ελληνικό ξηρό ανθότυρο.

Pappardelle with beef ragout and Greek dry Anthotyro.

Pappardelle mit Rinderragout und griechischem trockenem Anthotyro.



**Seafood and Pasta**..... € 19,00

Λιγκουίνι με γαρίδες και μύδια σε ζωμό οστρακοειδών και φρέσκια σάλτσα τομάτας.

Linguini with shrimps and mussels in shellfish broth and fresh tomato sauce.

Linguine mit Garnelen und Muscheln in Schalentierbrühe und frischer Tomatensauce.

**Vegetarian Risotto**..... € 18,00

Ριζότο με μανιτάρια, κολοκυθάκια και πιπεριές σε ζωμό από πορτσίνι και κρεμώδες κατίκι Δομοκού.

Risotto with mushrooms, zucchini and peppers in porcini broth and creamy katiki from Domoko.

Risotto mit Champignons, Zucchini und Paprika in Steinpilzbrühe und cremigem Katiki von Domoko.

## Κυρίως Πιάτα

## Main Courses / Hauptgerichte

**Chicken in the Garden**..... € 16,00

Φιλέτο κοτόπουλο παναρισμένο, γεμιστό με σπανάκι, μυρωδικά και φέτα, και πατάτα μίνι με μυρωδικά, ψητά σπαράγγια, αρωματισμένο λάδι με καπνιστό πιπέρι.

Breaded chicken fillet, stuffed with spinach, herbs and feta cheese, and mini potato with herbs, roasted asparagus, flavored oil with smoked pepper.

Paniertes Hähnchenfilet, gefüllt mit Spinat, Kräutern und Schafskäse, dazu Mini-Kartoffel mit Kräutern, gerösteter Spargel, aromatisiertes Öl mit geräuchertem Pfeffer.



**American Black Angus**..... € 26,00

Μοσχαρίσια ταλιάτα black angus Αμερικής με ψητά λαχανικά και σάλτσα ολλανδέζ.

American black angus beef tagliata with grilled vegetables and hollandaise sauce.

Tagliata vom amerikanischen Black-Angus-Rind mit gegrilltem Gemüse und Sauce hollandaise.

**Lamb-isiours**..... € 26,00

Αρνίσιο ελληνικό καρέ με τσιγαριστά χόρτα και αρωματικά σε σάλτσα λεμονιού.

Greek rack of lamb with fried greens and aromatics in a lemon sauce.

Griechischer Lammkarree mit brutzelndem Gemüse und Kräutern in Zitronensauce.

**Milk Steak**..... € 26,00

Μοσχαρίσια μπριζόλα γάλακτος με ρόκα, σπαράγγια, φλοίδες παρμεζάνας και πουρέ καρότου.

Beef milk steak with rocket, asparagus, parmesan flakes and carrot puree.

Rindermilchsteak mit Rucola, Spargel, Parmesanflocken und Karottenpüree.

**Cod**..... € 18,00

Φρέσκος ελληνικός μπακαλιάρος κονφί με βελουτέ ψαριού, φρέσκα μύδια, αυγά σολομού, μαύρο χαβιάρι, άνηθο και σπαράγγια.

Fresh Greek cod confit with fish veloute, fresh mussels, salmon eggs, black caviar, dill and asparagus.

Frischer griechischer Kabeljau-Confit mit Fischveloute, frischen Muscheln, Lachseiern, schwarzem Kaviar, Dill und Spargel.



**Grilled salmon fillet**..... € 20,00

Φιλέτο σολομού σχάρας με πουρέ από αρακά και καρότο γλασε με σάλτσα λεμονιού.

Grilled salmon fillet with pea puree and carrot glazed with lemon sauce.

Gegrilltes Lachsfilet mit Erbsenpüree und Karotte glasiert mit Zitronensauce.

**Mr. Lobster**..... € 90 / kg

Αστακός ημέρας με μακαρόνια κατόπιν παραγγελίας.

Lobster of the day with spaghetti made to order.

Hummer des Tages mit Spaghetti auf Bestellung.

**Fresh Fish**..... € 80 / kg

Φρέσκα ψάρια ημέρας. Κατόπιν παραγγελίας με φρέσκα λαχανικά σχάρας ή ατμού.

Fresh fish of the day. Made to order with fresh grilled or steamed vegetables.

Frischer Fisch des Tages. Auf Bestellung mit frischem gegrilltem oder gedünstetem Gemüse.



## Επιδόρρια Desserts

### **Volcano**..... € 10,00

Σουφλέ σοκολάτας με παγωτό βανίλια με σάλτσα φράουλα.  
Chocolate soufflé with vanilla ice cream and strawberry sauce.  
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Erdbeersoße.

### **Eclair**..... € 10,00

Εκλέρ με κρέμα βανίλιας και καραμελωμένα φουντουκιά.  
Eclair with vanilla cream and caramelized hazelnuts.  
Eclair mit Vanillecreme und karamellisierten Haselnüssen.

### **Traditional Orange Pie**..... € 9,50

Παραδοσιακή πορτοκαλόπιτα.  
Traditional orange pie.  
Traditioneller Orangenkuchen.

### **Fresh Seasonal Fruit**..... € 10,00

Φρέσκα φρούτα εποχής με λικέρ μαστίχα για 2 άτομα.  
Fresh seasonal fruit with mastic liqueur for 2 persons.  
Frisches Saisonobst mit Mastix-Likör für 2 Personen.

