

KOS

A TASTE OF ISLAND LIFE

Fresh, sunkissed and as inviting as the island itself, our menu takes you on a glorious gastronomic journey through the tastes and aromas of Kos. Choose from carefully curated dishes made with fresh market produce, locally caught seafood and traditional herbs and spices. This is authentic, uncomplicated Greek food that's perfect for sharing.

STARTERS

V	Falafel with yoghurt, tomato, fresh herbs and lemon	14€
	Falafel mit Joghurt, Tomate, frischen Kräutern und Zitrone	
	Falafel au yaourt, tomate, herbes fraîches et citron	
V GF	Greek Salad with tomato, cucumber, Feta,peppers, onions, olives, oregano and extra virgin olive oil	15€
	Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Feta, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Oregano und nativem Olivenöl extra	
	Salade grecque avec tomate, concombre, Feta, poivrons, oignons, olives, origan et huile d'olive extra vierge	
GF	Tabbouleh with tomatoes, cucumber and fresh herbs	14€
	Tabouleh mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern	
	Taboulé aux tomates, concombre et herbes fraîches	
DF	Taramas, creamed cod roe with dried olives and pita bread	14€
	Taramas, cremiger Kabeljaurogen mit getrockneten Oliven und Fladenbrot	
	Taramas, crème d'œufs de cabillaud aux olives séchées et pain pita	
VG	Lemon hummus with crispy chickpeas, pickled onions and arabic flat bread	14€
	Zitronenhummus mit knusprigen Kichererbsen, eingelegten Zwiebeln und arabischem Fladenbrot	
	Houmous au citron avec pois chiches croustillants, oignons marinés et pain plat arabe	
	Fried Feta cheese wrapped in phyllo pastry with honey-lemon sauce	18€
	Gebratener Feta-Käse im Blätterteigmantel mit Honig-Zitronen-Sauce	
	Fromage Feta frit enveloppé dans une pâte phyllo avec une sauce miel-citron	
	Crusty pastirma bites with yogurt sauce	16€
	Knusprige Pastirma-Häppchen mit Joghurtsauce	
	Bouchées croustillantes de pastirma avec sauce au yaourt	
V VG	Grilled Mushrooms marinated in ouzo, muhammara and Greek pistachios	15€
	Gegrillte Champignons mariniert in Ouzo, Muhammara und griechischen Pistazien	
	Champignons grillés marinés à l'ouzo, muhammara et pistaches grecques	
V GF	Crispy Potatoes with goat cheese mousse and fresh thyme	18€
	Knusprige Kartoffeln mit Ziegenkäsemousse und frischem Thymian	
	Pommes de terre croustillantes à la mousse de chèvre et au thym frais	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
 *May contain traces / EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

STARTERS

V GF*	Traditional stuffed wine leaves with rice and herbs served with Greek Yogurt Traditionell gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, serviert mit griechischem Joghurt Feuilles de vigne farcies traditionnelles avec du riz et des herbes servies avec du yaourt grec	22€
GF	Steamed seafood flavored with white wine, garlic and wild fennel. Gedämpfte Meeresfrüchte, gewürzt mit Weißwein, Knoblauch und wildem Fenchel. Fruits de mer cuits à la vapeur parfumés au vin blanc, à l'ail et au fenouil sauvage.	26€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
*May contain traces / EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

MAIN COURSES

VG GF	Aubergine "Imam" with tomato, caramelized onions, parsley gremolata	24€
	Aubergine "Imam" mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Petersilien-Gremolata	
	Aubergine " Imam" à la tomate, oignons caramélisés, gremolata de persil	
	Traditional Moussaka with minced beef, potatoes and aubergine	27€
	Traditionelles Moussaka mit Hackfleisch, Kartoffeln und Auberginen	
	Moussaka traditionnelle au boeuf haché, pommes de terre et aubergine	
GF	Grilled prawns served with tomato fennel salad and Ouzo vinaigrette	28€
	Gegrillte Garnelen serviert mit Tomaten-Fenchel-Salat und Ouzo-Vinaigrette	
	Crevettes grillées servies avec salade de tomates et fenouil et vinaigrette ouzo	
DF	Cod in Batter with Beetroot-Garlic dip and Almond powder	32€
	Kabeljau im Teigmantel mit Rote-Bete-Knoblauch-Dip und Mandelpulver	
	Morue en pâte avec trempette betterave-ail et poudre d'amande	
GF	Grilled squid stuffed with feta cheese and spinach - fennel salad	31€
	Gegrillter Tintenfisch gefüllt mit Feta-Käse und Spinat - Fenchelsalat	
	Calamars grillés farcis à la feta et aux épinards - salade de fenouil	
GF	Traditional Chicken " Giouvetsi" with Greek gruyere cheese	29€
	Traditionelles Hähnchen "Giouvetsi" mit griechischem Gruyere-Käse	
	Poulet traditionnel "Giouvetsi " au gruyère grec	
	Kebab with tomato and peppers, sumac and yogurt sauce	28€
	Kebab mit Tomaten und Paprika, Sumach und Joghurtsauce	
	Kebab aux tomates et poivrons, sumac et sauce yaourt	
	Pork shank with orange and rosemary in the oven and vegetable briam	32€
	Schweinshaxe mit Orange und Rosmarin im Ofen und Gemüsebriam	
	Jarret de porc à l'orange et au romarin au four et briam de legumes	
GF	Braised Lamb with byzantine pilaf pine nuts and pomegranate	34€
	Geschmortes Lammfleisch mit byzantinischen Pilaw-Pinienkernen und Granatapfel	
	Agneau braisé avec pignons de pin pilaf byzantins et grenade	
V	Linguini al pesto with Feta, mint and lemon	24€
	Linguini al Pesto mit Feta, Minze und Zitrone	
	Linguini au pesto avec feta, menthe et citron	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
 *May contain traces / EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

DESSERTS

V	Traditional Orange Cake with kaimaki ice cream Traditioneller Orangenkuchen mit Kaimaki-Eis Gâteau traditionnel à l'orange avec glace kaimaki	14€
V GF	"Armenovil", semifreddo with chocolate ganache and caramelized nuts "Armenovil", Semifreddo mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen "Armenovil", semifreddo avec ganache au chocolat et noix caramélisées	14€
V	Kadaifi with Aegina pistachios and kaimaki ice cream Kadaifi mit Ägina-Pistazien und Kaimaki-Eis Kadaifi aux pistaches d'Égine et glace kaimaki	16€
VG GF	Antioxidant fruit salad with almonds and lime dressing Antioxidativer Obstsalat mit Mandeln und Limettendressing Salade de fruits antioxydante aux amandes et vinaigrette au citron vert	14€
V GF*	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise	5€
VG GF*	Sorbet Selection, mango and lime Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Sorbet Sélection, mangue et citron vert	5€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
*May contain traces / EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

STARTERS

GF	Tabbouleh with cherry tomatoes and fresh herbs	14€
	Tabbouleh mit Kirschtomaten und frischen Kräutern	
	Taboulé aux tomates cerises et herbes fraîches	
GF	Grilled Mushrooms marinated in ouzo, balsamic vinegar and Greek pistachios	15€
	Gegrillte Champignons mariniert in Ouzo, Balsamico-Essig und griechischen Pistazien	
	Champignons grillés marinés à l'ouzo, vinaigre balsamique et pistaches grecques	

MAIN COURSES

GF	Aubergine "Imam" with tomato, caramelized onions, parsley gremolata	24€
	Aubergine "Imam" mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Petersilien-Gremolata	
	Aubergine " Imam" à la tomate, oignons caramélisés, gremolata de persil	
	Traditional Moussaka with minced vegan, potato and aubergine	28€
	Moussaka traditionnelle avec haché végétalien, pomme de terre et aubergine	
	Traditionelles Moussaka mit veganem Hackfleisch, Kartoffeln und Auberginen	

DESSERTS

	"Halva" with apple and orange in the oven with cinnamon	14€
	"Halva" mit Apfel und Orange im Ofen mit Zimt	
	"Halva" à la pomme et à l'orange au four avec de la cannelle	
GF	Antioxidant fruit salad with almonds and lime dressing	14€
	Antioxidativer Obstsalat mit Mandeln und Limettendressing	
	Salade de fruits antioxydante aux amandes et vinaigrette au citron vert	
GF*	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Sorbet-Auswahl, Mango und Limette	
	Sorbet Sélection, mangue et citron vert	

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option
*May contain traces / EF egg free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.