

The Kos delivers inventive dishes using fresh market
produce and original combinations of spices and seasonings

The result is uncomplicated, high quality fresh food

CHOICE OF STARTERS

- | | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| V GF | Greek Salad with tomato, cucumber, Feta, peppers, onions, olives, oregano and extra virgin olive oil
Griechischer Salat mit Tomate, Gurke, Feta, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Oregano und extra natives Olivenöl
Salade grecque avec tomate, concombre, feta, poivrons, oignons, olives, origan et huile d'olive extra vierge | 15€ |
| V GF | Rocket salad with watermelon , yellow cherry tomatoes ,spearmint and sheep cheese mousse
Rucolasalat mit Wassermelone, gelben Kirschtomaten, Minze und Schafskäsemousse
Salade de roquette avec pastèque, tomates cerises jaunes, menthe verte et mousse de fromage de brebis | 15€ |
| VG GF | Tabbouleh with tomatoes, cucumber and fresh herbs
Taboulé mit Tomaten, Gurke und frischen Kräutern
Taboulé avec tomates, concombre et herbes fraîches | 14€ |
| VG | Lemon hummus with crispy chickpeas, pickled onions and arabic flat bread
Zitronen-Hummus mit knusprigen Kichererbsen, eingelegten Zwiebeln und arabischem Fladenbrot
Houmous au citron avec pois chiches croustillants, oignons marinés et pain plat arabe | 14€ |
| | Traditional goat cheese "Krasotyri " fried with cherry tomatoes jam, fried onion and fresh mint
Traditioneller Ziegenkäse „Krasotyri“, gebraten mit Kirschtomatenmarmelade, gebratenen Zwiebeln und frischer Minze
Fromage de chèvre traditionnel « Krasotyri » frit avec confiture de tomates cerises, oignons frits et menthe fraîche | 16€ |

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.

CHOICE OF STARTERS

	Crusty pastirma bites with yogurt sauce	16€
	Knusprige Pastirma-Häppchen mit Joghurtsauce Bouchées croustillantes de pastirma avec sauce au yaourt	
V GF	Smoked eggplant salad with cherry tomatoes, sumac and walnuts	15€
	Geräucherte Auberginensalat mit Cherrytomaten, Sumach und Walnüssen Salade d'aubergines fumées avec tomates cerises, sumac et noix	
VG GF	Mushrooms and chestnuts "stifado" with tomatoes, rosemary garlic and cinnamon	15€
	Pilz- und Kastanien-Stifado mit Tomaten, Rosmarin, Knoblauch und Zimt Stifado aux champignons et châtaignes avec tomates, romarin, ail et cannelle	
V GF	Crispy potatoes with goat cheese mousse and fresh thyme	18€
	Knusprige Kartoffeln mit Ziegenkäsemousse und frischem Thymian Pommes de terre croustillantes avec mousse de fromage de chèvre et thym frais	
V GF	Dolmadakia, traditional stuffed wine leaves with rice and herbs served with Greek Yogurt	22€
	Dolmadakia, traditionelle gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, serviert mit griechischem Joghurt Dolmadakia, feuilles de vigne farcies traditionnelles avec riz et herbes, servies avec du yaourt grec	
	Steamed seafood flavored with white wine, garlic and wild fennel	26€
	Gedämpfte Meeresfrüchte mit Weißwein, Knoblauch und wildem Fenchel aromatisiert Fruits de mer vapeur parfumés au vin blanc, à l'ail et au fenouil sauvage	

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.

CHOICE OF MAIN DISHES

	Traditional Moussaka with minced beef, potatoes and aubergine	27€
	Traditionelle Moussaka mit Hackfleisch, Kartoffeln und Auberginen Moussaka traditionnelle avec bœuf haché, pommes de terre et aubergines	
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 une salade de tomates et fenouil et une vinaigrette à l'ouzo	
	Pork Gyros on pita bread with tzatziki and French fries	24€
	Schweine-Gyros auf Pitabrot mit Tzatziki und Pommes Frites Gyros de porc sur pain pita avec tzatziki et frites	
	Chicken souvlaki with vegetables herbs mayo	24€
	Hähnchen-Souvlaki mit Gemüse und Kräutermayonnaise Souvlaki de poulet avec légumes et mayonnaise aux herbes	
	Crispy buttered Cod with sweetpotato-Garlic dip	32€
	Knuspriger butterzarter Kabeljau mit Süßkartoffel-Knoblauch-Dip Cabillaud croustillant au beurre avec dip de patate douce et ail	
	Traditional stuffed phyllo dough "Katimeria" with beef, anthotyro cheese with beef sauce	24€
	Traditioneller gefüllter Filoteig „Katimeria“ mit Rindfleisch, Anthotyro-Käse und Rindfleischsoße Pâte filo farcie traditionnelle « Katimeria » avec bœuf, fromage anthotyro et sauce au bœuf	
GF	Braised Lamb with Byzantine pilaf pine nuts and pomegranate	34€
	Geschmortes Lamm mit byzantinischem Pilaw, Pinienkernen und Granatapfel Agneau braisé avec pilaf byzantin, pignons de pin et grenade	
	Braised rooster with traditional pasta "pitaridia" and burnt dry mizithra	29€
	Geschmorter Hahn mit traditioneller Pasta „Pitaridia“ und gebrannter trockener Mizithra Coq braisé avec pâtes traditionnelles « Pitaridia » et myzithra sèche brûlée	

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.

CHOICE OF DESSERTS

V	Traditional Orange cake with vanilla ice cream Traditioneller Orangenkuchen mit Vanilleeis Gâteau à l'orange traditionnel avec glace à la vanille	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€
	Greek doughnuts "Loukoumades" with rose geranium syrup honey & cinnamon ice cream Griechische Doughnuts "Loukoumades" mit Rosengeranien-Sirup, Honig und Zimteis Beignets grecs « Loukoumades » avec sirop de géranium rosat, miel et glace à la cannelle	16€
VG GF	Antioxidant fruit salad with almonds and lime dressing Antioxidativer Obstsalat mit Mandeln und Limetten-Dressing Salade de fruits antioxydante avec amandes et vinaigrette au citron vert	14€
V GF*	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Eiscreme-Auswahl: 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 Sélection de sorbets: 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

CHOICE OF STARTERS

- | | | |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| GF | Tabbouleh with cherry tomatoes and fresh herbs
Taboulé mit Kirschtomaten und frischen Kräutern
Taboulé avec tomates cerises et herbes fraîches | 14€ |
| GF | Mushrooms and chestnuts "stifado" with tomatoes, rosemary garlic and cinnamon
Pilz- und Kastanien-Stifado mit Tomaten, Rosmarin, Knoblauch und Zimt
Stifado aux champignons et châtaignes avec tomates, romarin, ail et cannelle | 15€ |

CHOICE OF MAIN COURSES

- | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | Moussaka with vegetables, potato and aubergine
Moussaka mit Gemüse, Kartoffeln und Auberginen
Moussaka aux légumes, pommes de terre et aubergines | 28€ |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|

CHOICE OF DESSERTS

- | | | |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| | "Halva" with apple and orange in the oven with cinnamon
Halva mit Apfel und Orange im Ofen mit Zimt
Halva au four avec pomme, orange et cannelle | 14€ |
| GF | Antioxidant fruit salad with almonds and lime dressing
Antioxidativer Obstsalat mit Mandeln und Limetten-Dressing
Salade de fruits antioxydante avec amandes et vinaigrette au citron vert | 14€ |
| GF* | Sorbet Selection, mango and lime
Sorbet-Auswahl: Mango und Limette
Sélection de sorbets: 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.