

# KOS

## A TASTE OF ISLAND LIFE

Fresh, sun-kissed 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 GF	<b>Legumes and Pulses Salad with red peppers, cherry tomato confit, Krasotyri cheese and basil pesto</b> Salat aus Hülsenfrüchten und Hülsenfrüchten mit Paprika, Kirschtomaten-Confit, Krasotyri-Käse und Basilikum-Pesto Salade de légumineuses et légumineuses aux poivrons rouges, tomates cerises confites, fromage Krasotyri et pesto de basilic	14€
V	<b>Greek Salad with tomato, cucumber, Feta, peppers, onions, olives, oregano and extra virgin olive oil</b> 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	15€
VG GF	<b>Tabbouleh with tomatoes, cucumber and fresh herbs</b> Tabouleh mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern Taboulé aux tomates, concombre et herbes fraîches	14€
DF	<b>Taramas, creamed cod roe with dried olives and pita bread</b> Taramas, cremiger Kabeljaurogen mit getrockneten Oliven und Fladenbrot Taramas, crème d'œufs de cabillaud aux olives séchées et pain pita	14€
	<b>Hummus with pastirma and pita bread</b> Hummus mit Pastirma und Fladenbrot Houmous avec pastirma et pain pita	14€
V GF	<b>Grilled Halloumi with smoked aubergine and raisins vinaigrette</b> Gegrillter Halloumi mit geräucherter Aubergine und Rosinen-Vinaigrette Halloumi grillé avec vinaigrette d'aubergines fumées et raisins secs	14€
V	<b>Grilled Mushrooms marinated in ouzo, muhammara and Greek pistachios</b> Gegrillte Champignons mariniert in Ouzo, Muhammara und griechischen Pistazien Champignons grillés marinés à l'ouzo, muhammara et pistaches grecques	15€
V GF	<b>Crispy Potatoes with goat cheese mousse and fresh thyme</b> Knusprige Kartoffeln mit Ziegenkäsemousse und frischem Thymian Pommes de terre croustillantes à la mousse de chèvre et au thym frais	18€
GF DF	<b>Sea Bream Ceviche with tomato, cucumber, grapes, lime, chili and fresh herbs</b> Dorade-Ceviche mit Tomate, Gurke, Weintrauben, Limette, Chili und frischen Kräutern Ceviche de daurade avec tomate, concombre, raisins, citron vert, piment et herbes fraîches	26€

## MAIN COURSES

VG GF	<b>Imam, aubergines with tomato, onion pearls and parsley</b> Imam, Auberginen mit Tomate, Zwiebelperlen und Petersilie Imam, aubergines à la tomate, perles d'oignon et persil	24€
	<b>Traditional Moussaka with minced beef, potatoes and aubergine</b> Traditionelles Moussaka mit Hackfleisch, Kartoffeln und Auberginen Moussaka traditionnelle au boeuf haché, pommes de terre et aubergine	27€
V	<b>Cous Cous alla polita with artichokes, carrots, courgettes and fresh herbs</b> Couscous alla polita mit Artischocken, Karotten, Zucchini und frischen Kräutern Couscous alla polita aux artichauts, carottes, courgettes et herbes fraîches	28€
DF	<b>Battered Cod alla Spetsiota with tomato sauce, baby potatoes, olives and basil</b> Panierter Kabeljau alla Spetsiota mit Tomatensauce, Babykartoffeln, Oliven und Basilikum Morue panée alla Spetsiota avec sauce tomate, pommes de terre grelots, olives et basilic	32€
GF	<b>Grilled Calamari with green beans and verbena sauce</b> Gegrillte Calamari mit grünen Bohnen und Eisenkrautsoße Calmars grillés aux haricots verts et sauce à la verveine	31€
GF	<b>Grilled Chicken Thigh with Esme salad, bell pepper coulis and sour cream</b> Gegrillte Hähnchenschenkel mit Esme-Salat, Paprika-Coulis und Sauerrahm Cuisse de poulet grillée avec salade Esme, coulis de poivrons et crème aigre	29€
	<b>Pork Souvlaki with vegetables, pita bread, tzatziki and crispy potatoes</b> Schweine-Souvlaki mit Gemüse, Fladenbrot, Tzatziki und knusprigen Kartoffeln Souvlaki de porc aux légumes, pain pita, tzatziki et pommes de terre croustillantes	28€
	<b>Giaourtlou with lamb-beef kebab, tomato, peppers, sumac and yogurt sauce</b> Giaourtlou mit Lamm-Rind-Kebab, Tomate, Paprika, Sumach und Joghurtsauce Giaourtlou avec brochette d'agneau-boeuf, tomate, poivrons, sumac et sauce au yaourt	29€
GF	<b>Braised Lamb with byzantine pilaf</b> Geschmortes Lamm mit byzantinischem Pilaw Agneau braisé au pilaf byzantin	34€

## DESSERTS

V	<b>Traditional Orange Cake with kaimaki ice cream</b> Traditioneller Orangenkuchen mit Kaimaki-Eis Gâteau traditionnel à l'orange avec glace kaimaki	14€
V GF	<b>Armenovil with chocolate ganache and caramelized nuts</b> Armenovil mit Schokoladenganache und karamellisierten Nüssen Armenovil avec ganache au chocolat et noix caramélisées	14€
V	<b>Warm Seasonal Fruit with crumble and vanilla ice cream</b> Warmes Obst der Saison mit Crumble und Vanilleeis Fruits de saison chauds avec crumble et glace vanille	14€
VG	<b>Fruit Salad with almonds, wheat and mint</b> Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	14€
V	<b>Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry</b> Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise	5€
VG	<b>Sorbet Selection, mango and lime</b> Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	5€

# VEGAN MENU

## STARTERS

- GF **Legumes and Pulses Salad with red peppers, cherry tomato confit and basil pesto** 14€  
Salat aus Hülsenfrüchten und Hülsenfrüchten mit Paprika, Kirschtomaten-Confit, und Basilikum-Pesto  
Salade de légumineuses et légumineuses aux poivrons rouges, tomates cerises confites et pesto de basilic
- GF **Tabbouleh with tomatoes, cucumber and fresh herbs** 14€  
Tabouleh mit Tomaten, Gurken und frischen Kräutern  
Taboulé aux tomates, concombre 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 **Imam, aubergines with tomato, onion pearls and parsley** 24€  
Imam, Auberginen mit Tomate, Zwiebelperlen und Petersilie  
Imam, aubergines à la tomate, perles d'oignon et persil
- Cous Cous alla polita with artichokes, carrots, courgettes and fresh herbs** 28€  
Couscous alla polita mit Artischocken, Karotten, Zucchini und frischen Kräutern  
Couscous alla polita aux artichauts, carottes, courgettes et herbes fraîches

## DESSERTS

- GF **Warm Seasonal Fruit with vegan yogurt mousse and roasted almonds** 14€  
Warmes Obst der Saison mit veganem Joghurtmousse und gerösteten Mandeln  
Fruits chauds de saison avec mousse de yaourt vegan et amandes grillées
- Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€  
Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze  
Salade de fruits aux amandes, blé et menthe
- Sorbet Selection, mango and lime** 5€  
Sorbet-Auswahl, Mango und Limette  
Assortiment de sorbets, mangue et citron vert

*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*

*Trotz aller Sorgfalt können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergehalt unserer Speisen informieren*

*Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.*