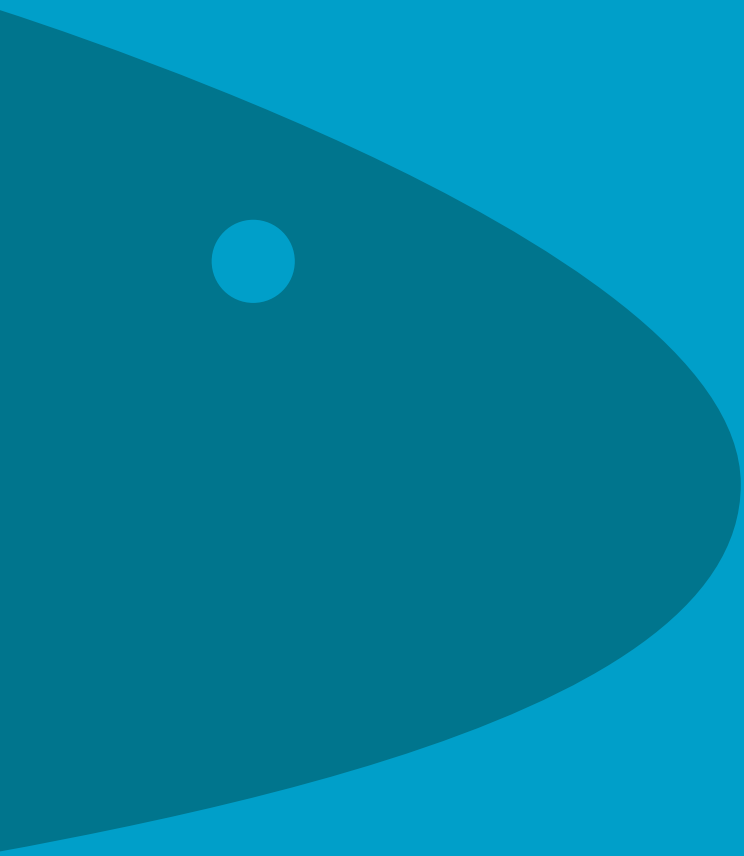


bluelagoonVILLAGE

thal assa

R E S T A U R A N T



Welcome Willkommen Καλωσόρισμα

Sourdough artisan bread, served with extra virgin olive oil, Kalamata olives, and aromatic butter.

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit extra nativem Olivenöl, Kalamata-Oliven und aromatischer Butter
Ζυμωτό ψωμί από προζύμι ωρίμανσης συνοδεύεται με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο ελιές Καλαμών και αρωματικό βούτυρο



Soups Suppen Σούπες

GAZPACHO



8,00 €

Hot fish soup with vegetables and fish fillet

10,00 €

Warme Fischsuppe mit Gemüse und Fischfilet

Ζεστή ψαρόσουπα με λαχανικά και φιλέτο ψαριού



Our salads Unsere Salate Σαλάτες

Beetroot salad in three textures with green apple cream, walnuts and apple vinegar dressing

13,00 €

Rote-Bete-Salat in drei Texturen mit grünem Apfel, Walnüssen und Apfelessig-Dressing
Σαλάτα παντζάρι με τρεις διαφορετικές υφές κρέμα πράσινο μήλο, καρύδια και dressing μηλόξυδο



Greek salad with poached tomato, feta cream, and tomato-olive oil dressing

13,00 €

Griechische Salatvariation mit pochierter Tomate, Feta-Creme und Tomaten-Olivenöl-Dressing

Ελληνική σαλάτα με ντομάτα ποσέ, κρέμα φέτας και ντρέσινγκ ντομάτας και ελαιολάδου



Quinoa salad with green apple, Florina pepper and citrus vinaigrette

13,00 €

Quinoasalat mit grünem Apfel, Florina-Paprika und Zitrusvinaigrette

Σαλάτα κινόα με πράσινο μήλο, πιπεριά Φλωρίνης και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών



Fresh mixed green salad with orange, caramelized hazelnuts and kefir-honey-lime dressing

15,00 €

Frischer Blattsalat mit Orange, karamellisierten Haselnüssen und Kefir-Honig-Limetten-Dressing

Φρέσκια πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι, καραμελωμένα φουντούκια και ντρέσινγκ κεφίρ-μέλι-λάιμ



Starters Vorspeisen Ορεκτικά

Poached prawns with lemongrass, mango cream and chili

14,00 €

Pochierte Garnelen mit Zitronengras, Mangocreme und Chili

Γαρίδες ποσέ με λεμονόχορτο, κρέμα μάνγκο και τσίλι



Sea bass ceviche with cherry tomatoes, strawberry and citrus

18,00 €

Wolfsbarsch-Ceviche mit Kirschtomaten, Erdbeeren und Zitrusfrüchten

Σεβίτσε λαβράκι με ντοματίνια, φράουλα και εσπεριδοειδή



Tuna tartare with avocado-lime panna cotta

22,00 €

Thunfisch-Tatar mit Avocado-Limetten-Panna Cotta

Τόνος ταρτάρ με πανακότα από αβοκάντο και λάιμ



Grilled octopus with hummus and caper dressing

17,00 €

Gegrillter Oktopus mit Hummus und Kapern-Dressing

Χταπόδι ψητό με χούμους και ντρέσινγκ κάπαρης



Pasta & risotto Nudeln & risotto Μακαρονάδες & Ριζότο

Seafood risotto with mango tartar, red curry and champagne aroma

18,00€

Meeresfrüchte-Risotto mit Mango tartar, rotem Curry und Champagneraroma

Ριζότο θαλασσινών με τартάρ μάνγκο, κόκκινο κάρι και σαμπάνια



Lobster Linguine

45,00€

Linguine mit Hummer

Λιγκουίνι με αστακό



for Meat lovers für Fleischliebhaber Για τους λάτρεις του Κρέατος

Beef rib eye served with grilled asparagus and baby potatoes infused with butter and garlic. Served with Béarnaise and chimichurri sauces.

40,00€

Rib-Eye-Steak vom Rind, serviert mit gegrilltem Spargel und Babykartoffeln, verfeinert mit Butter und Knoblauch.

Serviert mit Béarnaise und Chimichurri Saucen.

Μοσχαρίσιο rib eye, συνοδευόμενο από ψητά σπαράγγια και baby πατάτες αρωματισμένες με βούτυρο και σκόρδο.

Σερβίρεται με σάλτσες / μπεαρνέζ και chimichurri.



Chicken fillet with corn purée and prosciutto and sun-dried tomato sauce.

16,00€

Hähnchenfilet mit Maispüree und einer Sauce aus Prosciutto und getrockneten Tomaten.

Φιλέτο κοτόπουλο με πουρέ καλαμποκιού και σάλτσα από προσούτο και λιαστή ντομάτα.



Organic black pork, slow-cooked. Served with sweet potato purée, flavored with ginger and steamed carrot.

24,00€

Bio-Schwarzwild, geschmort. Serviert mit Süßkartoffelpüree, aromatisiert mit Ingwer und gedünsteter Karotte.

Οργανικός μαύρος χοίρος σιγομαγειρεμένος.

Συνοδεύεται με πουρέ γλυκοπατάτας, αρωματισμένος με τζίντζερ και καρότο στον ατμό.



for Seafood lovers
für Liebhaber von
Meeresfrüchten
Για τους Λάτρεις
των Θαλασσινών

Seared sea bass fillet with cauliflower cream, crispy roasted cauliflower and lemon sauce.

22,00€

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Blumenkohl-creme, knusprigem geröstetem Blumenkohl und Zitronensauce.

Λαβράκι φιλέτο σωτέ με κρέμα κουνουπιδιού, τραγανό ψητό κουνουπίδι και λεμονάτη σάλτσα.



Salmon fillet served with black rice and sage-infused pea purée with Béarnaise sauce.

24,00€

Lachsfilet, serviert mit schwarzem Reis, Salbei aromatisiertem Erbsenpüree und Béarnaise-Sauce.

Φιλέτο σολομού, συνοδευόμενο από άγριο ρύζι και πουρέ αρακά με φασκόμηλο.

Σερβίρεται με σάλτσα μπεαρνέζ.



Shi drum fillet fricassée

Shi-Drum-Filet nach Frikassee-Art

Φιλέτο μυλοκοπιού φρικασέ

28,00€



Cod with a herb crust, served with fresh boiled vegetables and lemon cream.

22,00€

Kabeljau mit Kräuterkruste, serviert mit frisch gekochtem Gemüse und Zitronencreme.

Μπακαλιάρος με κρούστα αρωματικών, συνοδεία με φρέσκα βραστά λαχανικά και κρέμα λεμόνι.



For vegan and
vegetarian eaters
Für Veganer und
Vegetarier
Για χορτοφάγους
και βίγκαν

Oven-Roasted Cauliflower with Turmeric Mayonnaise and Macadamia Nuts

13,00€

Ofengebackener Blumenkohl mit Kurkuma Mayonnaise und Macadamianüssen

Κουνουπίδι ψητό στον φούρνο με μαγιονέζα κουρκουμά και καρύδια μακαντέμια



Zucchini noodles with basil pesto, roasted cherry tomatoes, and zucchini chips

12,00€

Zucchini-Nudeln mit Basilikumpesto, gerösteten Kirschtomaten und Zucchini-Chips

Μακαρόνια από κολλοκύθι με πέστο βασιλικού, ψητά ντοματίνια και chips από κολλοκύθι



"Boureki" eggplant roll stuffed with spinach, cream cheese and sun-dried tomatoes, served on tomato sauce

9,00€

"Boureki" Auberginenrolle gefüllt mit Spinat, Frischkäse und getrockneten Tomaten auf Tomatensauce

"Μπουρέκι" ρολό μελιτζάνας γεμιστό με σπανάκι, τυρί κρέμα και λιαστή ντομάτα σε βάση σάλτσας ντομάτας



Kids Menu

Kinder-Menü

Παιδικό Μενού

Hand-made crispy panko-crusted pan-fried chicken leg (boneless) with twice-cooked crispy potato clusters

14,00€

Handgemachtes knuspriges Hähnchenschenkel (ohne Knochen) in Panko-Panade mit doppelt gebratenen knusprigen Kartoffelstückchen
Χειροποίητο κοτόπουλο με τραγανή επικάλυψη από panko τηγανισμένο (χωρίς κόκκαλο), με τηγαντές τραγανές πατατούλες βραχάκια



Hand-made fish fillet croquettes served with twice-cooked crispy potato clusters

15,00€

Handgemachte Fischfilet-Kroketten, serviert mit doppelt gebratenen knusprigen Kartoffelstückchen
Χειροποίητες κροκέτες από φιλέτο ψαριού, συνοδευόμενο από τηγαντές τραγανές πατατούλες-βραχάκια



Rustic skin-on fries with cheese sauce, sour cream and grated "graviera" cheese

7,00€

Rustikale Kartoffeln mit Schale, serviert mit Käsesauce, Sauerrahm und geriebenem "Graviera"-Käse

Τηγαντές πατάτες rustic κοπής με φλούδα, σάλτσα τυριού, sour cream και τριμμένη γραβιέρα



Our kids' meals are served with a choice of the following sides: mayonnaise, cocktail sauce or aioli

Unsere Kindergerichte werden mit einer Auswahl der folgenden Beilagen serviert: Mayonnaise, Cocktailsauce oder Aioli

Τα παιδικά μας πιάτα σερβίρονται με επιλογή από τα παρακάτω συνοδευτικά: μαγιονέζα, σάλτσα κοκτέιλ ή αγιολί

Desserts

Nachspeisen

Επιδόρπια

Cinnamon biscuit crumble with rice pudding cream and vanilla sauce 8,00€

Zimt-Keks-Crumble mit Milchreiscreme und Vanillesoße

Crumble από μπισκότα κανέλας με κρέμα ρυζόγαλλο και σάλτσα βανίλιας



Kiss tart with strawberries – a dessert that takes us back to our childhood 8,00€

Kiss-Tarte mit Erdbeeren – ein Dessert, das uns in unsere Kindheit zurückversetzt

Τάρτα Kiss με φράουλες – ένα γλυκό που μας παραπέμπει στα παιδικά μας χρόνια



Profiteroles filled with pastry cream, served with chocolate sauce, Madagascar vanilla ice cream and almond flakes 12,00€

Profiteroles (Windbeutel) mit Patisserie-kreme, Schokoladensauce, Madagaskar-Vanilleeis und Mandelblättchen

Προφιτερόλ με κρέμα πατισερί, σάλτσα σοκολάτας, παγωτό βανίλια Μαδαγασκάρης και φιλέ αμυγδάλλου



Ice cream selection 3,00€

Eiscreme Auswahl

Παγωτά διάφορες γεύσεις



Seasonal fruit salad 22,00€

Obstsalat der Saison

Φρουτοσαλάτα εποχής



**Dear guests,
If you have any food allergies or hypersensitivity,
please let us know so that we can inform you about
our menu options and
provide you with suitable alternatives.**

Liebe Gäste,
wenn Sie Lebensmittelallergien oder eine Überempfindlichkeit
gegenüber bestimmte Lebensmittel haben,
teilen Sie es uns bitte mit, damit wir Sie über unsere
Menüangebote informieren und Ihnen geeignete
Alternativen anbieten können.

Αγαπητοί επισκέπτες,
Εάν έχετε οποιαδήποτε τροφική αλλεργία ή υπερευαισθησία,
παρακαλούμε ενημερώστε μας, ώστε να σας παρέχουμε πληροφορίες
σχετικά με τις επιλογές του μενού μας,
καθώς και κατάλληλες εναλλακτικές επιλογές.

allergens /allergene

 Celery Sellerie Céleri	 Crustacean Krebstiere Crustacé	 Eggs Eier Oeufs
 Fish Fisch Poisson	 Gluten Gluten Gluten	 Lupins Lupinen Lupins
 Milk Milch Le lait	 Molluscs Weichtiere Mollusques	 Mustard Senf Moutarde
 Peanuts Erdnüsse Peanuts	 Sesame Sesam Sésamo	 Soy Soja Soia
 Spicy Scharf Épicé	 Extra Spicy Extra Scharf Extra épicé	 Vegetarian Vegetarier Végétarien
 Milk & Eggs Milch & Eier Lait & Oeufs	 Nuts Nüsse Des Noisettes	 Nuts Nüsse Des Noisettes
 Sulphur Dioxide & Sulfites Schwefeldioxid und Sulfite Dióxido de xofre e sulfitos	 Vegan Vegan Végétalienne	



Dear guests,
Please scan the QR Code to access our
Thalassa & Sushi Menu.

Liebe Gäste,
Bitte scannen Sie den QR-Code, um die Speisekarte unseres
Thalassa & Sushi Restaurant anzuzeigen.

Chers invités,
Veuillez scanner le code QR pour voir notre menu
Thalassa & Sushi.



VILLAGE MENUS

KEFALOS, KOS ISLAND, GREECE

T. +30 22420 56600

F. +30 22420 56606