



PAXOS

Das Menü dient nur als Referenz.  
Die Menüs können Änderungen unterliegen  
und werden an Bord erneut bestätigt



*Willkommen in der Paxos Greek Taverna!  
Eingebettet in das Ionische Meer,  
ist die Insel Paxos für ihre frische,  
dynamische Küche und ihre herzliche*

*Willkommenskultur bekannt.  
Bei Paxos an Bord erwecken wir diesen  
Geist zum Leben, durch eine authentische  
Speisekarte mit feinstem mediterranem Fisch,  
saftigem Fleisch und einer Vielzahl an Mezze zum Teilen,  
die für ein geselliges Mahl perfekt geeignet sind.*

*Unsere Gerichte sind für die Wiedergabe des  
beschwingten Charmes der Insel gestaltet  
und laden Sie zum Entspannen,  
Teilen und Zelebrieren authentischer Aromen ein.*

*Genießen Sie den wahren  
Geschmack Griechenlands!*

## **OUZO-COCKTAILS**

*Anise & Cherry Splash*

*Ouzo, Limette, Kirschsaff, Maraschinokirschen*

*Greek Garden Fizz*

*Ouzo, Limettensaft, Thymiansirup,  
Angosturabitter, Gurke, Basilikum, Sodawasser*

*Greek Bloody Mary*

*Ouzo, Tomatensaft, Balsamico-Essig, Olivenöl, Selleriesalz, Paprika,  
schwarzer Pfeffer, Kreuzkümmel*

*Raspberry Slush*

*Ouzo, Himbeeren, Zitronensaft, Zuckersirup*

*The Bold Greek Martini*

*Ouzo, Orangen- und Ananassaft, Wodka, Zitronensaft*

## **ALKOHOLFREI**

*Soumada*

*Traditionelle Mandelmilch und Sirup, auf Eis*

*Greek Frappe Coffee*

*Amerikanischer Kaffeeschaum, Milch, Zucker*

*Pomegranate Mojito*

*Granatapfelsaft, Limette, Minzzucker, Sodawasser*

*The Greek Lantern*

*Petersilie, Limettenschale, Zucker, Zitronensaft, Sodawasser*

*Greek Sour Cherry "Sangria"*

*Alkoholfreier Wein, Sauerkirschsaff, Orangensaft,  
Maraschinokirschen, Orange*

---

Treffen Sie sich mit Familie und Freundinnen und Freunden zu einem Drei-Gänge-Menü, inspiriert von den sonnenverwöhnten Aromen Griechenlands. Frisches Pita, Mezes zum Teilen, erstklassig gegrillte Meeresfrüchte und traditionelle Gerichte vereinen sich zu einem entspannten und zugleich raffinierten kulinarischen Erlebnis – eine Inselurlaub direkt am Tisch. Führen Sie Ihr Erlebnis mit einem Dessert, das Sie mitten ins Herz des Ionischen Meeres entführt, zu einem krönenden Abschluss.

---

## Menü

### WARMES PITA-BROT UND DIPS

Zaziki / Hausgemachte Tarama

### MEZES

Wählen Sie vier beliebige Meze aus,  
die Sie kombinieren und teilen möchten

#### Kalte

Griechischer Salat

*Strauchtomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Paprika,  
fassgereifter Feta, Extra natives Olivenöl*

Hummus

*Riesenkapern und gemischte Oliven*

Melitzanosalata

*Rauchiger Auberginenkaviar, frisches Pitabrot*

Grillgemüse

*Paprika, Karotten, Gemüse der Saison,  
Joghurt-Minze-Sauce, Mastelo-Käse*

Orangensalat

*Baby-Rucola, rote Grapefruit, Avocado,  
Granatapfelkerne, Akazienhoniggarnitur*

Salat mit Wassermelone und Fassgereiftem Feta

*Knackige persische Gurke, Schalotten,  
grüne Minze, extra natives Olivenöl*

#### Warme

Mousaka

*Überbackene frittierte Aubergine, Rinderhackfleisch,  
Lammfleisch, Tomate, Béchamel*

Tiganita Thalassina

*Leicht frittierte Calamari, Garnelen und Weißfisch*

Falafel

*Joghurtsoße*

Gebratene Fetastangen

*Knuspriger Filoteig, Akazienhonig*

Kolokithokeftedes

*Zucchini-Bratlinge, frische Kräuter, Griechischer Joghurt mit Kräutern*

Gegrillter Oktopus

*Kartoffeleintopf, geräucherte Paprika*

Avgolemono

*Cremige Zitronenhähnchenbrühe mit Ei und Orzo*

*Zwei Beilagen sind inklusive.*

## HAUPTGERICHTE

*Alle unsere Hauptgerichte werden mit „Gigantes“-Bohnen aus Prespes und gerösteten griechischen Zitronen-Kartoffeln serviert.*

### Das Meer\*

*Sehen Sie sich unsere große Auswahl an frischem Fisch und Meeresfrüchten auf Eis an und wählen Sie Ihren Lieblingsfang selbst aus, bevor er perfekt für Sie zubereitet wird. Eine limitierte Auswahl unseres Premium-Angebots ist gegen einen kleinen Aufpreis erhältlich, je nach Auswahl und Gewicht. Perfekt portioniert für den individuellen Genuss oder zum Teilen.*

### Das Land

Gegrillte Lammkoteletts\*

*Zaziki*

Giaourtlou-Kebab

*Gegrilltes Fladenbrot, Lamm- und Rinderkebab, Zaziki*

Kota Riganati

*Gebratene Hähnchenschenkel, mariniert mit griechischem Joghurt, Zitrone, Knoblauch, Kräuter*

Kleffiko mit Lammfleisch

*Mit Backpapier umwickelte, gebackene Lammkeule, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln, Kefalotyri*

### SAUCEN

*Ladolemono (Griechisches Olivenöl, Zitrone)*

*Salmoriglio (Italienische Kräuter und Knoblauch)*

*Cremig Geräucherte Paprika*

*Saltsa Tomata (Griechische Tomatensauce)*



## DESSERTS

### Karidipita

*Würziger Walnusskuchen, Vanilleeiscreme*

### Portokalopita

*Aromatischer Phyllo-Kuchen mit Orangenglasur*

### Baklava

*Griechischer Joghurt, Honig, Pistazien*

### Frische Früchte

*Der Saison*

## SEKT



### Parparoussis, Moschato

*Patras-Griechenland*

### Gerovassilion, Late Harvest Malagousia

*Epanomi-Griechenland*

### Parparoussis, Mavrodaphne

*Patras-Griechenland*

### Biblia Chora, Sole Semillon-Traminer

*Kavala-Griechenland*

### Hatzidakis, Nyxtepi

*Santorini-Griechenland*

*Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.*

*\*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet:*

*der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen.*

*Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet.*

*Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden.*

*Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden.*

*Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.*

*Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.*



