

Seahorse

A Mediterranean Restaurant
By Jaz Hotel Group



Soup

Onion Soup

With parmesan crouton

Mit Parmesan-Kroton

5

Cappuccino Seafood Bisque Soup

Seafood bisque soup, fresh crème, and green herbs olive oil

Mit frischer Cappuccinocreme und grünem Kräuteröl

7

Appetizers

Buffalo Mozzarella Cheese

With vine tomatoes, fresh herb salad, and olive oil

Mit Strauchtomaten, frischem Kräutersalat und Olivenöl

5

Grilled Halloumi Cheese

On garlic pita with sun-dried tomato, and pesto

auf Knoblauch-Pita mit Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten

7

Smoked Salmon Platter

Grilled zucchini, cucumber, herbs, and glazed goat cheese

Mit gegrillter Zucchini, Gurke, Kräutern und glasiertem Ziegenkäse

10

Crispy Shrimps

In Kataifi pastry with chili marmalade

In Kataifi-Teig mit Chili-Marmelade

10

BBQ Chicken Wings

Crispy chicken wings paired with a creamy blue cheese dip

Knusprige Hähnchenflügel mit cremigem Blauschimmelkäse-Dip

5

Salads

Caesar Salad

Marinated chicken, parmesan shaving, and crispy croutons

Mariniertes Hähnchen, Parmesanspäne und knusprige Routons

5

Avocado Quinoa Salad

Lettuce, cherry tomatoes, bell pepper, avocado, cucumber, quinoa, radish, olive, and vinaigrette

Kopfsalat, Kirschtomaten, Paprika, Avocado, Gurke, Quinoa, Radieschen, Olive und Vinaigrette

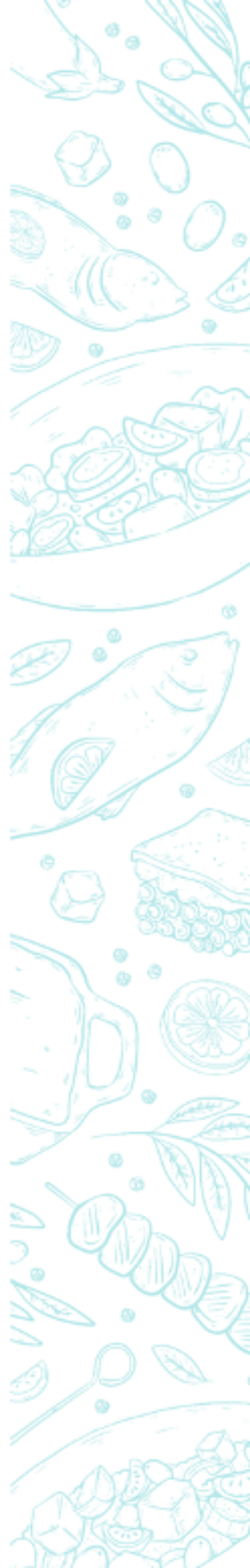
7

Roasted Mushrooms Salad

Mushrooms marinated with balsamic, olive oil, garlic, and rosemary on rocca leaves

Mariniert mit Balsamico, Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch auf Rocca-Blättern

5



Pasta

Spaghetti Creamy Garlic Shrimp

10

Spaghetti shrimps cooked with olive oil, and garlic creamy sauce

Spaghetti Garnelen gekocht mit Olivenöl, Knoblauch Sahnesauce

Pasta Alla Norma

7

Penne pasta with fried eggplant, and tomato melanzane sauce

Penne-Nudeln mit gebratenen Auberginen und Tomaten Melanzane-Sauce

Tagliatelle Carbonara

7

Tagliatelle with beef bacon, parmesan cheese with tomato coulis, and crispy leek

Tagliatelle mit Rinderspeck und Parmesankäse mit Tomatencoulis und knusprigem Lauch

Main Courses, Fish & Seafood

Fisherman's Stew

15

Seafood cooked with light cream sauce, and lemon

Meeresfrüchte mit leichter Sahnesauce und Zitrone

Herbs Crusted Seabass

15

With spinach potatoes, and lemon butter sauce

mit Spinatkartoffeln und Zitronenbuttersauce

Grilled Shrimps

25

Marinated shrimps with lemon, garlic, and coriander

Mit Zitrone, Knoblauch und Koriander

Grilled Salmon Fillet

30

Salmon fillet, mashed potato, sautéed vegetables, lemon, and butter sauce

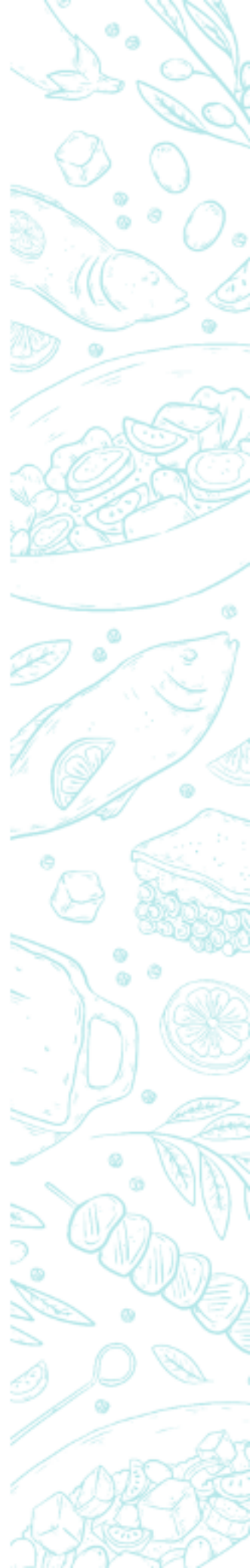
Auf Kartoffelpüree und Gemüse, sautiert mit Zitronen Butter-Sauce

Lobster Thermidor

70

With creamy mushroom sauce, hollandaise sauce, and parmesan cheese

Mit cremiger Pilzsauce obenauf Sauce Hollandaise mit Parmesankäse



Main Courses, From The Grill

Chicken Skewer

15

Marinated chicken, baked potato with sour cream,
and chimichurri sauce

dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Chimichurri-Sauce

Grilled Beef Mignon

20

Aromatic herbs, sautéed rosemary potatoes and roasted garlic
with vegetables and warm vinaigrette sauce

Aromatische Kräuter, sautierte Rosmarinkartoffeln und gerösteter
Knoblauch mit Gemüse und warmer Vinaigrette-Sauce

Brazilian Beef Ribeye 200gr

25

Grilled Brazilian beef ribeye, with grilled vegetables,
and roasted potato

Gegrilltes mariniertes brasilianisches Rinder-Ribeye,
mit gegrilltem Gemüse und Bratkartoffeln

Desserts

Turkish Coffee Tiramisu

5

With pomegranate strawberry salad

Mit Granatapfel-Erdbeer-Salat

New York Cheesecake

5

Classic cheesecake with raspberry sauce

Mit Himbeersauce

Crème Brulee

5

Flavored with lemongrass and ginger

mit Zitronengras und Ingwer

Fruits Salad

5

Seasonal fresh fruits with vanilla ice cream

Saisonale Früchte mit Vanilleeis

