

Parga: Richtig gutes Essen in einem schönen Ambiente



Niko Paschalis Konzept geht auf: alles frisch, tolles Ambiente und Preis/Leistung stimmen in seinem neuen Restaurant „Parga“.

sli. LOHBRÜGGE - Das neue griechische Restaurant „Parga“ an der Lohbrügger Landstraße 32, hatte kaum eröffnet und war sofort bei den Gästen beliebt. Kein Wunder, denn Gastronom Niko Paschalis hat in ein schönes Ambiente investiert und bietet hervorragendes Essen an. Dressing, Joghurt, Tzatziki oder Tarama-Creme sind hausgemacht, alle Speisen

werden frisch zubereitet und die Qualität reicht weit über den Standard hinaus. Es gibt die klassischen, griechischen Gerichte, aber wer will, kann auch ein wenig leichter speisen. So gibt es neben tollen Lamm- und Rindgerichten auch Fisch, abwechslungsreiches Gemüse oder fettarme Kartoffelvarianten. Auch Kräuter spielen in der Küche eine große Rolle.

Gekocht wird von Senior Panagiotis Paschalis. Übrigens: Die Familie Paschalis hat 30-jährige Erfahrung in der Gastronomie, die Restaurants sind in Bergedorf und darüber hinaus bekannt und beliebt. Niko Paschalis eröffnete neben dem „Ikaros“ am Herzog-Carl-Friedrich-Platz 1 jetzt mit dem neuen „Parga“ sein zweites Restaurant. Ehe es soweit war, musste so gut wie alles renoviert werden: neuer Fußboden, neue Küche, neue Fassade, neues Mobiliar. Die Mühe hat sich gelohnt. Jetzt haben die Restaurationsräume ein stilvolles, warmes Ambiente – gepaart mit griechischer Gastfreundschaft.

An seinen 70 Plätzen kann Niko Paschalis auch bequem Gruppen bewirten – zu Geburtstagen, Hochzeiten und natürlich für Weihnachtsfeiern. Anmeldungen unter 7242382 während der Öffnungszeiten montags bis samstags von 17 bis 23 und sonntags und feiertags von 11.30 bis 23 Uhr.