



*bei Athanasia & Memos
Griechische Spezialitäten und mehr...*

Suppen

1.	Hausgemachte Tomatensuppe	6,20	3.	Hausgemachte Fasolada griechische Bohnensuppe	6,50
2.	Hausgemachte Knoblauchsuppe	6,20	4.	Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse ^g überbacken	6,50

Salate

5.	Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing ^k	5,00	9.	Thunfischsalat ^k Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln	13,50
6.	Tomaten-Gurkensalat	6,50	10.	Thessaloniki-Salat ^k Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Ei, Peperoni, Paprika, Oliven und Schafskäse ^g	11,90
7.	November Salat ^k Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	14,50			
8.	Horiatiki Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse ^g	11,50			

Kalte Vorspeisen

11.	Tzaziki ^g	5,50	16.	Dolmadakia	7,50
12.	Tarama ² Fischrogen	5,90		gefüllte Weinblätter, dazu Tzaziki ^g	
13.	Skordalia Kartoffeln püriert mit Knoblauch	4,30	17.	Feta Natur	9,50
14.	Chtipiti ^g	6,90		Schafskäse ^g mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Peperoni	
15.	Oliven & Peperoni	6,50	18.	Gigantes Bohnensalat	6,80
			19.	Mesé	14,50
				gemischte kalte Vorspeisen	

Warme Vorspeisen

20.	Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	4,50	29.	Spinat	10,30
21.	Dolmadakia gefüllte Weinblätter in Zitronensauce	10,50		in Knoblauch-Sahnesauce ^g , mit Käse überbacken	
22.	Feta vom Grill Schafskäse ^g mit Tomaten und Peperoni	10,50	30.	Brokkoli	10,30
23.	Feta aus dem Backofen überbacken Schafskäse ^g mit Tomaten, Peperoni und Oliven	10,50		in Knoblauch-Sahnesauce ^g , mit Käse ^g überbacken	
24.	Saganaki Schafskäse ^g paniert ^a , gebraten	10,10	31.	Octopus ⁿ vom Grill	19,50
25.	Auberginen im Bierteig ^a , gebraten auf Tomatensauce und Schafskäse ^g , Auberginen und Zucchini, ohne Tzaziki	12,80		in Knoblauch-Olivenöl, mit Balsamico-Essig	
26.	Peperoni gebraten, mit Knoblauchöl	7,20	32.	Garnelen Saganaki	13,50
27.	Champignons gebraten, in Knoblauch- Sahnesauce ^g mit Käse ^g überbacken	10,50		gebraten, mit Schafskäse ^g , Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln	
28.	Manitaria mit Gemüse Flammierte Champignons in Knoblauch, mit frischen Kräutern	10,50	33.	Kalamaris	12,50
				frittiert, mit Tzaziki ^g	
			34.	Bekri	16,50
				gemischte warme Vorspeisen, Auberginen, Zucchini, Saganaki ^g , Sardellen ^{a,d} und Hackbällchen, dazu Tzaziki	
			188.	Große Vorspeisenplatte	33,00
				ab 2 Personen	
				Kalamaris, Sardellen ^{a,d} , panierter ^a Schafskäse ^g , gebratene Aubergine und Zucchini, Tzaziki ^g , Tarama ² , Skordalia, Chtipiti ^g	

Empfehlung des Hauses

Alle Empfehlungen des Hauses werden mit Salat und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert - ohne Tzaziki.

57.	Selin-Teller Zwei Hähnchenbrustfilets in pikanter Metaxasauce ^{2,g} mit Käse ^g überbacken, Paprika und Zucchini, Champignons	19,50	119.	Dorade Royal ^d mit Brokkoli, Rosmarin und Kartoffeln	23,50
58.	Lammfilet in Knoblauch-Sahnesauce ^g , mit Rosmarinkartoffeln und Salat	25,80	150.	Rumpsteak mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	25,20
59.	Lammfilet in Rotweinsauce ^e , Brokkoli, Rosmarinkartoffeln und Salat	25,00	175.	Hähnchenbrustfilet paniert ^a , mit Champignons und Gingersauce, dazu Pommes Frites und Salat	18,20
60.	Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce ^{g,e} , Knoblauch und Kroketten, dazu Salat	21,50	187.	Gyros mit Schafskäse ^g überbacken, Salat und Naturreis	18,50

Fleischspezialitäten

Alle Fleischspezialitäten werden mit Salat und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert - ohne Tzaziki.

35.	Geschnetzelte Rinderleber gebraten mit Gemüse, in Weißwein-Sauce	16,50	40.	Lammfilet-Pfanne alla Ouzo Lammfilet in der Pfanne gebraten, mit Gemüse und Weißwein-Ouzosauce	23,50
36.	Gyros Spezial in Metaxasauce ^{2,g} , mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu mit Käse ^g überbacken	18,50	41.	Hähnchenbrustfilet in Serrano-Mantel gefüllt mit Schafskäse ^g , auf Orangensauce	25,50
37.	Galopoula gegrillt Hähnchenbrustfilet in Currysauce	17,20	42.	Schweinefilet gefüllt mit Spinat, in Knoblauch-Sahnesauce ^g	23,50
38.	Galopoula geschnetzelt Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Knoblauch-Sahnesauce ^g , Zwiebeln, Paprika	17,50	43.	Hähnchenpfanne Bandnudeln ^a mit Hähnchenbrustfiletstreifen, in Knoblauch-Sahnesauce ^g mit frischen Kräutern	17,50
39.	Mix-Spieß Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, auf Metaxa-Chilisauce	21,50			

Vom Grill

Alle Gerichte vom Grill werden mit Salat, Tzaziki^g und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert.

61.	Kleftiko - ohne Tzaziki - Hähnchenbrustfilet in Folie gebacken, mit Tomaten, Schafskäse ^g und Rosmarin	19,20	70.	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Schafskäse ^g	17,20
63.	Gyros Kalamaris ⁿ	18,20	71.	Suzukakia - ohne Tzaziki - Hackbällchen auf Tomatenbett	16,90
64.	Gyros Porree - ohne Tzaziki - in Knoblauch-Sahnesauce ^g	18,40	72.	Paidakia Lammkoteletts	21,50
65.	Rinderleber gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln	16,90	73.	Lammsteak	22,50
66.	Gyros	16,50	74.	Rumpsteak mit Kräuterbutter	24,20
67.	Suflaki zwei Schweinefiletspieße	16,90	75.	Pfeffersteak mit grünem Pfeffer, in Sahnesauce ^g	26,50
68.	Lamm-Suflaki zwei Lammfleisch-Spieße	19,50	76.	Lammfilet mit Salat, Brokkoli, in Sahnesauce ^g	24,80
69.	Suflaki Spezial Schweinefiletspieß mit Käse ^g überbacken	18,40	77.	Schweinefilet mit Kräuterbutter	21,50

Aus dem Backofen

Diese Gerichte werden mit Salat, ohne Tzaziki serviert.

96.	Mussaka ^{g,a} Auberginen-Kartoffel- Hackauflauf	17,50	98.	Lammhaxe in Knoblauch-Sahnesauce ^g mit Spinat	21,50
97.	Paputsaki Auberginen gefüllt mit Hackfleisch und Käse ^g überbacken	17,30	99.	Lammhaxe mit Rosmarin-Kartoffeln	21,80

Wahlweise ein kleiner Bauernsalat als Salat: Aufpreis 3,50 €

Wahlweise eine Grillkartoffel mit Tzatziki^g oder Rosmarinkartoffeln als Beilage: Aufpreis 2,00 €

Mixed Grill

Alle Mixed-Grill-Spezialitäten werden mit Salat, Tzaziki[®] und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert.

44.	Cenk-Teller Lammsuflaki und Gyros	17,90	52.	Memos-Teller Suflaki und Gyros	17,20
45.	Cem-Teller Suflaki, Gyros und Rinderleber	18,50	53.	Lamm-Teller Lammfilet, Lammsteak, Lammkotelett	22,50
46.	Kreta-Teller Bifteki und Gyros	18,80	54.	Filet-Teller Lammfilet, Schweinefilet, Suflaki, Gyros	24,50
47.	Sia-Teller Suflaki, Gyros, Lammkotelett und Hacksteak	19,30	55.	Filet-Spezial-Teller Lammfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet	26,50
48.	Olymp-Teller Rumpsteak und Gyros	21,50	56.	Steak-Teller Rumpsteak, Lammsteak und Schweinefilet	25,50
49.	Waios-Teller Schweinefilet, Suflaki und Gyros	20,90	189.	Dombraki-Teller zwei Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet, Gyros	19,50
50.	Thessaloniki-Teller Lammsuflaki, Gyros und Hacksteak	21,20			
51.	Haus-Teller Suflaki, Hacksteak, Gyros, Lammkotelett und Schweinefilet	22,50			

Wahlweise ein kleiner Bauernsalat als Salat: Aufpreis 3,50 €

Wahlweise eine Grillkartoffel mit Tzatziki[®] oder Rosmarinkartoffeln als Beilage: Aufpreis 2,00 €

Aus dem Topf

Diese Gerichte werden mit Salat, ohne Tzaziki serviert.

91.	Kokkinisto Rinderfilet mit grünen Bohnen	17,90	Spetzofei Rinderfilet mit Auberginen, Zucchini und Paprika, in pikanter Tomatensauce. Ohne Beilagen	18,50
92.	Kokkinisto Rinderfilet mit Riesenbohnen	17,90		
93.	Kokkinisto Rinderfilet mit Reis	17,90	Stifado Rinderfilet mit Zwiebeln, in pikanter Tomatensauce. Ohne Beilagen	17,90

Spezial-Platten

ab 2 Personen

78.	Thessaloniki-Platte mit Suflaki, Lammkotelett, Hacksteak, Schweinefilet, Gyros, Tzaziki ^g und Bauernsalat, wahlweise dazu Reis, Pommes oder griechische Bratkartoffeln	p. Pers 27,50	Filet-Platte mit kalten Vorspeisen, Schweinefilet, Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Brokkoli und wahlweise Reis, Pommes Frites oder griechische Bratkartoffeln	p. Pers 31,50
79.	Lamm-Platte mit Lammfilet, Lammsteak, Lammsuflaki, Lammkoteletts, Brokkoli, Tzaziki ^g und Bauernsalat, wahlweise dazu Reis, Pommes Frites oder griechische Bratkartoffeln	p. Pers 29,50		

Wahlweise ein kleiner Bauernsalat als Salat: Aufpreis 3,50 €

Wahlweise eine Grillkartoffel mit Tzatziki^g oder Rosmarinkartoffeln als Beilage: Aufpreis 2,00 €

Fischspezialitäten

Alle Fischspezialitäten werden mit Salat und
wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert.

100.	Lachsstreifen^d gebraten, mit Bandnudeln ^a in Knoblauch-Sahnesauce ^g , ohne Tzaziki	19,50	105.	Sardelles^{a,d} gebratene Sardinen, mit Tzaziki ^g	17,90
101.	Kalamarisⁿ gegrillt gefüllt mit Spinat und Schafskäse ^g , auf Hummersauce ^g ohne Tzaziki	21,50	106.	Garnelen^b gegrillt, mit Tzaziki ^g und Knoblauch	23,80
102.	Garnelen^b in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Kräutern, ohne Tzaziki	23,80	107.	Fisch-Teller^d Lachssteak, Rotbarschfilet, Garnelen ^b und Kalamaris ^{n,a} , dazu Tzaziki ^g	25,50
103.	Psari Spetzota^d Rotbarschfilet nach griechischer Art, mit Gemüse, ohne Tzaziki	18,90	108.	Fisch-Platte^d ab 2 Personen Vorspeisen-Teller „Mese“, Garnelen ^b , Rotbarschfilet, Kalamaris ^{n,a} und Lachs, Gegrilltes Lachsfilet mit Brokkoli und Krokette, dazu Tzaziki ^g	p. Pers 30,50
104.	Kalamaris^{a,n} frittiert mit Tzaziki ^g und Knoblauch	18,20	117.	Gegrilltes Lachsfilet^d mit Brokkoli und Krokette, dazu Tzaziki ^g	25,80

Kinderteller

81.	Gyros mit Salat, Tzaziki ^g , Pommes Frites oder Reis	12,90	84.	Hacksteak mit Salat, Tzaziki ^g , Pommes Frites oder Reis	12,90
82.	Gyros mit Salat, Tzaziki ^g , und Folienkartoffel	13,90	115.	Lammsuflaki mit Salat, Tzaziki ^g , Pommes Frites oder Reis	13,50
83.	Suflaki mit Salat, Tzaziki ^g , Pommes Frites oder Reis	12,90	702.	Chicken Nuggets mit Salat, Tzaziki ^g , Pommes Frites oder Reis	11,00

Extra Beilagen

85.	Dicke Bohnen in Tomatensauce	6,90	88.	Rosmarinkartoffeln	4,00
86.	Grüne Bohnen	6,90	89.	Pommes Frites	3,50
87.	Folienkartoffel	4,50	90.	Reis	3,50
			116.	Sauce Tomatensauce, Metaxasauce ^{2,g} oder Knoblauch-Sahnesauce ^g	3,50

Eis & Dessert

110.	Vanilleeis ^g , 3 Kugeln mit heißen Erdbeeren	5,90	113.	Halvas Sesam-Konfekt	5,90
111.	Vanilleeis ^g , 3 Kugeln mit heißen Himbeeren	5,90	114.	Griechischer Joghurt ^g mit Honig und Nüssen	6,90
112.	Gemischtes Eis ^g mit Sahne	5,10			

Erklärungen zu den Inhaltsstoffen

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff, 5 mit Antioxidationsmittel,
6 mit Konservierungsstoff, 7 enthält Phenylalaninquelle, 8 geschwärzt

a Glutenthaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Sellerie, h Schalenfrüchte,
g Milch und Milchprodukte, k Senf, m Schwefeldioxid & Sulfite, n Weichtiere

Hinweis: Unser Hausdressing enthält Senf und Sellerie.

Getränke

Heiße Getränke

120.	Tasse Kaffee		2,90
121.	Tasse Tee		2,60
122.	Griechischer Mokka		3,30
141.	Espresso		2,80
123.	Cappuccino		3,50
124.	Milchkaffee		4,10
125.	Latte Macchiato		4,50

Alkoholfrei Getränke

126.	Cola ^{1,2} /Cola Light ^{1,2,4,5}	Fl.	3,50
		<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
127.	Coca-Cola ^{1,2}	2,80	4,50
128.	Coca-Cola Light ^{1,2,4,5}	2,80	4,50
129.	Fanta ^{5,6} /Sprite ²	2,80	4,50
130.	Spezi ^{1,2} /Apfelschorle	2,80	4,50
131.	Mineralwasser	0,25 l	3,30
132.	Mineralwasser	0,7 l	5,50
133.	Bitter-Lemon ⁵	3,50	
134.	Tonic Water ³	3,50	
135.	Ginger Ale ²	3,50	
136.	Malzbier	0,33 l	3,60

Säfte

137.	Bananensaft/Kirschsaff	3,50
138.	Orangensaft/Apfelsaft	3,50
139.	Tomatensaft/KiBa	3,50
140.	Kirschschorle	0,4 l 5,20
700.	Rhababerschorle	0,33 l 3,90
701.	Maracujaschorle	0,33 l 3,90

Longdrinks

158.	Scotch Whisky-Cola ^{1,2}	8,50
159.	Gin-Tonic ³	8,50
160.	Wodka-Lemon ⁵	8,50
161.	Bacardi-Cola ^{1,2}	8,50
162.	Campari-Orange	8,50
163.	Ouzo-Orange	8,50
164.	Jack Daniels - Cola ^{1,2}	9,90
165.	Aperol Spritz	7,50

Offene Weine Karaffe je 0,25 l

166.	Weißweinschorle	4,60
167.	Moshofilero weiß, trocken	5,70
168.	Cabernet Sauvignon rot, trocken	5,70
169.	Apelia weiß, trocken	5,20
170.	Nemea rot, trocken	5,20
171.	Retsina weiß, harzig	5,20
172.	Imiglikos weiß, leiblich	5,20
173.	Imiglikos rot, lieblich	5,20
174.	Naoussa Tsantali rot, trocken	5,70
176.	Mavrodaphne rot, Likörwein	6,80
177.	Rosé trocken	5,20

Biere	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>
142. König Pilsener	3,50	4,50
143. Alsterwasser	3,50	4,50
144. Th. König Brauwerke	3,50	4,50
145. Benediktiner Weizenbier	0,5 l	5,30
146. Benediktiner Dunkel	0,5 l	5,30
147. Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	5,30
148. König Pilsener Fl.	0,33 l	3,60
149. König Pilsener Fl. Alkoholfrei	0,33 l	3,60

Spirituosen

151. Ouzo Spezial	4 cl	4,60
152. Amaretto	2 cl	3,50
153. Martini weiß	4 cl	5,20
154. Baileys ²	4 cl	5,20
155. Metaxa ² 5 Sterne	2 cl	4,00
156. Metaxa ² 7 Sterne	2 cl	4,50
157. Metaxa ² 40 Jahre	2 cl	6,30

Flaschenweine weiß je 0,75 l

178. Amethystos trockener Qualitätswein	48,00
179. Demestica trockener Landwein	19,50
180. Imiglikos lieblicher Landwein	19,50
181. Imiglikos geharzter Landwein	19,50

Flaschenweine rot je 0,75 l

182. Amethystos trockener Qualitätswein	49,00
183. Demestica trockener Landwein	19,50
184. Imiglikos lieblicher Landwein	19,50

Sekt

185. Piccolo	0,2 l	7,50
186. Sekt Flasche	0,75 l	22,50

Liebe Gäste,

selbstverständlich können Sie unsere Räumlichkeiten auch für Events aller Art buchen, egal ob es sich dabei um eine Firmenveranstaltung, eine Hochzeitsfeier oder um einen besonderen Geburtstag handelt.

Wir wollen dazu beitragen, dass dieser Tag unvergesslich wird.

Kontaktieren Sie uns bitte zu jeder Zeit, wenn Sie Interesse an Informationen und einem individuellen Angebot haben.

Ab sofort bieten wir Ihnen unseren Lieferservice über Lieferando.de.

Ihre Mitarbeiter des Team Thessaloníki

