

Mezedes -Vorspeisen

1. **Pikili Krio Mezedes** ^{a,g} 13,90
Gemischte Vorspeisenplatte aus verschiedenen Cremesalaten und Dips mit geröstetem Pita-Brot (sehr lecker – reicht für 2-3 Personen)
2. **Kretanisches Knoblauchbrot** ^{a,g} 5,40
mit Tomate-Paprika-Zwiebeln-Oregano-Olivenöl und mit Gouda überbacken
3. **Kolokithokeftedes** ^{a,g} 7,50
Hausgemachte Zucchini-puffer mit frischen Kräutern, Tzatziki-Dip und Fladenbrot
4. **Piperaki – Skaras Skordo** ^{a,g} 5,90
Peperoni gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl, Oregano und Rucola mit Balsamicocreme und Pita-Brot
5. **Melitzana Gemisti mit Pita** ^g 8,40
Gefüllte Auberginen gegrillt, Auflauf mit Tomaten-Zwiebeln, Paprika-Fetakäse, Knoblauch, Olivenöl und Oregano aus dem Backofen
6. **Suzukia Smirnis (Pikant) mit Pita** ^g 7,80
Hackröllchen in pikanter Tomaten-Paprikasauce mit Gouda überbacken
7. **Freska Manitaria mit Pita** ^{a,g} 7,90
Frische Champignons aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Cassis verfeinert cremig
8. **Kolokithakia-Metaxa** ^{a,g} 7,50
Zucchini-streifen in Metaxasauce aus dem Backofen, mit Feta verfeinert und dazu Pita-Brot
9. **Paprikidis Mikono** ^{a,g} 7,20
Kirschpaprika in pikanter Mikonossauce dazu Pita-Brot
10. **Mikri Pikilia Drosias** ^{a,g} 7,90
Kleine Erfrischungs-Pikilie aus verschiedenen Dips und dazu Pita-Brot
11. **Tzaziki** ^{a,g} 6,50
Frischer Joghurt-Knoblauch-Dip mit Pita-Brot
12. **Taramas** ^{a,g,d} 6,90
Fischrogencreme mit Pita-Brot
13. **Chtipiti** ^{a,g} 6,90
Pikante Schafskäsecreme mit Pita-Brot
14. **Melitzanosalata** ^{a,g} 6,70
Auberginencreme mit Knoblauch mit Pita-Brot
15. **Fantastiko-Orektiko Mezè - warme und kalt -** ^{a,g} pro Person 8,50
Fantasie-Vorspeisen-Platte (lass Dich überraschen)
ab 2 Pers.

Was leckerer mit Schafskäse (Feta-Natur) mit Olivenöl und Oregano^g

- | | |
|---|-------------|
| 16. Bugiurdi mit Pita | 7,50 |
| Feta aus dem Backofen mit Tomaten-Zwiebeln- Paprika-Knoblauch, Oregano und Olivenöl | |
| 17. Feta-filo-Susamiⁿ | 7,60 |
| Schafskäse aus der Pfanne in Filoteig eingewickelt- serviert mit Sesam und Blütenhonig | |
| 18. Feta-Marmelada | 7,70 |
| In Sesam paniertes Schafskäse mit Preiselbeermarmelade und Honig auf kleinem Rucolabeet | |
| 19. Melitzana-Köfte^a | 7,20 |
| Auberginenpufferchen mit frischen Kräutern und Pita-Brot | |
| 20. Patata-Gamati-Kafteri | 6,50 |
| Pikante Metaxa-Kartoffeln aus dem Backofen mit geriebenem Feta-Käse | |

Thalaso Mezedes – Mezé aus dem Mesogion (Meeresfrüchte Vorspeise)^{b,r}

- | | |
|--|-------------------------------|
| 21. Kalamarikia Skaras Fantasia^{a,g} | 7,90 |
| Gegrillte Baby-Calamaris mit Knoblauchsauce auf Rucolabeet mit Pita-Brot | |
| 22. Mawros tigris Skaras^{a,g} | 8,50 |
| Gegrillte Scampis (3 Stück) mit Knoblauchsauce und pikanter Mikonos-Sauce und geriebenem Feta-Käse und Pita-Brot | |
| 23. Fileto Tsipura^a | 8,20 |
| Doradenfilet aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch auf Rucolabeet und Pita-Brot | |
| 24. Sardela Riganati^{d,a} | 7,80 |
| Gegrillte Sardellen in Olivenöl, Oregano, Zitronensaft und Pita-Brot | |
| 25 Gavros – Tigani^{a,d} | 7,30 |
| Gavros (kleine Fische) frisch aus der Pfanne, leicht in Mehl paniert | |
| 26. Ochtopodi Skaras^{g,r} | 12,50 |
| Oktopus gegrillt auf Rucola mit Balsamicocreme und Fantasiesauce | |
| 27. Psaromezes – Ligo apo olla - ab 2 Personen^{d,b,r} | Preis pro Person 10,90 |
| Fisch-Meze – gemischter Fisch – von allem ein bisschen ...
Garnelenspieße, gegrillter Oktopus, Gavros (kleiner Fisch)
gebackene Calamaris mit Zitronen-Knoblauch | |

- | | |
|---|-------------|
| 32. Miesmuschelpfanne^r | 7,70 |
| Miesmuscheln in Zitronen-Knoblauch-Olivenöl und frischen Kräutern | |



- | | |
|---|-------------|
| 28. gebackene Zucchini oder Aubergine mit Tzatziki^g | 6,80 |
| 29. gefüllte Weinblätter | 6,80 |
| 30. Gigantes – dicke Bohnen mit Feta^{g,h} | 6,90 |
| 31. Vegane Platte (Hauptgericht) | 13.90 |

Kreatika-Skaras - Gegrillte Fleischgerichte

- | | |
|--|--------------|
| 38. Hirtenspieß (Filet) mit frischen Champignons und Zwiebeln, Paprika | 17,40 |
| 39. Pirgos-Bifteki^{a,g}
Biftekiturm auf Pita-Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika,
geriebenem Feta-Käse und Rucola mit Beilage (Bratkartoffeln und Salat) | 16,90 |
| 40. Suvlaki Agrotiko^g
Gefülltes Filet – hauchdünn geschnitten mit Schafskäse und
pikanter Mikonossauce begossen | 18,40 |
| 41. Kasero Suzukia^g
Hackrollen mit Goudakäse gefüllt und pikanter
Tomaten-Paprika-Cremesauce serviert mit Beilage (Bratkartoffeln und Salat) | 15,50 |

- | | |
|--|--------------|
| 43. Sikoti – Skaras
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln | 14,00 |
| 44. Kotopulo^g
Hähnchenfilet gefüllt mit Feta-Käse, Tomaten und
Mikonos-Sauce | 17,20 |

Für 1.90 € Aufpreis gibt es statt dem Beilagensalat einen kleinen, griechischen Salat mit Fetakäse^g

- | | |
|--|--------------|
| 45. Bifteki-Special ^g | 18,00 |
| Gefülltes Hackfleisch mit Feta-Käse, Metaxasauce und Goudakäse überbacken | |
| 46. Steak-Furno ^g | 17,80 |
| 2 Schweinelachssteak als Auflauf mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in Metaxasauce und Gouda überbacken | |
| 47. Bifteki – Gemisto ^g | 15,90 |
| Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse | |

Gemischte Grillplatten

- | | |
|---|--------------|
| 51. Grill Dio | 17,90 |
| Suzuki, Souvlaki, Hähnchenfilet und Schweinefilet | |
| 52. Grill Tria | 18,80 |
| Souvlaki, Suzuki, Steak, Lammkotelett und Rinderleber | |
| 53. Grill Tesera | 21,90 |
| Steak, Souvlaki, Suzuki, Lammkotelett, Rinder-Leber, Hähnchen-Filet | |
| 54. Grill Ena | 16,20 |
| Gemischter Grillteller mit Suzuki, Souvlaki und Steak | |

Für 1.90 € Aufpreis gibt es statt dem Beilagensalat einen kleinen, griechischen Salat mit Fetakäse^g

Spezialitäten vom frischen Lamm

57. Lammkoteletts (450 - 500 gr.)	21,50
58. Lammspieß mit Mikonossauce (400 - 450 gr.)	22,00
59.. Lammfilet (ca. 240-260 gr.)	23,90
60. Lamm Grillteller (450 - 550 gr.) 2 Lammkotelett, Lammspieß und Lammfilet	25,00

Alle Lammgerichte werden vom Grill serviert.
Als Beilage erhalten Sie knusprige Bratkartoffeln und einen Beilagensalat.

Hausspezialität vom Lamm – aus dem Backofen

61. Arni Imamis Lamm mit Kartoffeln	21,90
62. Arni-Krasato-Kartoffel Lamm in Balsamicocreame mit Rotwein-Schalotten mit kleinem griechischem Salat	20,90

Psarika - Fischgerichte vom Grill

63. Kalamaria – Baby-Calamaris vom Grill ^r	18,90
64. Lachsfilet vom Grill ^d	19,90
65. Garnelen mit Knoblauch vom Grill (Black Tiger) ^{b,r}	20,40
68. Dorade oder Lup de Meer – ca. 500 gr. ^d	21,90
69. Baby-Calamaris gefüllt mit Feta-käse ^{r,g}	18,90
70. Fisch-Feinschmecker-Gericht ^{g,b,r} Meeresfrüchte, gegrillte Calamaris, Garnelen und Lachsstreifen in hausgemachte Spezialsauce	19,90

Gemischte Fischplatten

- | | |
|--|-------|
| 72. Lachs, Oktapus, Scampis, Baby-Calamaris ^{d,b,r} | 24,80 |
| 73. Solomo-Pikantikos ^{d,g}
gegrillter Lachs und Auflauf von Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Gouda-Käse
und pikanter Mikonossauce (Überbacken) | 23,90 |
| 74. Pilafi- Thalasa ^{b,r,g}
Calamari- Scampi – Miesmuscheln - Meeresfrüchte aus der Pfanne
mit Olivenöl, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten und frischen Kräutern in einer pikanten Mikonosauce | 21,50 |

Alle Fischgerichte werden mit einem Beilagensalat serviert

Für 1.90 € Aufpreis gibt es statt dem Beilagensalat einen kleinen,
grichischen Salat mit Fetakäse^g

Salate

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet und fein mit verschiedenen Fleisch- und
Fischsorten nach Wahl, Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika serviert

- | | |
|--|-------|
| 75. mit Lachsfilet ^d | 17,60 |
| 76. mit Scampi-Garnelen ^{b,r} | 18,20 |
| 77. mit Doradenfilet ^d | 18,80 |
| 78. mit Oktopus, Scampi und Calamaris ^{b,r} | 20,90 |

oder mit Fleisch nach Wahl

- | | |
|--|-------|
| 79. mit Schweinefiletstreifen | 16,90 |
| 80. mit Hähnchenfilet vom Grill | 15,40 |
| 81. mit Champignons und frischem Gemüse aus der Pfanne | 15,20 |

- | | |
|---|-------|
| 82. Griechischer Bauernsalat groß Veggi | 13,80 |
| 83. Salat mit Früchten und gebackenem Feta-Schafskäse ^g Veggi | 14,90 |
| 84. Salat mit Rote-Bete, Wallnüssen, gegrillter Manurikäse und ^{Wa, g} Honig- Balsamicocreme Veggi | 15,90 |

Epidokpio- Nachspeisen

Galaktobureko auf Eis mit Schokosauce ^g 6,60

Giaurti-Meli – Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnüssen ^{g,Wa} 5,90

Trio – Verführerisch knusprig, cremig und fruchtig 5,50

Extras:

Mikonossauce 1,80

Metaxasauce 1,80

Pikante Tomaten-Paprika-Sauce 1,80

Getränke Coca Cola / Fanta 1l Mehrweg 3,50

Hausweine

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. und in €.

Eine Allergiker-Speisekarte mit allen Bezeichnungen der Allergene und Zutaten der Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Servicepersonal.

Zusatzstoffe: 1= koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3=chininhaltig 4=enthält Süßungsmittel
5= Schinken-Vorderschinken/Formfleisch, 6=Geschmacksverstärker, 7=Konservierungsmittel, 8=Antioxidationsmittel

Hausspezialität aus dem Backofen

Kritikes-Gefsis

**Frische Kartoffelscheiben in einer Sahnesauce nach Art des Hauses
mit Metaxasauce und Gouda-Käse überbacken- Fleischsorte nach Wahl- dazu Beilagensalat**

85. Hähnchenfilet	17,70 €
86. Schweinerückensteak	17,70 €
87. Suzukia- Fleischfrikadellen	17,70 €
88. Schweinefilet	17,70 €
89. Bifteki-gefüllt	17,70 €

Tiganakie-Spezialitäten aus der Pfanne

**Fleischsorte nach Wahl in Weiß- bzw. Rotweinsauce mit frischer
Champignons-Kräuter-Creme und Cassis verfeinert.**

90. Hähnchenfilet	16,70 €
91. Schweinefilet	17,80 €
92. Lammfilet in Rotweinsauce	18,80 €
93. Schweinefilet, Lammfilet und Hähnchenfilet	18,80 €

Schnelle Gerichte (Alle mit Pommes , Tzaziki^g und Salat)

100. Gyros - Gyros mit Metaxa Sauce und Käse^g überbacken	11,30
101. Gyros - in Pfeffersauce^g	10,40
102. Gyrossalat mit Pita^a vom Grill	9,50
103. Suvlaki - Pita , Pommes , Salat, Tzaziki^g	8,60
104. Rücken Steak - mit Pita , Pommes , Salat, Tzaziki^g	8,90
105. Suzuki - Fleischpflanzerl mit Käse^ggefüllt	8,90
106. Hähnchenspieß - mit Pommes , Pita, Salat, Tzaziki^g	8,60