



# RESTAURANT DELPHI

Rodenkirchen Malerviertel  
Lucas-Cranach-Str. 4 · 50999 Köln  
Tel.: 0221 / 35 42 86  
[www.delphi-koeln.de](http://www.delphi-koeln.de)

## Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr,  
Sonn- und Feiertage 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und 17.00 Uhr bis 23.00 Uhr

## Küche

Dienstag bis Samstag 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 17.30 Uhr bis 22.00 Uhr

montags Ruhetag

# KALOS ORISATE!

## LIEBE GÄSTE,

malerische Dörfer mit weißen Häusern und Kirchen mit Kuppeln so blau wie der Sommerhimmel, das ist Griechenland.

Träumen Sie mit uns von einer Reise zu den Küsten des Lichts, zu olivenbewachsenen Hügeln, sonnigen Sandbuchten, einer Reise, die gleichzeitig durch die fünftausendjährige Geschichte und Kultur dieses Landes führt.

Die Schönheit der griechischen Landschaft und der antiken Stätten, die levantinisch lässige Lebensart seiner Metropolen Athen und Thessaloniki, die liebenswerte, unkomplizierte Gastfreundschaft der Menschen in den Dörfern, dieses Griechenland hat zu allen Zeiten Maler, Archäologen, Literaten und Reisende aus der ganzen Welt fasziniert und begeistert.

Die Liebe zu Griechenland geht seit jeher auch durch den Magen. Schon in der Antike schätzte man gutes Essen. Dank „archaischer Beweismittel“ sind uns die kulinarischen Vorlieben der „Hellenen“ heute noch bekannt. Die Vasenbilder zum Beispiel, diese „Comics“ des klassischen Zeitalters, zeigen rauschende Feste und nicht selten auch ganz drastisch die Folgen zu üppigen Weingenußes.

Auf Amphoren sind Illustrationen zu sehen, wie Bauern mit Stöcken Oliven von den Bäumen schlagen. Kleinplastiken zeigen Bäckerinnen, die Teig kneten. Szenen, die man noch immer, besonders auf dem Land, beobachten kann.

Im Griechenland des dritten Jahrtausends lebt der Geist der alten Hellenen weiter. Griechische Hausfrauen und Köche bereiten auch heute noch mit Liebe und Respekt vor der Tradition ihre Gerichte zu. Sie nutzen die reinen und einzigartigen Geschenke der griechischen Erde: Frisches Gemüse, köstliche Hülsen- und Trockenfrüchte, aromatische Gewürze und Kräuter.

Schmackhafte Käsesorten, deliziose Fische, zartes Fleisch, das im Geschmack einzigartige griechische Olivenöl und nicht zu vergessen, die herrlichen Weine aus Trauben, die unter der golden schimmernden griechischen Sonne reifen, runden den kulinarischen Genuss ab.

Auch wir vom Restaurant Delphi möchten versuchen, mit der gleichen Liebe und dem Respekt vor der Tradition Ihnen einen kleinen Teil der unendlichen Auswahl der wohlschmeckenden und gesunden griechischen Küche zu präsentieren.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt. Lassen Sie es sich schmecken!

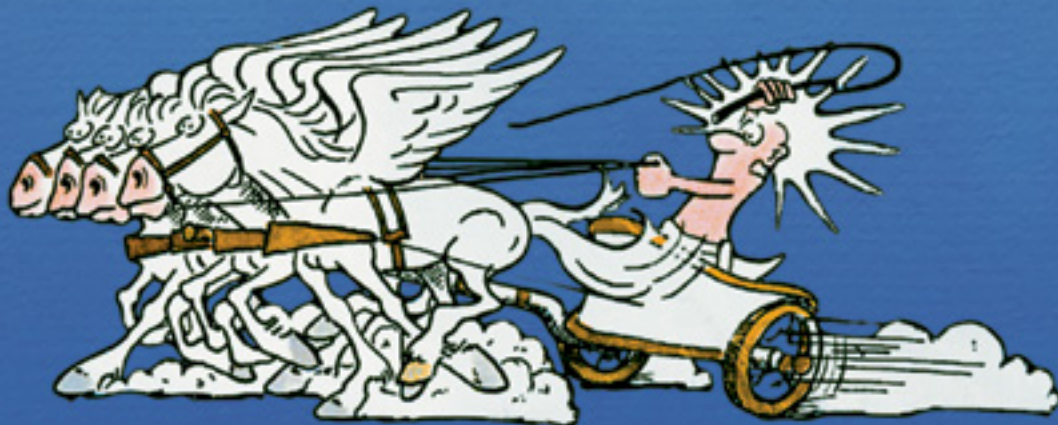
Ja mas und kali orexi

IHRE FAMILIE PAVEGOS  
UND TEAM

## KALTE VORSPEISEN

1. TZATZIKI  
Griechenlands bekanntester Dip!  
Sahnejoghurt mit Gurken, Knoblauch und Dill, hausgemacht € 3,90
2. TARAMAS  
rosé Fisch-Rogen-Dip<sup>1)</sup>, hausgemacht € 4,30
3. SKORDALIA  
Mandel-Haselnuss-Dip mit Knoblauch, hausgemacht € 4,50
4. FAVA  
Santorinischer Gelber-Erbсен-Dip mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln € 4,30
5. DIP-VARIATION  
Tzatziki, Taramas, Skordalia, Fava € 6,00
6. TYROKAFTERI  
pikanter, original griechischer Feta-Schafskäse-Dip, hausgemacht € 5,00
7. FETA  
original griechischer Schafskäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl € 6,00
8. ELIES  
griechische riesengroße grüne und schwarze Oliven € 4,30
9. ANAMIKI  
gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing € 3,50
10. CHORIATIKI  
der berühmte Bauernsalat mit Strauchtomaten, Gurken, Zwiebeln,  
Feta-Schafskäse, Oliven, Peperoni, Olivenöl und Essig € 7,50
11. DELPHI PIKILIA  
Auswahl verschiedener Vorspeisen:  
Tzatziki, Taramas, Skordalia, Tyrokafteri, Fava, Artischockenherz,  
dicke weiße Bohnen, Feta-Schafskäse, Dolmadaki, Oliven und Peperoni € 11,50

*1) mit Farbstoff*



Änderungen vorbehalten

## WARME VORSPEISEN

HIER KOCHT  
DIE CHEFIN!

IHK-LIZENZ-NR. 5484

12. MELITZANA  
gegrillte Aubergine mit Zwiebeln, Tomatensauce,  
überbacken mit Feta-Schafskäse € 4,50
13. KOLOKITHAKIA  
gebratene Zucchini mit Joghurt-Minz-Sauce € 4,00
14. PIPERIA  
gebratene grüne Spitzpaprikas mit Tomaten-Knoblauch-Sauce € 4,50
15. TYROPITAKIA  
knusprig gebackene Blätterteigtaschen mit Feta-Schafskäse gefüllt € 5,50
16. KATSIKISIO  
gebackener Ziegenhartkäse mit einem Hauch Waldhonig,  
rosa Beeren und gerösteten Mandeln € 7,00
17. FETA FURNU  
Schafskäse, überbacken mit Tomaten, Olivenöl und Oregano € 6,50
18. ANGINARES  
Artischockenherzen und Strauchtomaten,  
überbacken mit Feta-Schafskäse € 5,50
19. GIGANTES  
dicke „weiße Bohnen aus Athen“, überbacken mit Tomaten,  
Olivenöl und Oregano € 4,50
20. DOLMADAKIA  
mit Reis gefüllte Weinblätter, dazu Joghurt-Minz-Sauce € 5,00
21. GARIDES  
Garnelen ohne Schale mit Paprika in pikanter Tomaten-  
Knoblauch-Sauce, abgelöscht mit Retsina-Harzwein, dazu Tzatziki € 11,50
22. DELPHI FURNU  
vegetarische Platte mit Aubergine, Zucchini, Tomatenpaprika,  
grüner Spitzpaprika, Artischockenherz, Blattspinat, Dolmadaki,  
dicken weißen Bohnen, Feta-Schafskäse, Joghurtsauce, gratiniert € 13,00

„DELPHIS“ LAGANA-BIO-VOLLKORNBROT

PORTION € 1,00



Eine Liste aller Allergene finden Sie am Ende der Karte

## FISCHSPEZIALITÄTEN

### 23. GARIDES SUWLAKI

gegrillte Garnelen ohne Schale am Spieß mit pikantem Schrimps-Reis und gemischtem Salat, dazu Taramas (Fisch-Rogen-Dip<sup>1)</sup>)

€ 21,00

### 24. SOLOMOS

skandinavisches Lachsfilet mit Back-Kartoffeln, Blattspinat und gemischtem Salat, dazu Taramas (Fisch-Rogen-Dip<sup>1)</sup>)

€ 17,50

### 25. KALAMARIA

kleine, zarte Kalamares-Tuben nach Art des Hauses, im Ganzen gebacken, dazu Tzatziki und gemischter Salat

€ 16,50

### 26. GAVROS

kleine gebackene Sardellen mit gemischtem Salat, dazu Tzatziki

€ 11,00

Unsere Fischspezialitäten werden mit einem Hauch hausgemachten Ladolemono-Zitronensauce serviert.

Bitte beachten Sie auch unser Tagesangebot.

ALLE SPEISEN  
GUT VERPACKT  
AUCH ZUM  
MITNEHMEN



<sup>1)</sup> mit Farbstoff

## STEINTOPF-SPEZIALITÄTEN AUS DEM OFEN

### 28. PYLINO MANITARIA

Gyros Schweinefleisch mit Champignons in Rahmsauce,  
überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und gemischter Salat

€ 15,50

### 29. PYLINO PIKANTIKO

Gyros Schweinefleisch mit Tomatenpaprika in Rahmsauce (pikant),  
überbacken mit Käse, dazu Butterreis und gemischter Salat

€ 15,50

### 30. ARNAKI PONTIAKO

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort (pikant) mit dicken weißen Bohnen,  
grüner Spitzpaprika, Chilipaprika, dazu Chilopitakia-Nudelplättchen

€ 17,00

### 31. JWETSI SPANAKI

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort, mit Blattspinat  
und Pinienkernen, überbacken mit Feta-Schafskäse, dazu Thymian-Kartoffeln

€ 17,50

### 32. JWETSI MEDITERRANE

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort, mit Aubergine,  
Zucchini, grüner Spitzpaprika und Tomatenpaprika,  
überbacken mit Feta-Schafskäse, dazu Chilopitakia-Nudelplättchen

€ 17,50

### 33. JWETSI CHILOPITES

Lammfleisch, in Tomatensaft geschmort, mit Chilopitakia-Nudelplättchen,  
Oliven, überbacken mit Feta-Schafskäse, dazu gemischter Salat

€ 17,00

### 34. MOUSSAKAS

Augerginen-Kartoffel-Auflauf mit gemischtem Hackfleisch,  
überbacken mit Béchamel-Sauce und Käse

€ 12,00



## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

35. **SUWLAKIA ARNI**  
Lammspieße mit Pommes Frites und buntem Gemüse, dazu Tzatziki € 17,50
36. **SUWLAKI KOTOPULO**  
Hähnchenbrustspieße mit Tomatenreis und buntem Gemüse, dazu Tzatziki € 14,50
37. **SPIESSVARIATION**  
Lammspieß, Hähnchenspieß und Schweinefiletspieß  
mit Pommes Frites und Tzatziki € 18,50
38. **GYROS**  
Schweinefleisch vom Gyros-Grill mit Pommes Frites und Salat, dazu Tzatziki € 13,50
39. **BIFTEKI**  
Hacksteak, gefüllt mit Feta-Schafskäse, dazu Thymian-Kartoffeln,  
Spiegelei und Tzatziki € 12,50
40. **KOTOPULO**  
Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Rahmsauce,  
überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und gemischter Salat € 15,50
41. **CHIRINO FILETO**  
Schweinefilet-Medaillons mit Champignons in Rahmsauce,  
überbacken mit Käse, dazu Pommes Frites und Salat € 16,50
42. **LAMMSTEAKS**  
mit Pommes Frites und buntem Gemüse, dazu Tzatziki € 18,50
43. **ARNI FILETO**  
Lammfilets mit Minzöl, Thymian-Kartoffeln und gemischtem Salat,  
dazu Tzatziki € 22,50
44. **DELPHI FLEISCHVARIATION**  
Schweinefilet-Spieß, Lammsteak, Hähnchenbrustfilet, Bifteki  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat, dazu Tzatziki € 19,50



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

45. NUDELN  
Portion Chilopitakia-Nudelplättchen mit Tomatensauce € 4,00
46. POMMES  
Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonaise € 3,50
47. HACKFLEISCHBÄLLCHEN  
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise € 6,50
48. HÄHNCHENSPIESS  
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise € 7,00
49. KLEINER GYROS  
mit Pommes Frites, Ketchup und Mayonaise € 7,00

## NACHSPEISEN

50. SAHNE-JOGHURT  
original griechisch, mit Walnüssen und Waldhonig € 4,50
51. KARIDOPITA  
hausgemachte Walnuss-Schokoladentorte  
mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eis € 4,50
52. CUP DÄNEMARK  
drei Kugeln Bourbon-Vanille-Eis mit heißer Schokolade € 5,00

