

Orektika (Vorspeisen)

- 1) **Tzatziki** 3,90€
(frischer Joghurt^(G) mit Knoblauch und Gurken)
- 2) **Tarama** ^(D)(Fischrogencreme) 3,90€
- 3) **Melitzanes sto Fournο** 6,20€
(Auberginen mit Feta^(G) aus dem Backofen)
- 4) **Gigantes sto Fournο** 6,20€
(Riesenbohnen mit Feta^(G) aus dem Backofen)
- 5) **Feta Saganaki** (panierter Feta ^(A), ^(G), frittiert) 6,90€
- 6) **Elies kai Piperies** 2,70€
(Oliven und Peperoni in Olivenöl und Weinessig)
- 7) **Elies** (schwarze Oliven in Olivenöl und Weinessig) 2,30€
- 8) **Piperies** (Peperoni in Olivenöl und Weinessig) 2,30€
- 9) **Piperies sti Shara** 5,80€
(eingelegte Peperoni am Spieß vom Grill mit Tzatziki^(G) und Knoblauch)
- 10) **Feta sto Fournο** 8,40€
(Feta ^(G) in Olivenöl mit Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Knoblauch aus dem Backofen)
- 11) **Gigantes tou Chef** 7,20€
(Riesenbohnen⁶ mit Schinken und Käse ^(G) überbacken)
- 12) **Htapodi Xidato** (Oktopus Salat) 10,50€
- 14) **Kolokithakia tiganita** 8,20€
(frittierte Zucchini ^(A), Tzatziki^(G), Knoblauchpaste)
- 15) **Melitzanes tiganites** 8,20€
(frittierte Auberginen ^(A), Tzatziki^(G), Knoblauchpaste)
- 17) **Bamies sto Fournο** 6,20€
(Okraschoten⁶ mit Feta^(G) aus dem Backofen)

- 18) *Prasina Fasolia sto Fournio* 6,20€
(grüne Bohnen mit Feta^(G) aus dem Backofen)
- 19) *Piperies florines „Pikant“* 6,90€
(rote Spitzpaprika gefüllt mit Schafskäse vom Backofen)
- 22) *Vorspeisenplatte für 1 Person*(Zucchini^(A), Auberginen^(A), 11,20€
Tzatziki^(G), Tarama^(D), Paprika^(A), Feta^(G), Knoblauchpaste)
- 23) *Vorspeisenplatte für 2 Personen* 21,90€
(Zucchini^(A), Auberginen^(A), Paprika^(A), Tzatziki^(G), Saganaki^(A),
Hackfleischbällchen, Tarama^(D), Gigant Bohnen, Knoblauchpaste)

Weinempfehlung:

Klima Gerovassiliou Weiß 2012

Dieser Wein besitzt eine helle gelbgrüne Farbe, die sehr harmonisch wirkt. Im Aroma erinnert, der Wein an exotischen Früchte, mit den Noten der Paprika, der Orange, der Honigmelone und der Zitrone. Im Geschmack ist er reich, harmonisch und angenehm frisch. Charakteristisch ist auch der lang anhaltende frische Abgang.



Flaschenpreis: 27,50€

Psomia (Brotvariationen)

- 27) *Skordopsomo* (Knoblauchbrot^(A), ^(G)) 3,20€
- 28) *Skordopsomo, Ntomates, Kremidia* 4,90€
(Knoblauchbrot^(A), ^(G) mit Zwiebeln und Tomaten)
- 29) *Pita^(A)* (griechisches Fladenbrot¹) 2,00€

Salates (Salate)

- | | |
|--|--------|
| 30) Krautsalat mit Sellerie, Karotten und Feta | 6,80€ |
| 31) Choriatiki (Griechischer Bauern Salat)
(Tomaten, Oliven, Gurken, Kraut, Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Feta (G)) | 8,50€ |
| 32) Mix Salat
(Lollo Rosso, Lollo Bianco, Tomaten, Gurken, Zwiebeln) | 7,50€ |
| 33) Mix Salat mit Putenbrustspieß vom Grill | 9,50€ |
| 34) Mix Salat mit Calamari vom Grill | 12,80€ |
| 35) Mix Salat mit Calamari frittiert ^(A) | 12,80€ |
| 37) Gemüse vom Grill
(Paprika, Zwiebeln, Champignons, Aubergine, Zucchini, Tomaten)
Mit Olivenöl - Knoblauch - limetten- Minzsauce | 9,90€ |

Sinodeftika (Beilagen)

- | | |
|---------------------------------|-------|
| 38) Tomatenreis | 2,00€ |
| 39) Pommes frites | 2,00€ |
| 41) Gemischtes Gemüse vom Grill | 4,90€ |

Weinempfehlung:

Axia Rot trocken Alpha Estate

Ein typisches Bukett von Gewürzen (Vanille, Pfeffer, Nelken), mit Noten von reifen Brombeeren. Vollen Mund mit Vanille-Aroma, abgerundete Tannine und ausgewogener Säure von Holz löne. sehr intensiver Langer Nachgeschmack mit einem Hauch von Quittenaroma.

Flaschenpreis: 21,50 €

Glaspreis 0.2L: 7,50€



Weinempfehlung:

Caramelo rot oder Caramelo weiß



Lebhaft rot in der Farbe mit violett farbigen Nuancen und einem Bouquet nach roten Blumen und roten Früchten. Caramelo mit nur 10° Alkoholgehalt, hat einen leicht spritzigen Charakter.

Er ist im Geschmack geschmeidig und ausgeglichen. Ein hervorragender Begleiter zu Fingerfood, Snacks und Tapas, gute Gesellschaft und vor allem zu „süßem“ Leben. Die volle Lebensfreude in Ihrem Glas!
Frisch und Spritzig und völlig genüsslich!

Inhalt je Flasche: 0,185ml

Flaschenpreis je Sorte: 4,80€

Pizza frisch zubereitet

- | | |
|---|--------------|
| 42) <i>Schinken Spezial</i> | <u>8,50€</u> |
| <i>(Tomatensauce, Schinken, Peperoni, Paprika, Champignons, Käse)</i> | |
| 43) <i>Salami Special</i> | <u>8,50€</u> |
| <i>(Tomatensauce, Salami, Peperoni, Paprika, Champignons, Käse)</i> | |
| 44) <i>Salami Käse</i> <i>(Tomatensauce, Salami, Käse)</i> | <u>7,00€</u> |
| 45) <i>Schinken Champignons Käse</i> | <u>7,50€</u> |
| <i>(Tomatensauce, Schinken, Champignons, Käse)</i> | |
| 46) <i>Sislop</i> <i>(Tomatensauce, Salami, Zwiebel, Sardellen, Käse)</i> | <u>8,50€</u> |
| 47) <i>Art des Hauses</i> | <u>9,50€</u> |
| <i>(Tomatensauce, Salami, Schinken, Paprika, Champignons, Peperoni, Käse)</i> | |

- | | |
|--|---------------|
| 48) <i>Margarita</i> (Tomatensauce, Käse) | <u>6,00€</u> |
| 49) <i>Vegetarisch</i>
(Tomatensauce, Champignons, Paprika, Peperoni, Zwiebel, frische Tomaten, Käse) | <u>8,50€</u> |
| 50) <i>Gyros</i> (Tomatensauce, frische Tomaten, Zwiebel, Käse) | <u>10,90€</u> |

(A). Gluten haltiges Getreide, alle Pizzen

Für unsere Pizzen nehmen wir Gouda und Mozzarella Käse?

Extra Zutaten:

- | | |
|--|--------------|
| <i>Salami, Vorderschinken, Sardellen</i> | <u>1,00€</u> |
| <i>Paprika, Zwiebel, frische Tomaten, Champignons, Peperoni, Mais, Knoblauch, Käse (G)</i> | <u>0,50€</u> |
| <i>Gyros</i> | <u>2,50€</u> |

Weinempfehlung:

Biblia Chora Orilos Weiß

Der einzigartige Duft nach Aprikosen und Honig - typisch für die Rebsorte Semillon - vereint sich wunderbar mit den Noten von Zitronen und Zitrusfrüchten von der nordgriechischen Rebsorte Assyrtiko. Durch den Ausbau in kleinen französischen Eichenholzfässern wird das Aroma mit einem Hauch von



Vanille und gerösteten Nüssen ideal abgerundet. **Flaschenpreis: 41,90€**

Spezialitäten vom Gyrosspieß

- | | |
|---|--------|
| 51) <i>Gyrosteller mit Reis, Tzatziki (G), Krautsalat</i> | 10,80€ |
| 52) <i>Gyrosteller mit Reis, Tzatziki (G), Bauernsalat mit Feta (G)</i> | 12,90€ |
| 53) <i>Gyros Pita Teller mit Reis und Tzatziki (G)</i> | 10,50€ |
| 54) <i>Gyros in Metaxa – sahne - Sauce</i> | 13,40€ |
- Aus dem Backofen mit Reis, Tzatziki (G), gem. Salat)*

Wir Marinieren unser Gyros mit Senf

Grillgerichte

- 55) **Souvlaki** 13,70€
(2 Spieße vom Schwein mit Reis, Tzatziki^(G), Krautsalat)
- 56) **Schweinesteak** mit Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat 12,70€
- 57) **Lammkotolettes** mit Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat 15,40€
- 58) **Bifteki gemisto** 13,90€
(gem. Hackfleisch gefüllt mit Feta^(G) –
mit Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat)
- 61) **Hähnchenspieß** 13,70€
mit Pommes frites, Kräuterbutter und gem. Salat
- 63) **2 Lammspieße** vom filet (Reis, Tzatziki^(G), Bauernsalat) 19,80€
- 64) **2 Bauernspieße** vom Schwein (Reis, Tzatziki^(G),
gem. Salat) 12,70€
- 65) **Spezial Souvlaki** (2 Schweinefiletspieße an Paprika und
Zwiebeln, Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat) 15,40€
- 66) **Zeus Platte** (1 Souvlaki, Gyros, Reis, Tzatziki^(G),
Krautsalat) 13,90€
- 68) **Olympia Teller** 14,40€
(Gyros, 1 Steak, 1 Bifteki, Reis, Tzatziki^(G), Krautsalat)
- 69) **Delphi Platte** 16,20€
(2 Lammkotolettes, 1 Souvlaki, Gyros, Reis, Tzatziki^(G),
Bauernsalat)
- 70) **Trikala Teller** (Gyros, Bifteki, Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat) 13,90€

Weinempfehlung:

Axia Malagouzia Weiss

Der Wein passt ideal zu Salaten, Pasta Gerichte, gebratenem Gemüse, gebackene Oberflächenfische, Vorspeisen mit Meeresfrüchten und gegrillten Fischgerichten.



Flaschenpreis: 19,50€

Glaspreis 0,2L: 6,50€

Variationen von Fleisch und Fisch

- 75) *Calamari frittiert und Gyros (Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat)* 16,70€
- 76) *Rhodos Teller* 16,90€
(Calamari^(A), 1 Garnele^(A), Souvlaki) Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat
- 77) *Hermes Teller* 17,90€
(Calamari und Garnelen frittiert^(A), Gyros, Lammkoteletts)
Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat
- 78) *Garnelen frittiert und Gyros (Reis, Zaziki, gem. Salat)* 18,90€
- 79) *Calamari vom Grill und Gyros (Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat)* 16,90€
- 80) *Garnelen vom Grill und Gyros (Reis, Zaziki, gem. Salat)* 18,40€

Fisch vom Grill

- 82) *Calamari (Reis, Tzatziki, gem. Salat)* 16,40€
- 83) *Garnelen^(B) (Reis, Tzatziki, gem. Salat)* 20,20€
- 84) *Garnelen^(B) und Calamari (Reis, Tzatziki, gem. Salat)* 18,30€

Fisch frittiert

- 87) *Calamari*^(A) (Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat) 15,90€
- 89) *Insel Teller*^(A) (Calamari und Garnelen^(B)) 16,90€
Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat
- 92) *Gavros*^(A) (Sardinen) Reis, Tzatziki^(G), gem. Salat 12,60€

Hausgemachtes aus dem Backofen

- 99) *Lammhaxe mit Stifado* (griechischer Zwiebeleintopf) 14,90€
- 100) *Lammhaxe mit Gigant Bohnen* 14,90€
- 101) *Lammhaxe mit Auberginen* 14,90€
- 102) *Lammhaxe mit grünen Bohnen* 14,90€
- 103) *Lammhaxe mit Bamies* (Okraschoten) 14,90€
- 104) *Lammhaxe mit Spaghetti* 14,90€
- 105) *Lammhaxe mit Kritharaki* (Reisnudeln) 14,90€
- 106) *Mousaka* 11,80€
(griechischer Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Paprika und Besamel Sauce) Feta, gemischter Salat

Weinempfehlung:

Serovassiliou Rot

Nase: Aroma von reifen Trockenfrüchten und Vanille

Geschmack: nuancenreicher unergleichlicher Geschmack.

Außergewöhnlicher, langer Abgang.

Flaschenpreis: 35,50€



Für unsere Kleinen Gäste

107) Gyros (Reis, Tzatziki ^(G) , Krautsalat)	7,50€
108) Calamari frittiert ^(A) (Reis, Tzatziki ^(G) , gemischter Salat)	10,50€
109) Schweineschnitzel ^(A) (Pommes, gemischter Salat)	6,60€
110) Souvlaki (Reis, Tzatziki ^(G) , Krautsalat)	8,90€

Epidorpio (Nachspeisen)

115) Galaktoboureko Blätterteig ^(A) gefüllt mit Grießcreme ^(G) (Hausgemacht)	3,80€
116) Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^(G)	4,20€

Alle Preise inklusiver Gesetzlicher MwSt

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Extrawünsche werden extra Berechnet