

KRYA MEZE | KALTE VORSPEISEN

- | | |
|--|-------|
| 1. Tzatziki | 6,90€ |
| Griechischer Joghurt mit frischer Gurke, Knoblauch und hochwertigem Olivenöl. | |
| 2. Tirokafteri | 7,90€ |
| Würzige Schafskäsecreme mit frischem Chili und aromatischen Kräutern. | |
| 3. Elies | 6,50€ |
| Dreierlei Oliven, in Olivenöl eingelegt und mit Kräutern verfeinert. | |
| 4. Feta me elaiolado kai rigani | 8,50€ |
| Originaler Feta-Käse, verfeinert mit Oregano, saftigen Oliven und hochwertigem Olivenöl. | |
| 5. Dakos me tomata-feta kai miridika | 9,50€ |
| Kretanischer Zwieback, belegt mit saftigen Tomatenwürfeln, cremigem Schafskäse und aromatischen Kräutern, großzügig mit Olivenöl beträufelt. | |
| 6. Patzaria me giaourti kai karydia | 8,90€ |
| Gebackene Rote Beete, serviert mit griechischem Joghurt und knackigen gerösteten Walnüssen. | |

SALATES | SALATE

- | | |
|--|--|
| 60 Choriatici Salata 16,50 €
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurke, Zwiebeln, Peperoni, Feta und Olivenöl. | 61 Mediterraner Salat 14,50 €
Babyleaf-Salat
mit Kirschtomaten, Paprika, Walnüssen,
Granatapfelkernen und Croutons. |
| 62 Mikri Salata Lachano 5,00 €
Hausgemachter Krautsalat. | 64 Gemischter Beilagensalat 5,00 €
Frischer gemischter Salat mit Senfdressing. |

ZUM MEDITERRANEN SALAT · Halloumi +6,50 € · Hähnchenfilet +6,50 € · Garnelen +9,90 € · Lachsfilet +8,90 €

ZESTA MEZE | WARME VORSPEISEN

- | | |
|---|---------------|
| 15. Käsekroketten | 9,90€ |
| Cremige Kroketten aus verschiedenen Käsesorten, knusprig gebraten und mit Sesam bestreut, verfeinert mit einem Hauch von Honig. | |
| 16. Graviera saganaki | 11,90€ |
| Parnierter, 12 Monate gereifter Graviera, knusprig gebraten und mit saisonaler Marmelade serviert. | |
| 18. Feta Fournou | 12,90€ |
| Ofengebackener Feta mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Oregano. | |
| 19. Ziegenkäse auf Rucolabett | 13,90€ |
| Zarter Ziegenkäse, serviert auf einem Bett von frischem Rucola, verfeinert mit Honig und knusprigen Walnüssen. | |
| 20. Hausgemachte Dolmadakia | 8,90€ |
| Mit aromatischem Reis gefüllte Weinblätter, serviert mit feiner Zitronensauce. | |
| 22. Piperies toursi stin skhara | 8,20€ |
| Gegrillte Peperoni, verfeinert mit aromatischem Knoblauchöl. | |
| 23. Kolokithia kai melitzanes tiganites | 10,80€ |
| Knusprig frittierte Zucchini- und Auberginenscheiben mit Tzatziki. | |
| 25. Hausgemachte Spanakopita | 9,60€ |
| Zwei knusprige Teigtaschen mit Spinat-Feta-Füllung, serviert mit Tzatziki. | |
| 26. Gigantes | 10,20€ |
| Saftige weiße Bohnen in einer herzhaften Tomatensauce, verfeinert mit Feta. | |
| 28. Manitaria gemista | 9,90€ |
| Mit Spinat gefüllte Champignons, mit Käse überbacken. | |
| 29. Kolokithokeftedes | 10,80€ |
| Vier knusprige Zucchini-puffer mit Dill und Minze, serviert mit Tzatziki. | |
| 30. Knoblauchbrot mit Tzatziki | 5,90€ |
| Knuspriges Knoblauchbrot mit Tzatziki. | |
| 31. Patata tragani | 6,90€ |
| Knusprige Ofenkartoffeln mit Aioli-Dip. | |

32. Patates tiganites 5,20€
Knusprig frittierte, Kartoffeln.

34. Melitzanes rolakia 11,20€
Auberginenröllchen gefüllt mit Basilikumpesto und Feta, serviert in einer pikanten Paprika- Tomaten- Sauce

35. Brotkorb 2,50€
Auswahl an frischem Brot, ideal zum Dippen und Genießen.

36. Pita-Korb 2,50€
Frisch gebackene Pita-Brote, ideal zum Dippen oder als Begleitung zu unseren Gerichten.

MEZE ME PSARI | FISCH VORSPEISEN

40. Garides me elies kai skordo 13,90€
Garnelen in Olivenöl mit Oliven, Knoblauch und Peperoni.

41. Baby-Calamari 13,50€
Baby-Calamari, **wahlweise knusprig paniert oder zart gegrillt.**

43. Gavros tiganitos 9,50€
Knusprig gebratene Sardellen

KREATIKA MEZE | FLEISCH VORSPEISEN

50. Zartes Kaninchenfleisch in Estragon-Honig-Sauce 15,90€
Zart geschmortes Kaninchenfleisch in Estragon-Honig-Sauce mit gerösteten Walnüssen.

51. Hackfleischbällchen in Basilikum-Tomatensauce 12,90€
Hackfleischbällchen aus Rind und Lamm, serviert mit knusprigem Baguette.

52. Rindfleisch-Stifado auf Kartoffelpüree mit Perlzwiebeln 14,50€
Geschmortes Rindfleisch mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Perlzwiebeln.

KREATÁKIA | INDIVIDUELLER GRILLGENUSS

DEIN GRILLTELLER. DEINE WAHL.

Wähle deine Lieblingsstücke vom Grill, kombiniere sie nach deinem Geschmack und stelle dir deinen ganz persönlichen Grillteller zusammen.

701. Souvlaki Schweinefiletspieß (ca. 120g).	6,50€
702. Biftekekaki gefüllt mit Feta Gegrillte Hacksteak aus (Rind & Lamm), gefüllt mit cremigem Feta.	7,20€
703. Paidakia Lammkotelett vom Grill.	6,50€
704. Kotopoulo souvlaki Hähnchenbrust-Filetspieß vom Grill (ca. 120g).	6,50€
705. Moschari sikoti Kalbsleber vom Grill	7,50€
706. Gyros Klassisch gewürztes Schweinefleisch vom Drehspieß.	7,50€
707. Lammfilet Zartes Lammfilet vom Grill.	12,50€

SYNODEFTIKA | BEILAGEN

31. Patata Tragani Knusprige Kartoffeln aus dem Ofen.	7,60€
33. Rizi me lachano Aromatischer Basmatireis mit Gemüse.	4,90€
32. Patates Tiganites Frittierte, kartofelnPommes.	5,50€
39. Frisches Pfannengemüse Knackiges Gemüse, schonend in der Pfanne gebraten.	6,20€

37. Spinat	6,20€
Leicht gedünsteter Spinat.	

62. Mikri salata lachano	5,00€
Erfrischender Krautsalat.	

KYRIA KREASTIKA | FLEISCH HAUPTSPEISEN

ZU JEDEM HAUPTGERICHT SERVIEREN WIR EINEN FRISCHEN BEILAGENSALAT SOWIE EINE BEILAGE NACH WAHL.

AUS DEM OFEN

66. Lachanika sto fourno me feta*	16,50€
Ofengemüse in pikanter Tomatensauce, überbacken mit Feta.	

67. Gyros aus dem Ofen	23,90€
Gyros in würziger Metaxasauce, überbacken mit Käse.	

69. Lamm mit Gigantes-Bohnen*	29,80€
Langsam geschmortes Lammfleisch mit Gigantes in herzhafter Tomatensauce.	

70. Xoirina souvlakia sto fourno	22,90€
Schweinefilet in Metaxasauce, mit Käse überbacken.	

71. Klassisches Moussaka*	24,90€
Traditioneller griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Rind- und Lammhackfleisch und cremiger Béchamelsauce.	

*** 66 · 69 · 71 werden mit Beilagensalat, jedoch ohne zusätzliche Beilage nach Wahl serviert.**

VOM GRILL

72. Gefüllte Bifteki	24,90€
Gegrilltes Hacksteak aus Rind und Lamm, gefüllt mit Feta und Tomaten, dazu Tzatziki.	

76. Paidakia stin skhara	28,20€
Vier Lammkoteletts vom Grill mit Zwiebeln und Tzatziki.	

77. Lammfilet vom Grill	34,90€
Zart gegrilltes Lammfilet	

80. Moschari sykoti stin skhara	28,50€
Kalbsleber vom Grill mit gebratenen Zwiebeln und Tzatziki.	

PSARÍA PIÁTA | FISCHGERICHTE

85. Tsipoura stin skhara	28,90€
Gegrilltes Doradenfilet, serviert mit aromatischem Pfannengemüse und frischem Salat.	

86. Solomos stin skhara	29,50€
Gegrilltes Lachsfilet, begleitet von zartem Pfannengemüse und einem frischen Salat.	

GLYKA | DESSERTS

90. Karidopita	7,90€
Saftiger Walnusskuchen, serviert mit einer Kugel cremigem Vanille-Eis.	

92. Galakto Boureko	7,90€
Zarter Blätterteig, gefüllt mit cremigem Grießpudding, begleitet von einer Kugel Vanille-Eis.	

93. Sokolatenia geysi	8,20€
Luftiges Schokoladensoufflé, serviert mit einer Kugel Vanille-Eis.	

94. Giaourti me meli kai karidia	7,50€
Griechischer Joghurt, verfeinert mit Honig und Walnüssen	

95. Eiskugel	2,50€
Wählen Sie aus einer Auswahl von klassischen Eissorten.	

APERITIF & OUZO COGNAC

201. Metaxa 5	2cl	5,50€
202. Metaxa 7	2cl	7,50€
203. Metaxa 40	2cl	12,50€
204. Ouzo Plomari	2cl	4,00€
205. Ouzo Loukatos	2cl	3,00€
206. Aperol spritz	0,25l	8,50€
207. Hugo	0,25l	8,50€
208. Martini Bianco	4cl	7,50€
209. Campari oran	0,2l	7,50€
210. Prosecco	0,1l	6,50€
211. Idonilo Tsipouro	0,2l	16,50€
212. Dekaraki Tsipouro	0,2l	16,50€

RETSINA

266. Retsina 0,2l	0,2l	7,50€
267. Retsina (Flasche) Für anspruchsvolle Genießer.	0,5l	16,50€

FRISCH GEZAPFT

220. Veltins	0,4l	5,00€
221. Veltins	0,3l	4,00€
222. Maisels Weizen	0,5l	5,50€

223. Maisels Weizen	0,3l	4,20€
224. Aktien Landbier (Dunkel)	0,3l	4,00€
225. Alster (Bier mit Zitronenlimonade)	0,4l	5,00€
226. Alster (Bier mit Zitronenlimonade)	0,3l	4,00€

FLASCHEN- & ALKOHOLFREIE BIERE

227. Maisels Dunkel Weizen	0,5l	5,50€
228. Maisels Weizen (alkoholfrei)	0,5l	5,50€
229. Paulaner Weizen mit Zitronengeschmack (alkoholfrei)	0,5l	5,50€
234. Veltins (alkoholfrei)	0,33l	4,00€

HEISSGETRÄNKE

190. Espresso		3,20€
191. Doppio (doppelter Espresso)		5,00€
192. Cappuccino		4,80€
193. Latte Macchiato		5,20€
194. Griechischer Mokka		3,80€
195. Tasse Kaffee		3,80€
196. Tee-Sorten: verschiedene Auswahl		3,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

230. Vilsa - Wasser medium	0,75l	7,80€
231. Vilsa – Wasser medium	0,25l	3,00€

232. Vilsa - Wasser naturell	0,75l	7,80€
233. Vilsa – Wasser naturell	0,25l	3,00€
235. Pepsi	0,4l	5,00€
236. Pepsi	0,2l	3,00€
237. Pepsi light	0,4l	5,00€
238. Pepsi light	0,2l	3,00€
239. Seven up	0,4l	5,00€
240. Seven up	0,2l	3,00€
241. Mirinda	0,4l	5,00€
242. Mirinda	0,2l	3,00€
243. Spezi	0,4l	5,00€
244. Spezi	0,2l	3,00€
245. Bitter Lemon	0,2l	4,00€
246. Tonic Water	0,2l	4,00€
247. Ginger ale	0,2l	4,00€
250. Orangensaft	0,4l	5,00€
251. Orangensaft	0,2l	3,50€
252. Apfelsaft	0,4l	5,50€
253. Apfelsaft	0,2l	3,50€
254. Maracujasaft	0,4l	5,50€
255. Maracujasaft	0,2l	3,50€
256. Traubensaft	0,4l	5,50€

257. Traubensaft	0,2l	3,50€
(Alle Säfte auch als Schorle erhältlich)		

WEINE

WEISS

261. Imiglikos – (Lieblich)	0,2l	7,80€
Imiglikos – (Lieblich) (Flasche)	0,7l	25,90€
262. Hauswein – (halbtrocken)	0,2l	8,20€
Hauswein – (halbtrocken) (Flasche)	0,7l	26,90€
263. Ploes Chardonay, Assyrtiko – (trocken)	0,2l	8,20€
Ploes Chardonay, Assyrtiko – (trocken) (Flasche)	0,7l	27,90€

ROT

258. Imiglikos – (lieblich)	0,2l	7,80€
Imiglikos – (lieblich) (Flasche)	0,7l	25,90€
259. Hauswein – (halbtrocken)	0,2l	7,80€
Hauswein – (halbtrocken) (Flasche)	0,7l	25,90€
260. Ploes – (trocken)	0,2l	8,20€
Ploes – (trocken) (Flasche)	0,7l	27,90€

ROSÉ

264. Hauswein – (halbtrocken)	0,2l	7,80€
Hauswein – (halbtrocken) (Flasche)	0,7l	25,90€
265. Ploes Cabernet, Sauvignon Merlot – (trocken)	0,2l	8,20€
Ploes Cabernet, Sauvignon Merlot – (trocken) (Flasche)	0,7l	27,90€