

## KALTE VORSPEISEN

\*\*\*\*\*

	€
<b>FAVA</b> gelbes Bio-Platterbsen Püree mit getrockneten Tomaten, Kapern & roten Zwiebeln	4.70
<b>ASPROS TARAMAS</b> weiße Fischrogenmousse mit pürierten Kartoffeln, Öl & Zitrone	4.90
<b>GAVROS MARINATOS</b> marinierte Sardinen in Olivenöl mit Peperoncino, Kräutern & rosa Pfeffer	6.40
<b>TZATZIKI</b> griechische Joghurt Spezialität mit Gurken, Knoblauch & Olivenöl	3.90
<b>TARAMAS</b> rosa Fischrogenmousse mit pürierten Kartoffeln, Öl & Zitrone	4.40
<b>MELITZANOSALATA</b> Püree aus geräucherten Auberginen, Paprika & Olivenöl	4.80
<b>TYROKAFTERI</b> Mousse aus Feta, Chilischoten & Olivenöl	4.90
<b>PANTZARIA</b> gekochte rote Beete mit Joghurtsauce, Minze & Zitronengras	4.60
<b>ORETIKA</b> Dip Variationen bunt gemischt	7.60
<b>BRUSCHETTA</b> geröstetes Brot mit Olivenpastete, Tomatenconcassée & Fetaflocken	3.20

## WARME VORSPEISEN

\*\*\*\*\*

	€
KRITIKO KEFALOTYRI gebratener Kretischer Bergkäse serviert mit Honig & Sesam	7.60
KEFTEDAKIA gegrillte Hackfleischbällchen mit 4 Käsesorten gefüllt auf Süßkartoffelflocken serviert	6.60
CHIRINI TIGANIA gebratene Schweinefiletstückchen mit frischen Kräutern	7.80
GIGANDES panierte Riesenbohnen frittiert serviert mit weißem Taramas	6.60
TIGANITA knusprig gebratene Auberginen- & Zucchini-chips serviert mit Tzatziki	5.80
CHTAPODAKI gegrillter Oktopus serviert mit weißem Taramas	10.90
SARDELES TIGANITES gebratene Sardinen serviert mit Salatbouquet	7.40
KALAMARAKIA TIGANITA frittierte Baby Calamari serviert mit Aioli	7.90
GARIDES SKORDATES Garnelen aus der Pfanne mit Knoblauch & frischen Kräutern	8.60
FETA FOURNOU gebackener Feta mit Tomaten, Oliven & Zwiebeln	7.40
PITAKIA knusprige Blätterteigtaschen gefüllt mit Blattspinat & Feta	6.20
NOTOS FÜR ZWEI gemischte Platte aus kalten & warmen Vorspeisen	19.80

## SALATE

\*\*\*\*\*

	€
<b>CHORIATIKI</b> eine Mischung aus Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Oliven, Kapern & Feta verfeinert mit Olivenöl	7.60
<b>MESOGIAKI</b> knackig frischer Blattsalat mit getrockneten Tomaten & Pinienkernen mariniert mit geräucherter Paprikavinaigrette	6.90
<b>NOTOS</b> bunter Salat mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen & unserem hauseigenen Dressing	8.20
<b>ROKA</b> Rucolasalat mit Austernpilzen & gegrilltem Halloumi in Balsamicodressing	7.80

## SUPPEN

\*\*\*\*\*

<b>DOMATOSOUPA</b> Tomatensuppe	3.90
<b>CHORTOSOUPA</b> griechische Gemüsesuppe mit Reisnudeln	4.20

## VEGETARISCH & VEGAN

\*\*\*\*\*

<b>PLASTOS</b> Polenta Auflauf mit Blattspinat, Mangold, Porree & Feta serviert mit Joghurt Dip	9.90
<b>KRITHAROTO LACHANIKON</b> Reisnudeln mit gedünstetem Gemüse verfeinert mit Krokus Kozanis(roter Safran)	9.90
<b>KIPOS</b> gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika & Austernpilze serviert mit Rosmarinkartoffeln	10.00

## FLEISCHGERICHTE

\*\*\*\*\*

	€
<b>GYROS</b> Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki, Beilage & Salat	10.90
<b>SOUVLAKIA</b> 3 Schweinefiletspieße vom Grill dazu Tzatziki, Beilage & Salat	11.80
<b>SOUVLAKI ARNI</b> Lammfiletspieß mit Paprika vom Grill dazu Tzatziki, Beilage & Salat	17.40
<b>PAIDAKIA</b> Lammkrone Koteletts vom Grill dazu Tzatziki, Beilage & Salat	17.80
<b>FILETO ARNAKI</b> Lammfilet vom Grill in Thymiansauce dazu Beilage & Salat	17.80
<b>BIFTEKI</b> Hackfleischsteak vom Grill gefüllt mit Feta, Tomaten & Oliven dazu Tzatziki, Beilage & Salat	13.50
<b>KOTOPOULO</b> Hähnchenbrustfilet vom Grill in Honig Senf Sauce dazu Beilage & Salat	10.90
<b>PIKILIA KREATON</b> Grillteller bestehend aus Gyros, 1 Schweinefiletspieß, 1 Hähnchenbrustfiletspieß & 1 Hackfleischbällchen dazu Tzatziki Beilage & Salat	14.60
<b>SOUVLAKIA TRILOGIA</b> 1 Schweinefiletspieß, 1 Hähnchenbrustfiletspieß & 1 Kalbsrückensteakspieß vom Grill dazu Tzatziki Beilage & Salat	14.90

Als Beilage reichen wir wahlweise  
Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, Reis, frischen Blattspinat oder frisches Gemüse.

## UNSER KLASSIKER

\*\*\*\*\*

	€
<b>MOUSSAKAS</b>	
Auflauf mit Hackfleisch, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln & Béchamelsauce dazu Salat <i>soufflé with minced meat, zucchini, eggplant, potatoes &amp; béchamel sauce served with salad</i>	13.50
<b>FISCHGERICHTE</b>	
*****	
<b>KALAMARIA GEMISTA</b>	
Baby Calamari vom Grill gefüllt mit Feta & mediterranen Kräutern dazu frischer Blattspinat & Salat	12.60
<b>KRITHAROTO THALASSINON</b>	
Reisnudeln mit Muscheln & Garnelen verfeinert mit Krokus Kozanis(roter Safran) dazu Salat	12.40
<b>GARIDES</b>	
Garnelen vom Grill mit Zitrone & Olivenöl verfeinert dazu Reis, frischer Blattspinat & Salat	19.60
<b>PERKA</b>	
Zanderfilet gebraten in Weißwein- Zitronensauce verfeinert mit Dill dazu Reis & frisches Gemüse	15.90

Alle unsere Speisen werden mit extra nativem Olivenöl aus Griechenland zubereitet und verfeinert.

## DESSERTS

\*\*\*\*\*

	€
<b>JAOURTI MELI</b> griechischer Joghurt mit Honig & Walnüssen	4.50
<b>CRÉME BRÛLÉE TRILOGIA<sup>1</sup></b> bestehend aus Karamell, griechischen Mokka & Orangenkardamom	5.90
<b>SOKOLATA VULCANO</b> Schokoladensoufflé, weiß oder braun mit Vanilleeis & Waldbeerensauce	5.60
<b>PAGOTO</b> köstliches Vanille- Erdbeer- & Schokoladeneis	3.90
<b>CAFÉ FRAPPÉ<sup>1</sup></b> griechischer Instantkaffee mit Eiswürfeln	3.00
<b>FRAPPÉ PAGOTO<sup>1</sup></b> Frappé mit Vanilleeis	3.60

## DESSERTWEINE

\*\*\*\*\*

<b>MUSCAT AMPELOEIS<sup>5cl</sup></b> <i>Moschato Alexandrias</i> goldgelbe Farbe, er verspricht ein einmaliges Bouquet- & Geschmackserlebnis & hinterlässt ein süßes & lebhaftes Gefühl. Intensive Aromen von Dörrobst, langer Nachhall, reiche Textur.	4.40
<b>ARGYROS VINSANTO<sup>5cl</sup></b> <i>Assyrtiko – Aidani – Athiri</i> goldbraune Farbe, Aromen von Schokolade, Kaffee, Nüssen & verschiedenen getrockneten Früchten. Im Geschmack fruchtig mit dezenten blumigen Noten, Süße & Säure gut ausgewogen, frisch, geschmeidig, lang anhaltend.	4.80