

Vorspeisen

1. Pita 1,00 € - griechisches Pitabrot
2. Skordopsomo 2,50 € - vier Scheiben Knoblauchbrot, aus dem Ofen, mit Tomaten
3. Tzatziki 3,70 € - griechischer Sahnejoghurt mit Gurken, Olivenöl und frischem Knoblauch
4. Taramas 3,90 € - Fischrogen- Crème, verfeinert mit Kartoffelpüree und Zitrone.
5. Chtipiti 4,80 € - pikante Schafskäse-Crème, verfeinert mit Paprika, Gewürzen und Olivenöl
6. Melitzanosalata 4,40 € - Auberginenpüree, verfeinert mit Oliven, Tomaten und Knoblauch
8. Dolmadakia 5,50 € - Weinblätter gefüllt mit Reis und Gewürzen, 5 Stück, garniert mit Tzatziki
9. Gigantes Plaki 6,50 € - weiße Riesenbohnen zubereitet in Tomatensauce überbacken mit geriebenem Weichkäse
10. Tiganita 5,50 € - Zucchini- und Auberginenscheiben, paniert mit Mehl und frittiert, serviert mit Tzatziki
11. Piperakia 4,90 € - herzhaftes Peperoni mit Knoblauch angebraten
12. Tiropitaki 6,40 € - gefüllter Blätterteig mit Weichkäse, verfeinert mit Sesam und Balsamicocreme
13. Feta fournou 6,80 € - Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Tomaten zubereitet
14. Halloumi 7,20 € - vier Scheiben traditioneller zypriotischer Hartkäse, aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch, serviert auf Gemüse mit Knoblauch
15. Kefalotiri 7,80 € - griechischer Schafs- Hartkäse, meliert und gebraten
16. Gavros 6,70 € - gebratene Sardellen mit Olivenöl – Zitronen – Vinaigrette
17. Krios Mezes 8,30 € - gemischter Vorspeiseteller mit unseren hausgemachten kalten Delikatessen
18. Mezes 17,80 € - gemischte Vorspeisenplatte aus kalten und warmen Vorspeisendelikatesen für zwei Personen

Suppen

19. Tomatosuppa 3,50 € - Hausgemachte frische Tomatensuppe
20. Fassolada 3,80 € - Hausgemachte Bohnensuppe
- Salate
21. Choriatiaki 8,50€ - Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Paprikastreifen und Schafskäse. Der Bauernsalat wird traditionell mit Olivenöl, Weinessig und Oregano verfeinert
22. Salata Kotopoulo 9,90€ - Hähnchenbrustfiletstreifen zubereitet aus der Pfanne mit frischen Champignons und pikanter - Sauce, auf gemischtem Salat

Vegetarisch

23. Kritharato me lachanika 9,80€ - Nudelreisrisotto mit Gemüse in Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Weichkäse
24. Tourlou 9,50€ - Gemischtes frisches Gemüse und Kartoffeln, aus dem Backofen in würziger Tomatensauce, mit geriebenem Weichkäse
25. Melitzana Imam 9,90€ - gefüllte Aubergine mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Weichkäse, dazu Kartoffeln
26. Patates Crema 9,30€ - Kartoffeln mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in delikater Metaxa -Sauce

Fischgerichte

- Bei jedem Fischgericht außer bei der Nr. 30 können Sie sich eine Beilage auswählen
Pommes, Knoblauchkartoffeln, griechische Backkartoffeln in Tomatensauce oder Nudelreisrisotto
27. Kalamari Elliniko 11,50€ - ganze Kalamarituben, in Mehl gewendet und frittiert, serviert mit Tzatzikidip
 28. Kalamari Saganaki 12,50€ - Kalamaristreifen in pikanter Tomaten-Knoblauch-Sauce und Gemüse verfeinert mit Weichkäse (empfehlenswert mit Käse überbacken)
 29. Fileto Perka 14,80€ - Zanderfilet, auf Gemüse, verfeinert mit Senf-Zitronen-Dressing
 30. Kritharaki me Garides 17,50€ - Sechs geschälte Garnelen gelöst mit Weißwein, aus der Pfanne zubereitet mit Nudelreisrisotto, Tomaten und Zwiebeln und Weichkäse (Beliebtes Garnelengericht aus Griechenland) (empfehlenswert mit Käse überbacken)
 31. Garides Saganaki 16,50€ - Sechs geschälte Garnelen aus der Pfanne, in Weißwein-Zitronen-Sauce mit Gemüse und Knoblauch
 32. Tspoura 15,60€ - Doradenfilet, vom Grill, auf Gemüse, verfeinert mit Senf-Zitronen-Dressing

Traditionelle Gerichte

33. Mousakas 12,90€ - Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch, überbacken mit Crème – Bechamel, auf leichter Tomatensauce
34. Gyros Kleftikos 13,80€ - Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, zubereitet in Schafkäsesauce mit Gemüse und Oregano
35. Smirmeika 12,50€ - Traditionelles Gericht aus den 20er Jahren! Hackfleischbällchen zubereitet in würziger Sauce aus Tomaten, Paprikastückchen, Zwiebeln, und Kräutern
36. Arni me Lachanika 15,90€ - Zartes Lammfleisch von der Haxe zubereitet in würziger Sauce aus Tomaten-Sauce und Kräutern mit Gemüse verfeinert mit Weichkäse
37. Arni Kokkinisto 14,90€ - Zarte Lammhaxe nach traditioneller Art des Hauses zubereitet, auf delikater Rotwein – Kräuter – Sauce
38. Bodino me Lachanika 14,80€ - Zartes Rindfleisch zubereitet in würziger Sauce aus Tomaten und Kräutern mit Gemüse verfeinert mit Weichkäse

Achtung:
Beilage nicht
vergessen!
(nächste Seite)

Pfannengerichte

39. Gyros Fournos 12,80€ - Schweinegeschneitztes vom Drehspieß Champignons Paprika und Zwiebeln, in delikater Metaxa -Sauce
40. Kotopoulo tigania 13,80€ - Hähnchenfiletstreifen mit Gemüse in Senf-Sahne-Sauce
41. Kotopoulo manitaria 13,80€ - Hähnchenfiletstreifen mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln, in delikater Metaxa-Sauce
42. Chirina tigania 13,50€ - Schweinehäppchen zubereitet mit frischen Champignons, Paprika und Zwiebeln in feiner Sahne -Sauce

Bei jedem Gericht können Sie sich eine Beilage auswählen: Pommes, Knoblauchkartoffeln, griech. Backkartoffeln in Tomatensauce oder Nudelreisrisotto

Zu jedem Gericht, reichen wir vorne weg einen kleinen gemischten Salat. Jeder Salat wird mit unserem Balsamico Dressing zubereitet

Alternativ gibt es mit einem Aufpreis von 1,50€ einen kleinen griechischen Beilagen – Bauernsalat

Grillgerichte

Beilagen

Bei jedem Gericht können Sie sich eine Beilage auswählen: Pommes, Knoblauchkartoffeln, griech. Backkartoffeln in Tomatensauce oder Nudelreisrisotto

43. Gyros 10,80€ - Schweinegeschneitztes vom Drehspieß, Tzatzikidip
44. Souvlakia 10,30€ - Zwei Spieße, aus Schweinelachs, dazu Tzatzikidip (mit Gyros für 3€ Aufpreis)
45. Bifteki gemista 12,50€ - Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Tomaten dazu Tzatzikidip (auf Wunsch auch mit Gyros für 3€ Aufpreis)
46. Kotopoulo Souvlaki 13,50€ - Zwei Spieße aus Hähnchenbrustfilet dazu Tzatzikidip (mit Gyros für 3€ Aufpreis)
47. Arnisia Paidakia 14,80€ - Gegrillte Lammkoteletts, ca. 250g dazu Tzatzikidip (mit Gyros für 3€ Aufpreis)
48. Arnisio Fileto 17,80€ - Gegrilltes Lammfilet dazu Tzatzikidip (mit Gyros für 3€ Aufpreis)
49. Kontra Fileto 18,90€ - Arg. Rumpsteak ca. 300g dazu Tzatzikidip (mit Gyros für 3€ Aufpreis)

Grillteller:

50. Mikta Skaras 12,90€ - Gyros, ein Schweinespieß und eine griech. Boulette, dazu Tzatzikidip
51. Diafora Skaras 14,90€ - Gyros, ein Schweinespieß, eine griech. Boulette und ein Lammkotelett, dazu Tzatzikidip
52. Mix Grill 16,90€ - Gyros, ein Schweinespieß, eine griech. Boulette, ein Hähnchenspieß und ein Lammkotelett dazu Tzatzikidip
53. Grillplatte für 2 Personen 28,90€ - Gyros, zwei Schweinespieße, zwei Lammkoteletts und zwei griech. Bouletten, dazu Tzatziki und Bauernsalat

Zu jedem Gericht, reichen wir vorne weg einen kleinen gemischten Salat. Jeder Salat wird mit unserem Balsamico Dressing zubereitet

Alternativ gibt es mit einem Aufpreis von 1,50€ einen kleinen griechischen Beilagen – Bauernsalat