VORSPEISEN

KALT

Augenbohnensalat *	5,70
Fawa * – Blatterbsenpüree	5,70
Tzatziki *	5,70
Couscoussalat *	5,70
Taramas * – Fischrogencreme	6,80
Tirokafteri * – Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	6,80
Melitzanosalata * – Geräucherter Auberginensalat	7,80
Dolmadakia * – Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatsiki	7,80
Oliventapenade * mit marinierten Oliven und gegrilltem Brot	8,70
Pikilia * – Gemischte kalte Vorspeisen	16,80

WARM

Haloumi * vom Grill	9,70
Rote Paprika gefüllt mit Feta *	9,80
Austernpilze vom Grill	9,80
Melitzanes * – Auberginenchips mit Tzatsiki	10,80
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip *	10,80
Feta Fyllo * – mit Sesam und Honig	10,80
Oktopus * – vom Grill mit Blatterbsenpüree	18,80
Pikilia Zesti * – Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatsiki	18,90
Pikilia Zesti (2 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt	35,80
Pikilia Zesti (4 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt	58,90
Pitabrot * wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	2,80

SALATE

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	6,80
Chorta – blanchierter Löwenzahn	7,80
Rote Beete * – mit Manourikäse, Chili und Honig	8,70
Bauernsalat *	klein **8,80** / groß 13,80

HAUPTSPEISEN

VOM LAVASTEINGRILL FLEISCH

Odysseus Teller – Gyros, 1 Souvlaki	17,70
Gyros *	17,80
Souvlaki	17,80
Kota (Huhn) in Zitronen-Oreganomarinade	18,80
Pythagoras Teller * – Gyros, Souvlaki, 2 Bifteki	19,90
Gyros und Baby Calamari vom Grill	20,90
Paros Teller * – Gyros, Souvlaki, Bifteki & Lammkoteletts für 1 Pers.	22,80
Lammkotelets – aus der Krone	29,80

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki serviert

VOM LAVASTEINGRILL MEERESFRÜCHTE

Baby Calamari vom Grill	21,90
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli	29,80

wahlweise mit:
Selleriepüree, Salat, Blattspinat, Gemüse oder Pommes Frites

VEGAN / VEGETARISCH

Spinatrisotto ohne Feta **13,80** / mit Feta **15,80**
nach griechischer Art dazu Salat

Briam - mediterranes Ofengemüse ohne Feta **13,80** / mit Feta **15,80**
mit Kartoffeln dazu Salat

HAUSGEMACHTES

Mousaka * – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken dazu Salat 17,80

NACHSPEISE

Giaourti Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig 5,80

gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteue

GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Adelholzener naturell still	0,2 L	3,20
Bitter Lemon[5] / Tonic Water[5]	0,2 L	3,80
Fanta Orange[2/3/6]	0,2 L	3,90
Coca Cola[1] / Coca Cola Zero[1/2/6]	0,2 L	3,90
Zitronenlimonade[3]	0,4 L	4,20
Spezi[1/3/8]	0,4 L	4,20
Gerolsteiner still / sprudel	0,75 L	7,60

SÄFTE UND SCHORLEN

	SAFT 0,25 L	**SCHORLE** 0,4 L
Apfelsaft trüb	3,50	4,50
Orangensaft	3,50	4,50
Johannisbeerensaft	3,50	4,50
Grapefruitsaft	3,50	4,50
Maracujasaft	3,50	4,50

BIERE

Helles vom Fass[a] Löwenbräu	0,4 L	4,30
Alkoholfreies Hell[a] Löwenbräu	0,5 L	4,30
Radler[3/a]	0,4 L	4,30
Weissbier vom Fass[a] Franziskaner	0,5 L	4,90
Weissbier alkoholfrei[a] Franziskaner	0,5 L	4,90

APERITIFS

Ouzo	2 cl	2,50
Ouzo Plomari	0,2 L / 0,7 L	15,90 / 42,00
Martini Bianco	2 cl	4,20
Prosecco	0,1 L	4,50
Campari Soda / Orange	5 cl	7,60

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Valdo Prosecco	0,75 L	30,50
Moet & Chandon Brut	0,75 L	95,00
Moet & Chandon Ice	0,75 L	148,00
Moet & Chandon Rosé	0,75 L	159,00
Ruinart Brut Rosé	0,75 L	189,00

Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage

SPIRITUOSEN

Ramazotti / Jägermeister	2 cl	3,20
Sambuca	2 cl	3,20
Tequila (weiss oder braun)	2 cl	3,20
Averna / Metaxa 5★	2 cl	3,20
Smirnoff Vodka	2 cl	3,20
Averna / Ramazotti	4 cl	5,90

LONGDRINKS

Hendricks Tonic	12,50
Bacardi Cola	10,50
Vodka Lemon / Orange	10,50
Vodka Red Bull[4]	11,50
Jack Daniels Cola	11,50

WARME GETRÄNKE

Espresso / Griechischer Kaffee / Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino / Espresso Doppelt / Latte Macchiato	3,50
Tasse Tee Roibusch / Kamille / Früchte / Schwarz / Pfefferminz	2,60

Zusatzstoffe:
1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süssungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern
Allergene: a = glutenhaltige Getreide

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

WEIN

FLASCHENWEINE WEISS

	0,75 L
Savatiano alte Reben, Papagiannakos Markopoulo Attika	29,50
Malagousia Zafeirakis Tyrnavos / Thessalien (BIO)	31,50
Mantinia Tselepos Moschofilero / Mantinia PDO / Peleponnes	32,50
Biblia Chora Assyrtico, Sauvignon blanc Kavala Mazedonien (BIO)	32,50
Hasenberg Grauer Burgunder / Baden	32,50
Efhes Eratines Pieria Eratini Assyrtico Chardonnay Mazedonien	36,50
Monte Del Frà Lugana / Italien	38,50
Gerovassiliou Sauvignon blanc - Epanomi (Barrique)	42,50
Santorini Karamolegos Assyrtiko / Santorini PDO, Kykladen	44,50
Gerovassiliou Viognier / Epanomi (Barrique)	49,50

FLASCHENWEINE ROSÉ

	0,75 L
Driopi Agiorgitiko / Nemea	31,50
Idylle d' Achinos La Tour Melas Grenache Syrah Central Greece	36,50
Miraval Syrah / Grenache / Prevence	44,50

FLASCHENWEINE ROT

	0,75 L
Monolythos Bairaktaris Agiorgitiko / Nemea PDO, Peleponnes	28,50
Melior Papagiannakos Merlot / Merkopoulo,Attika	34,50
Efhes Eratines Pieria Eratini Cabernet Sauvignon Mazedonien	37,50
Andraemo Sangiovese Syrah, Cabernet /Toskana, Italien	39,50
Alpha Estate Syrah, Amyndeon / Griechenland	41,00
Cyrus One La Tour Melas Cabernet Merlot Central Greece	46,50

OFFENE WEINE

	0,25 L	0,5 L
WEISS Hauswein Savatianno	5,90	13,80
WEISS Retsina Malamatina Geharzt		13,80
WEISS Weinschorle	4,90	10,80
ROSÈ Roséschorle	5,90	13,80
ROT Nemea Agiorgitiko – Trocken	5,90	13,80

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteue

ALLERGENKARTE

VORSPEISEN KALT

Fakes – Linsensalat	a/h
Fawa – Blatterbsenpüree	6/a/d
Tzatziki	9/12/g/m
Couscoussalat	a
Taramas – Fischrogencreme	6/a/d
Tirokafteri – Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	6/g
Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat	3 /6/m
Dolmadakia – Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatsiki	3/6/9/12/a/g/h/m
Oliventapenade mit marinierten Oliven & gegrilltem Brot	6/10
Pikilia – Gemischte kalte Vorspeisen	3/6/9/12/a/g/h/k/m

VORSPEISEN WARM

Haloumi vom Grill	3/9/g/i/k/m
Rote Paprika gefüllt mit Feta	3/6/9/g/k/m
Melitzanes – Auberginenchips mit Tzatsiki	6/9/a/g/m
Zucchinipuffer mit Joghurt-Dip	9/12/a/c/g/k/m
Feta Fyllo – mit Sesam und Honig	6/g/k
Oktopus – vom Grill mit Blatterbsenpüree	2/3/4/k/m/o
Pikilia Zesti – Warme gemischte Vorspeisen	2/3/4/6/9/12/a/c/d/g/h/k/m/o
Pitabrot Oregano o. Knoblauch	3/9/a/m

SALATE

Rote Beete mit Manourikäse, Chili und Honig	2/3/9/g/m/h
Bauernsalat	6/9/g/m
kleiner Salat	3/k/m

HAUSGEMACHTES

Mousaka	2/3/12/a/g

ALLERGENKARTE

VOM GRILL FLEISCH

Gyros	12/g/k/m
Bifteki gefüllt mit Feta	6/12/g
Gyros und Baby Calamari	9/12/g/k/m
Paros Teller (Gyros, Souvlaki, Bifteki, Lamm)	9/12/g/k/m
Pythagoras Teller (Gyros, Souvlaki, 2 Bifteki)	6/a/d

VOM GRILL FISCH

Baby Calamari vom Grill	o
Dorade vom Grill	d
Riesengarnelenmit Aioli	3/9/c/b/m

VEGETARISCH / BEILAGEN

Briam	2/3
Selleriepüree	i/g

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig	g/h

Zusatzstoffe:
1 = coffeinhaltig · 2 = mit Farbstoff · 3 = mit Süssungsmittel · 4 = taurinhaltig · 5 = chininhaltig · 6 = mit Antioxidationsmittel · 7 = mit Süssungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle · 8 = mit Geschmacksverstärkern · 9 = mit Schwefeldioxid · 10 = mit Schwärzungsmittel · 11 = mit Phosphat · 12 = mit Milcheiweiß · 13 = gewachst · 14 = mit Nitritpökelsalz · 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene:
a = glutenhaltige Getreide · b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse · c = Eier und Eiererzeugnisse · d =Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse,Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- undQueenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse