

VORSPEISEN

KALT

Augenbohnsensalat *	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
Zucchini-puffer 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	16,80

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 13,80
nach griechischer Art dazu Salat	
Briam - mediterranes Ofengemüse	ohne Feta 13,80 / mit Feta 13,80
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
---	------

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	0,2 L	4,20
Spezi ^{1/3/8}	0,2 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

WARMER 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 = koffeinhaltig · 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 / Markopoulo, 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
ROSÉ Roséschorle	5,90	13,80
ROT Nemea Agiorgitiko – Trocken	5,90	13,80

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
Zucchini-puffer 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
Riesengarnelen mit Aioli	3/9/c/b/m

VEGETARISCH / BEILAGEN

Briam	2/3
Selleriepüree	i/g

NACHSPEISE

Joghurt mit Walnüssen und Honig	g/h
---------------------------------	-----

Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig · 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 Eierzeugnisse · d = Fisch und Fischerzeugnisse · e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse · f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse · g = Milch und Milcherzeugnisse · h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) · i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse · k = Senf und Senferzeugnisse · l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse · m = Schwefeldioxid und Sulphite · n = Lupinen und Lupinerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse