

VORSPEISEN

KALT

Tzatziki *	5,30
Augenbohnsalat *	5,30
Fawa * – Blatterbsenpüree	5,30
Couscoussalat *	5,30
Taramas * – Fischrogencreme	6,30
Tirokafteri * – Pikante Schafskäsepaste mit Paprika	6,80
Melitzanosalata * – Geräucherter Auberginensalat	6,80
Oliventapenade * mit marinierten Oliven und gegrilltes Brot	6,80
Dolmadakia * – Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatsiki	7,80
Pikilia * – Gemischte kalte Vorspeisen	14,80

WARM

Haloumi * vom Grill	8,80
Melitzanes * – Auberginenchips mit Tzatsiki	9,30
Zucchini-puffer mit Joghurt-Dip *	9,30
Feta Fyllo * – mit Sesam und Honig	9,30
Rote Paprika gefüllt mit Feta *	9,30
Austernpilze vom Grill	9,80
Oktopus * – vom Grill mit Blatterbsenpüree	16,80
Pikilia Zesti * – Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatsiki	18,70
Pikilia Zesti (2 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt	29,80
Pikilia Zesti (4 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt	46,80
Pitabrot * wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	2,70

SALATE

Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven	6,80
Chorta – blanchierter Löwenzahn	6,80
Rote Beete * – mit Manourikäse, Chili und Honig	8,70
Bauernsalat *	klein 7,80 / groß 11,80

HAUSGEMACHTES

Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken dazu Salat	16,80
---	-------

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

VOM LAVASTEINGRILL

FLEISCH

Giros *	15,80
Odysseus Teller – Giros, 1 Souvlaki	16,70
Souvlaki	16,80
Bifteki * – gefüllt mit Feta *	16,80
Kota (Huhn) in Zitronen-Oreganomarinade	17,80
Giros und Baby Calamares vom Grill	18,90
Pythagoras Teller * – Giros, Souvlaki, 2 Bifteki	18,90
Paros Teller * – Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkoteletts für 1 Person	20,80
Lammkotelets – aus der Krone	28,80

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatziki serviert.

Wahlweise mit:

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Krautsalat, Briam oder Salat

MEERESFRÜCHTE

Baby Calamares – vom Grill	19,90
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli	27,80

Wahlweise mit:

Selleriepüree, Salat, Blattspinat, Gemüse oder Pommes Frites

VEGAN / VEGETARISCH

Spinatrisotto nach griechischer Art dazu Salat	ohne Feta 12,80 / mit Feta 14,80
Briam – mediterranes Ofengemüse mit Kartoffeln dazu Salat	ohne Feta 12,80 / mit Feta 14,80

NACHSPEISE

Giaourti Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig	5,80
--	------

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer!

FLASCHENWEINE

WEISS	0,75 ltr.
Savatiano alte Reben, Papagiannakos Markopoulo / Attika	28,50
Malagousia Zafeirakis bio Tyrnavos / Thessalien	29,50
Mantinia Tselepos Moschofilero / Mantinia PDO / Peleponnes	32,50
Biblia Chora Assyrtico, Sauvignon blanc / Kavala, Mazedonien	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

ROSÉ	0,75 ltr.
Driopi Agiorgitiko / Nemea	31,50
Idylle d' Achinos La Tour Melas Grenache, Syrah, Agiorgitiko / Achinos, Central Greece	36,50

ROT	0,75 ltr.
Monolythos Bairaktaris Agiorgitiko / Nemea PDO, Peleponnes	26,50
Melior Papagiannakos Merlot / Merkopoulo, Attika	34,50
Syrah Zafeirakis / Tyrnavos, Thessalien	36,50
Efhes Eratines Pieria Eratini Cabernet Sauvignon, Syrah, Xinomavro / Pieria, Mazedonien	37,50
Cyrus One La Tour Melas Cabernet Franc, Merlot / Achinos, Central Greece	46,50
Syrah Kokkalis / Messenia, Peleponnes	159,00

Alle Flaschenweine sind ausgesuchte Jahrgangsweine!

OFFENE WEINE

WEISS	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Hauswein Savatianno	5,90	12,80
Retsina Malamatina Geharzt		12,80
Weinschorle	4,90	9,80

ROT	0,2 ltr.	0,5 ltr.
Nemea Agiorgitiko – Trocken	5,90	12,80

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

APERITIFS

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Adelholzener naturel still 0,2 ltr.	3,20
Bluna Orange ^{2/3/6} 0,2 ltr.	3,50
Afri Cola ¹ / Afri Cola Light ^{1/2/6} 0,2 ltr.	3,50
Bitter Lemon ⁵ / Tonic Water ⁵ 0,2 ltr.	3,80
Zitronenlimonade ³ 0,4 ltr.	4,20
Spezi ^{1/3/8} 0,4 ltr.	4,20
Gerolsteiner still / sprudel 0,75 ltr.	7,40

SÄFTE UND SCHORLEN

	Saft 0,25 ltr.	Schorle 0,4 ltr.
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 ltr.	4,30
Becks ^{6/a}	0,33 ltr.	4,30
Alkoholfreies Hell ^a Löwenbräu	0,5 ltr.	4,30
Radler ^{3/a}	0,4 ltr.	4,30
Weissbier vom Fass ^a Franziskaner	0,5 ltr.	4,90
Weissbier ^a Dunkel	0,5 ltr.	4,90
Weissbier leicht ^a Franziskaner	0,5 ltr.	4,90
Weissbier alkoholfrei ^a Franziskaner	0,5 ltr.	4,90

Jahrgänge der Weine können variieren. Alle Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulphite.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

CHAMPAGNER UND PROSECCO

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

Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage

SPIRITUOSEN

	2 cl
Ramazotti / Jägermeister	3,20
Sambuca	3,20
Tequila (Weiss oder Braun)	3,20
Averna / Metaxa 5★	3,20
Smirnoff Vodka	3,20

LONGDRINKS

Hendricks Tonic	12,50
Bacardi Cola	10,50
Wodka Lemon / Orange	10,50
Wodka Red Bull⁴	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 = 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

ALLERGENKARTE

VORSPEISEN

KALT

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

WARM

Haloumi vom Grill	3 / 9 / g / i / k / m
Melitzanes – Auberginenchips mit Tzatsiki	6 / 9 / a / g / m
Rote Paprika gefüllt mit Feta	3 / 6 / 9 / g / k / 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 mit Tzatsiki	2 / 3 / 4 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o
Warme und kalte Vorspeisen für 2 Pers	2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o
Warme und kalte Vorspeisen für 4 Pers	2 / 3 / 4 / 6 / 9 / 12 / a / c / d / g / h / k / m / o
Pitabrot wahlweise mit Oregano oder Knoblauch	3 / 9 / a / m

SALATE

Rote Beete – mit Manourikäse, Chili und Honig	2 / 3 / 9 / g / m
Bauernsalat	6 / 9 / g / m

HAUSGEMACHTES

Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken dazu Salat	2 / 3 / 12 / a / g
---	--------------------

Legende der Zusatzstoffe und Allergene auf der Rückseite

ALLERGENKARTE

VOM GRILL

FLEISCH VON DER HOLZKOHLE

Giros	12 / g / k / m
Bifteki gefüllt mit Feta	6 / 12 / g
Giros und Baby Calamares vom Grill	9 / 12 / g / k / m
Paros Teller mit Giros, Souvlaki, Bifteki, Lammkotelett	9 / 12 / g / k / m
Pythagoras Teller mit Giros, Souvlaki, 2 Bifteki	9 / 12 / g / k / m

FISCH

Baby Calamares vom Grill	o
Ganze Dorade vom Grill	d
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli	3 / 9 / c / b / m

SALATE

Kleiner Salat	3 / k / m
Rote Beete – mit Manourikäse, Chilli und Honig	2 / 3 / 9 / g / m / h

BEILAGEN

Kleines 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 Schalenfrüchteerzeugnisse (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 Lupinenerzeugnisse · o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse