



VORBESTELLUNG

Ab 14 Uhr

per Telefon 089 470 29 95

oder E-Mail essen@paros-muenchen.de

ABHOLUNG

Von 17 bis 23 Uhr

im Lokal, Kirchenstraße 27

VORSPEISEN

KALT

| | |
|--|-------|
| Tzatsiki * | 4,90 |
| Fakes * – Linsensalat | 5,30 |
| Fawa * – Blatterbsenpüree | 5,30 |
| Couscoussalat * | 5,30 |
| Taramas * – Fischrogencreme | 5,80 |
| Tirokafteri * – Pikante Schafskäsepaste mit Paprika | 6,30 |
| 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 | 13,80 |

WARM

| | |
|--|-------|
| Haloumi * vom Grill | 8,30 |
| Melitzanes * – Auberginenchips mit Tzatsiki | 8,80 |
| Rote Paprika gefüllt mit Feta * | 8,80 |
| Zucchini-puffer mit Joghurt-Dip * | 8,80 |
| Feta Fyllo * – mit Sesam und Honig | 9,30 |
| Austernpilze vom Grill | 9,30 |
| Oktopus * – vom Grill mit Blatterbsenpüree | 15,80 |
| Pikilia Zesti * – Warme gemischte Vorspeisen mit Tzatsiki | 17,80 |
| Pikilia Zesti (2 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt | 28,80 |
| Pikilia Zesti (4 Pers.) * – Warme und kalte Vorspeisen gemischt | 43,80 |
| Pitabrot * wahlweise mit Oregano oder Knoblauch | 2,50 |

SALATE

| | |
|--|-------------------------|
| Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven | 6,80 |
| Chorta – blanchierter Löwenzahn | 6,80 |
| Rote Beete * – mit Manourikäse, Chili und Honig | 7,80 |
| Bauernsalat * | klein 7,80 / groß 10,80 |

HAUSGEMACHTES

| | |
|---|-------|
| Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken dazu Salat | 15,80 |
|---|-------|

* gekennzeichnete Speisen sind allergenhaltig. Bitte die Allergenliste beachten!

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

VOM GRILL

FLEISCH VON DER HOLZKOHLE

| | |
|--|-------|
| Giros | 14,80 |
| Souvlaki | 14,80 |
| Huhn in Zitronen-Oreganomarinade | 14,90 |
| Giros und 1 Souvlaki | 15,70 |
| Bifteki – gefüllt mit Feta * | 15,80 |
| Giros und Baby Calamares vom Grill | 17,90 |
| Pythagoras Teller – Giros, Souvlaki, 2 Bifteki | 17,90 |
| Paros Teller – Giros, Souvlaki, Bifteki und Lammkotelets für 1 Person | 19,80 |
| Lammkotelets – aus der Krone | 27,80 |

Alle Fleischgerichte werden mit Tzatsiki serviert.

Wahlweise mit:

Hausgemachte Pommes, Bratkartoffeln, Krautsalat, Briam oder Salat

MEERESFRÜCHTE

| | |
|---|-------|
| Baby Calamares – vom Grill | 19,60 |
| Riesengarnelen vom Grill mit Aioli | 26,80 |

Wahlweise mit:

Selleriepüree & Gemüse, blanchiertem Löwenzahn oder Salat

VEGAN / VEGETARISCH

| | |
|---|----------------------------------|
| Spinatrisotto nach griechischer Art dazu Salat | ohne Feta 12,80 / mit Feta 14,80 |
| Grüne Bohnen und Kartoffeln nach Omas 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 | 5,30 |
|--|------|

* 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 | 27,50 |
| Roditis Tetramythos Winery bio Patra PDO / Kalavryta | 28,50 |
| Malagousia Zafeirakis bio Tyrnavos / Thessalien | 29,50 |
| Mantinia Tselepos Moschofilero / Mantinia PDO / Peleponnes | 30,50 |
| Biblia Chora Assyrtico, Semillon / Kavala, Mazedonien | 32,50 |
| Hasenberg Grauer Burgunder / Baden | 32,50 |
| Foothills Zafeirakis bio Chardonnay Tyrnavos / Thessalien | 36,50 |
| 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 |

| ROSÉ | 0,75 ltr. |
|---|-----------|
| Driopi Driopi Estate Agiorgitiko / Nemea, Peleponnes | 26,50 |
| Nautilus La Tour Melas Grenache, Syrah, Agiorgitiko / Achinos, Central Greece | 29,50 |
| 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 |
| Black of Kalavryta Tetramythos bio / Kalavryta, Peleponnes | 29,50 |
| Melior Papagiannakos Merlot / Merkopoulo, Attika | 34,50 |
| Syrah Zafeirakis / Tyrnavos, Thessalien | 36,50 |
| Milia Tetramythos, Merlot, Cabernet Sauvignon, Black of Kalavryta / Kalavryta, Peleponnes | 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 | 8,80 |

| 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 |
| Campari Soda – Orange 5 cl. | 6,80 |
| Averna / Ramazotti 4 cl. | 3,60 |
| Prosecco 0,1 ltr. / 0,75 ltr. | 3,90 / 26,50 |

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

| | |
|--|------|
| Petrusquelle Mineralwasser 0,7 ltr. | 6,80 |
| Adelholzener naturel still 0,2 ltr. | 2,80 |
| Surgiva Stilles Wasser 0,75 ltr. | 6,80 |
| Zitronenlimonade 0,4 ltr. | 3,20 |
| Spezi ^{1/3/8} 0,4ltr. | 3,80 |
| 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 |

SÄFTE UND SCHORLEN

| | Saft 0,25 ltr. | Schorle 0,4 ltrs. |
|--------------------|-------------------|----------------------|
| Apfelsaft Trüb | 3,20 | 4,20 |
| Orangensaft | 3,20 | 4,20 |
| Johannisbeerensaft | 3,20 | 4,20 |
| Grapefruitsaft | 3,20 | 4,20 |
| Maracujasaft | 3,20 | 4,20 |

BIERE

| | | |
|---|----------|------|
| Helles vom Fass ^a Löwenbräu | 0,4 ltr. | 4,10 |
| Pils vom Fass ^a Löwenbräu | 0,3 ltr. | 4,10 |
| Alkoholfreies Hell ^a Löwenbräu | 0,5 ltr. | 4,10 |
| Radler ^{3/a} | 0,4 ltr. | 4,10 |
| Weissbier vom Fass ^a Franziskaner | 0,5 ltr. | 4,70 |
| Weissbier ^a Dunkel | 0,5 ltr. | 4,70 |
| Weissbier leicht ^a Franziskaner | 0,5 ltr. | 4,70 |
| Weissbier alkoholfrei ^a Franziskaner | 0,5 ltr. | 4,70 |

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

CHAMPAGNER UND PROSECCO

| | |
|--|--------|
| Prosecco Spumante DOC Live Brune „S“ 0,75 ltr. | 27,50 |
| Moet & Chandon Brut 0,75 ltr. | 95,00 |
| Moet & Chandon Ice 0,75 ltr. | 119,00 |
| Ruinart Blanc de Blanc 0,75 ltr. | 129,00 |
| Ruinart Brut Rosé 0,75 ltr. | 139,00 |
| Moet & Chandon Magnum 1,5 ltr. | 195,00 |
| Ruinart Brut Rosé Magnum 1,5 ltr. | 285,00 |
| Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage | |

SPIRITUOSEN

| | |
|-----------------------------------|------|
| Ramazotti / Jägermeister | 3,20 |
| Sambuca | 3,20 |
| Tequila (Weiss oder Braun) | 3,20 |
| Averna / Metaxa 5★ | 3,20 |

LONGDRINKS

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Hendricks Tonic | 11,50 |
| Bacardi Cola | 9,50 |
| Wodka Lemon / Orange | 9,50 |
| Wodka Red Bull⁴ | 10,50 |
| Jack Daniels Cola | 10,50 |

WARMER GETRÄNKE

| | |
|---|------|
| Espresso / Griechischer Kaffee / Tasse Kaffee | 2,40 |
| Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato | 3,40 |
| 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 |
|---|--------------------|

ALLERGENKARTE

VOM GRILL

FLEISCH VON DER HOLZKOHLE

| | |
|--|--------------------|
| Bifteki gefüllt mit Feta | 6 / 12 / g |
| Giros und Baby Calamares vom Grill | 9 / 12 / g / k / m |
| Souvlaki und Baby Calamares vom Grill | 12 / g / d / k |
| Paros Teller mit Giros, Souvlaki und 2 Bifteki | 9 / 12 / g / k / m |
| Kalypso Teller mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett für 1 Person | 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 |

BEILAGEN

| | |
|----------------|-----------|
| Salzkartoffeln | g |
| Bratkartoffeln | g |
| Kleiner Salat | 3 / k / m |
| Kleines Briam | 2 / 3 / g |
| Blattspinat | g |
| Grüne Bohnen | g |
| 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 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- 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