

## \_\_\_ Salates - Salate \_\_\_

- 1 **Mikri Salata** - ein kleiner gemischter Salat mit einem außergewöhnlichen Dressing des Hauses 7,50€
- 2 **Choriatiki Salata** - ein traditioneller griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Spitzpaprika, Feta-Käse, nativem Olivenöl, Oliven, Kapern, Dakos aus Kreta, Peperoni und Zwiebeln 12,90€
- 3 **Haloumi Salata**- Mix Salat mit Fenchel, Pfefferminze, Paprika, Orange, gegrilltem Haloumi Käse und Vinaigrette Orange-Soße 14,80€
- 4 **Kotopoulo Salata**- frischer Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Mais, Graviera (Hartkäse), Paprika und einer Vinaigrette-Soße 15,90€

## \_\_\_ Suppes - Suppen \_\_\_

- 5 **Giouvarelakia** - eine Suppe mit Fleischklößchen, Reis, frischen Kräutern; verfeinert wird sie mit Ei und Zitrone 8,20€

## \_\_\_ Orektika - Vorspeisen \_\_\_

- 6 **Zaziki** - die wohl bekannteste Jogurt-Knoblauch-Creme Griechenlands 7,50€
- 7 **Taramas<sup>1</sup>** - eine naturbelassene salzige Creme (Weiß) aus Fischrogen 8,20€
- 8 **Elies<sup>2</sup>** - griechische Oliven selbst eingelegt in nativem Olivenöl; serviert werden sie mit Zwiebeln und Oregano 8,50€
- 9 **Kapnistos Solomos** – gegrillte Baguette-Scheiben mit einer Fetakäse-Creme und Räucherlachs-Carpaccio 9,70€
- 13 **Tiri Feta** - griechischer Feta-Käse wird mit Kirschtomaten, Zwiebeln und griechischem Olivenöl serviert 9,30€
- 14 **Pikilia** - eine Zusammenstellung aus kleinen Häppchen unserer kalten Vorspeisen für eine oder mehrere Personen 15,20€
- 15 **Feta Saganaki** – griechischer Fetakäse in Blätterteigkruste gebacken; darüber Honig, Sesam und Chiliflocken 10,90€
- 16 **Manouri** - der Käse (weicher Käse aus Schafs- und Ziegenmilch) wird in der Pfanne gebraten und anschließend mit selbstgemachter Marmelade serviert; dazu knackiger Salat 11,60€
- 17 **Tiri Fournou**- Schafskäse wird mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Oliven im Ofen gebacken 11,30€
- 18 **Psites Piperies** - die Peperoni werden gegrillt und anschließend mit frischem Olivenöl-Knoblauch-Pesto und Zwiebeln serviert 9,00€
- 20 **Kolokithakia** – frittierte Zucchini-scheiben mit Panade werden mit Zaziki serviert (auch Auberginenscheiben möglich) 8,50€
- 21 **Skordopsomo** – Baguette-Scheiben werden mit einer frischen Creme aus Knoblauch, Schafskäse und Tomaten bestrichen und anschließend im Ofen gebacken 10,90€

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 22 | <b>Kolokithokeftedes</b> – die traditionellen Zucchini-Bällchen werden mit Kräutern, Lauchzwiebeln und Fetakäse zubereitet sowie anschließend mit Zaziki serviert           | 9,50€  |
| 23 | <b>Pita me Skordo</b> - Griechisches Fladenbrot wird gegrillt und mit einem Knoblauch-Olivenöl-Pesto serviert   | 5,30€  |
| 24 | <b>Chtapodi</b> - Oktopus wird gegrillt und mit nativem Olivenöl sowie Balsamico mariniert; dazu Fawa-Linzen-Püree aus Santorini  | 17,90€ |
| 25 | <b>Gigantes Fournou</b> <sup>8</sup> – Dicke Bohnen werden mit griechischer Bauernsalami, Metsovone (Räucherkäse) und einer leichten Gemüse-Tomatensauce im Ofen zubereitet | 10,90€ |
| 26 | <b>Orektiko</b> - eine Zusammenstellung aus kleinen Häppchen der warmen Vorspeisen für eine oder mehrere Personen   | 14,70€ |

    *Kirios Piata - Hauptgerichte*    

Zu allen Hauptgerichten, reichen wir Ihnen davor einen kleinen gemischten Salat

*- Nudelgerichte -*

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 34 | <b>Garidomakaronada</b> - Lasanakia (Ital. Linguine) werden in der Pfanne zubereitet mit Scampi, Shrimps, Knoblauch, Tomaten, Kräutern und anschließend mit Weißwein abgelöscht                       | 22,90€ |
| 35 | <b>Kritharoto me Moscharaki</b> – Reismudeln werden in der Pfanne mit Rindfleischspitzen und Tomatensauce zubereitet; anschließend werden sie mit, Trüffelpaste, sowie Graviera (Hartkäse) verfeinert | 21,80€ |
| 36 | <b>Lasanakia me Kota</b> – Lasanakia (Ital. Linguine) werden in der Pfanne mit Hähnchenbrustfilet, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Feta-Käse zubereitet und anschließend mit Weißwein abgelöscht         | 19,70€ |

*- Gerichte aus dem Meer -*

- |    |  |                 |                |
|----|--|-----------------|----------------|
| 37 | <b>Lavraki</b> - das Filet des Loup de mer wird gegrillt und anschließend mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung verfeinert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln   | Klein<br>16,70€ | Groß<br>24,20€ |
| 38 | <b>Garides</b> - Riesen Garnelen werden gegrillt und anschließend mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung verfeinert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln   | 32,50€          |                |
| 40 | <b>Kalamaria</b> – Patagonie-Tintenfische werden knusprig frittiert und traditionell mit einer Scheibe Zitrone serviert; dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln   | 20,90€          |                |
| 41 | <b>Solomos</b> - das Lachsfilet wird gebraten und mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung mariniert, dazu gibt es Spinat und Drillingskartoffeln  | 25,90€          |                |
| 42 | <b>Psaropiatela</b> - eine Kombination aus Loup de mer, Black Tiger Garnelen und Patagonie-Tintenfischen; nach dem Grillen werden sie mit einer Olivenöl-Zitronen-Mischung mariniert; dazu gibt es Spinat und eine Wild-Basmatireis-Mischung | 29,80€          |                |

## *-Fleischgerichte-*

- |    |  |                 |                |
|----|--|-----------------|----------------|
| 51 | <b>Gyros</b> – das würzige Schweinefleisch wird frisch vom Drehspieß geschnitten und mit Zwiebeln, Tomatenreis <sup>2</sup> und Zaziki serviert  | Klein<br>15,90€ | Groß<br>18,90€ |
| 52 | <b>Souvlaki</b> - der Schweinefleischspieß wird gegrillt und mit Tomatenreis <sup>2</sup> und Zaziki serviert  | 15,90€          | 18,90€         |
| 53 | <b>Bifteki</b> – Hackfleisch (Schwein und Rind) wird mit einer Käse-Mischung und getr. Tomaten gefüllt und anschließend gegrillt; dazu reichen wir Ihnen Tomatenreis und Zaziki            |                 | 19,80€         |
| 55 | <b>Choriatiko Souvlaki</b> – der „Bauernspieß“ wird aus kräftig gewürztem Schweinefleisch zubereitet und gegrillt; dazu reichen wir Ihnen Kartoffel-Wedges, Graviera (Hartkäse) und Zaziki |                 | 19,50€         |
| 57 | <b>Kotopoulo</b> - das Hähnchenbrustfilet wird gegrillt mit einer Wild-Basmatireis-Mischung und Spinat serviert. Die <b>kleine Portion</b> mit Tomatenreis und Zaziki serviert.            | 15,90€          | 20,30€         |
| 58 | <b>Psaronefri Tigani</b> – Schweinefiletmedaillons werden in der Pfanne mit einer Pilz-Rahm-Soße zubereitet, mit grünen Bohnen und einer Wild-Basmatireis-Mischung serviert.               |                 | 22,30€         |
| 60 | <b>Gyros Spezial</b> - Gyros wird mit gerösteten Zwiebeln und Feta-Käse in der Pfanne zubereitet; dazu reichen wir Ihnen Kartoffel-Wedges mit Graviera (Hartkäse)                          |                 | 19,80€         |

## *-Fleischkombinationen-*

- |    |   |  |        |
|----|---|--|--------|
| 64 | <b>Chirino Piato</b> – eine Fleischkombination mit verschiedenem Schweinefleisch; Souvlaki, Schweinesteak, Souzouki und Gyros werden mit Tomatenreis <sup>2</sup> und Zaziki serviert     |  | 19,70€ |
| 65 | <b>Piato Fileton me Gyro</b> – Verschiedene Filets (Schweinefiletmedaillon, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet) werden mit Gyros, Tomatenreis <sup>2</sup> und Zaziki kombiniert               |  | 21,50€ |
| 67 | <b>Piatela gia 2 Atoma</b> - eine Kombination für 2 Personen bestehend aus Bifteki, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet und Gyros; dazu gibt es Kartoffeln, Tomatenreis <sup>2</sup> und Zaziki |  | 54,00€ |

## *Lammfleischgerichte-*

- 69 **Arnasio Karree** - saftig gegrilltes Lammkarree aus Neuseeland wird mit grünen Bohnen, Drillingskartoffeln und Zaziki serviert 31,90€
- 70 **Arnasio Fileto** - das zarte Lammfilet aus Neuseeland wird gegrillt und mit grünen Bohnen, Drillingskartoffeln und Zaziki serviert 29,80€
- 71 **Arnasio Piato** – eine Kombination bestehend aus Lammfilet und Lammkarree aus Neuseeland gegrillt wird mit grünen Bohnen, Drillingskartoffeln und Zaziki serviert 30,50€
- 72 **Arnasio Boutaki** - die saftige Lammhinter-Haxe aus Neuseeland wird in einer würzigen Tomatensoße geschmort und anschließend mit Nudeln (Ital. Linguine) und Graviera(Hartkäse) serviert 21,90€

## *-Gerichte vom Rind-*

- 74 **Sikoti Moscharaki**– die saftige Kalbsleder wird gegrillt mit Karamellisierten Zwiebeln dazu Fawa-Linsen-Püree und Gemüse in der Pfanne 24,50€
- 75 **Rumpsteak** – (250g) ein saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind wird in einer Pfefferkruste mit Fawa-Linsen-Püree und Spinat serviert 33,50€

***Sagen Sie uns wie Sie Ihr Steak haben möchten !***

*Englisch = Blutig    Medium = rosa gebr.    Well done = durch gebr.*

## *-Fingergerichte-*

- 77 **Souvlaki Fournou** - das gegrillte Souvlaki wird mit Metaxa-Soße und Käse im Ofen überbacken; dazu reichen wir Ihnen Pommes frites<sup>8</sup> Klein 17,50€ Groß 21,50€
- 78 **Kota Fournou** - das gegrillte Hähnchenbrustfilet wird mit Metaxa-Soße und Käse im Ofen überbacken; dazu reichen wir Ihnen Pommes frites<sup>8</sup> 17,90€ 21,90€
- 79 **Gyros Fournou** - der Gyros wird mit Metaxa-Soße und Käse im Ofen überbacken; dazu reichen wir Ihnen Pommes frites<sup>8</sup> 17,50€ 21,50€

**Öffnungszeiten: Dienstag 17.00 – 23.30 Uhr**  
**Mittwoch bis Sonntag**  
**11.30 – 14.30 Uhr und 17.00 – 23.30 Uhr**  
**(Küche 11.30 – 14.00 Uhr 17.00 – 22.00 Uhr)**