

## SUPPEN

**TOMATENSUPPE** mit Basilikum-Pesto und Croutons <sup>(17,4)</sup> 7,90 €

## KALTE VORSPEISEN

**GEMISCHTER KALTER VORSPEISENTELLER** <sup>(2,4,12,17,23,25)</sup> 16,90 €

**TZATZIKI**

griechischer Joghurt, Knoblauch, Dill und frischen Gurken <sup>(17)</sup>

**FAWA** (nach Santorini Art)

Platterbsenpüree mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln

**TARAMAS** aus griechischer Kaviarcreme <sup>(2,12,25)</sup> 7,90 €

**TYROKAFTERI** pikante Schafskäsecreme <sup>(17)</sup> 7,90 €

**OLIVEN AUS KALAMATA UND PEPERONI** 7,90 €

**DOLMADAKIA** Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki <sup>(9,17)</sup> 9,90 €

## WÄRME VORSPEISEN

**GEMISCHTER WÄRMER VORSPEISENTELLER** <sup>(4,16,17,20,24)</sup> 17,90 €

**GEBACKENE ZUCCHINI & AUBERGINEN CHIPS**

dazu Joghurt Dip <sup>(16,17)</sup>

**KOLOKITHOKEFTEDES**

Zucchini puffer mit Tzatziki <sup>(16,17)</sup>

**SAGANAKI FETA**

Schafskäse (Feta) gebacken verfeinert mit Oregano <sup>(17,24)</sup>

**BOUGIOURTI**

Traditionelle Käsevariation aus dem Ofen mit Paprika, Tomaten, Oliven und Oregano <sup>(17,24)</sup>

**MANOURI**

Weichkäse vom Grill, Sesamkruste, frische Feigen & Honig <sup>(16,17,24)</sup>

**GARIDES SAGANAKI**

Garnelenpfanne in hausgemachter Tomatensauce mit Fetakäse <sup>(17,25)</sup>

**OKTOPUS**

Tentakel vom Grill mit Fava und Zwiebeln <sup>(20,21,28)</sup>

**GAVROS**

Sardellen aus der Pfanne mit Olivenöl und Zitrone <sup>(20,21,28)</sup>

**FLORINIS**

Gegrillte Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse <sup>(4,17)</sup>

**PITABROT**

vom Grill, wahlweise mit Knoblauch oder Oregano <sup>(24)</sup>

**ARTOS**

Steinofen-Baguett <sup>(24)</sup>

**KALTE UND WÄRME VORSPEISEN**

ab 2 Personen

für 4 Personen

## SALATE & VEGETARISCH

**MERAKI SALAT**

mit Rucola und Salatvariation, Feigen, Walnüssen, Kirschtomaten und Manouri-Käse mit Balsamico Orange-Dressing <sup>(4,17,20,24,27-3)</sup>

**KOTOPOULO-SALAT**

gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Baby Spinat, Erdbeeren, Mandel und Parmesan mit Honig Balsamico -Dressing <sup>(17,20,27-1)</sup>

## PANZARIA

Rote Bete mit Babyspinat, Chili, Knoblauch, Mandel, Honig und Manouri-Käse <sup>(17,27-3)</sup>

**CHORIATIKI**

Original Griechische Salat mit Fetakäse, Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven, Zwiebeln, Olivenöl, Essig und Oregano <sup>(4,17)</sup>

**AVOCADO SALAT**

Salatvariation mit Avocado, Tomaten, gegrillten Garnelen und Calamari Köpfe mit hausgemachten Zitronen-Dill Dressing <sup>(19,20,21,25,28)</sup>

## AUS DEM MEER

**DORADE ROYAL** (ganzer Fisch ca. 500 g)

Wildfang frisch eingetroffen, vom Grill mit Oliven-Limonen Vinaigrette garniert mit Tagesgemüse <sup>(20,21,28)</sup>

**BABYCALAMARI**

vom Grill mit Basmatireis oder frischem Gemüse <sup>(19,20,21,28)</sup>

**RIESENGARNELEN**

vom Grill mit Tages Gemüse <sup>(19,20,21,28)</sup>

**BABY OKTOPUS**

vom Ofen, geschmort in Backpapier mit Tagesgemüse und Fetakäsebröseln <sup>(19,20,21,28)</sup>

**FISCHPLATTE VOM GRILL**

für 1 Person 29,90 €

für 2 Personen 58,50 €

mit Tagesgemüse (drei Fischarten -

Doradenfilet, Baby-Calamari, Riesengarnele) <sup>(4,19,20,21,25,28)</sup>

## FLEISCH

**GRILL TELLER**

für 1 Person 26,90 €

für 2 Personen 52,00 €

Gyros-Hähnchenbrustfilet, Lammkoteletts aus der Krone und Bifteki vom Grill mit Tzatziki, Pommes und Salat <sup>(17,20)</sup>

**GYROS**

frisches Schweinefleisch vom Drehspieß garniert mit Zwiebeln und Tzatziki dazu Pommes und gem. Salat <sup>(17,20,24)</sup>

**SUVLAKI**

gegrillte Schweinefleischspieße mit Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat <sup>(17,23)</sup>

**PAIDAKIA (FRENCH RACKS)**

frische, irische Lammkoteletts aus der Krone mit Pommes Frites, Tzatziki dazu ein kleiner Salat <sup>(17,20)</sup>

**BIFTEKI**

gemischtes hausgemachtes Hackfleischsteak gefüllt mit Fetakäse dazu Basmatireis, Tzatziki und Salat <sup>(17,20)</sup>

**TIGANIA (griechischer Art)**

geschnetzeltes Hühnerfleisch aus der Pfanne in Olivenöl - Zitronensauce, Zwiebel, Paprika, Oregano, Basmatireis dazu Salat <sup>(17,20,23)</sup>

**GYROS & BABYCALAMARI**

frisches Schweinefleisch vom Drehspieß und Babycalamari vom Grill dazu Pommes, Tzatziki und gem. Salat <sup>(17,20,24,21)</sup>

## FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

**KINDER-HÄHNCHENSCHNITZEL** mit Pommes <sup>(15,24)</sup>

12,90 €

**CHICKEN NUGGETS** mit Pommes <sup>(15,24)</sup>

11,90 €

**POMMES**

4,80 €

## HAUSGEMACHTES

**MUSAKAS**

Schichtauflauf aus gebratenen Auberginen, Zucchini, Kartoffelscheiben angemachten Hackfleisch und Béchamelsoße dazu Salat <sup>(17,20,23)</sup>

**GIOUVETSI**

im Steintopf saftgeschmorte Lammhaxe in einer Tomaten-Merlot Sauce zubereitet nach griechischer Art, serviert mit griechischen Reisnudeln (Kriharaki), mit Fetakäse dazu Salat <sup>(17,20,23)</sup>

**BRIAM VOM OFEN** (vegetarisch)

mit frischem Gemüse & Kartoffeln, Olivenöl & Fetakäse <sup>(17,19,23)</sup>

## EXTRA BEILAGEN

**GEMISCHTER SALAT**

4,50 €

**FRISCHES TAGESGEMÜSE**

6,50 €

**OPENKARTOFFELN**

5,50 €

**BSMATIREIS**

4,00 €

## HAUSGEMACHTE DESSERTS

**BROWNIE**

8,90 €

mit Erdbeeren und Vanilleeis <sup>(15,17)</sup>

**EKMEK KANTAIFI**

8,00 €

Engelshaar Kuchen mit Vanillecreme und Honig Sirup <sup>(15,17,26,27)</sup>

**BAKLAVAS**

8,50 €

Blätterteig gefüllt mit Nüssen in Honig-Sirup dazu Vanilleeis <sup>(15,17,26,27)</sup>

**GRIECHISCHER JOGHURT**

8,90 €

mit karamellisierten Nüssen, frischen Erdbeeren und Honig <sup>(17,26,27)</sup>

## WÄRME GETRÄNKE <sup>(17)</sup>

**Tasse Kaffee 100% ARABICA**

3,20 €

**Latte Macchiato** <sup>(17)</sup>

4,00 €

**Cappuccino** <sup>(17)</sup>

3,50 €

**Ellinikos-grie. Mokka**

3,80 €

**Espresso**

2,80 €

**Heiße Zitrone natur**

3,50 €

**Espresso Doppelt**

4,50 €

**Haferl Tee mit Honig**

3,90 €

**Espresso Macchiato** <sup>(17)</sup>

3,00 €

**Grün, Minze, schwarz, Kamille, Kräuter, Früchte**

• Alle Gerichte werden mit extra nativem Olivenöl aus Kreta zubereitet. •

ZUSATZSTOFFE: 1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Süßungsmittel, 4 mit Konservierungsstoff, 5 Brennwert 100ml=1,1KJ (0,26kcal) enthält eine Phenyl Alanin Quelle, 6 Süßstoffe Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin) und Saccharin, 7 gefärbt mit Beta-Carotin, 8 chininhaltig, 9 Taurin, 10 mit Phosphat, 11 geschwärzt, 12 mit Antioxidationsmittel.

KENNZEICHNUNG DER HAUPTALLERGENE: 13 mit Geschmacksverstärker, 15 Eier, 16 Sesamsamen, 17 Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose), 18 Soja, 19 Schwefelkohlenstoff und Sulfite, 20 Senf, 21 Weichtiere, 22 Lupinen, 23 Sellerie, 24 Glutenhaltige Getreide (1 - Weizen, 2 - Roggen, 3 - Gerste, 4 - Hafer, 5 - Dinkel, 6 - Kamut, 7 - Hybridstämme), 25 Krebstiere, 26 Erdnüsse, 27 Schalenfrüchte (1 - Mandel, 2 - Haselnuss, 3 - Walnuss, 4 - Cashew, 5 - Pecannuss, 6 - Paranuss, 7 - Pistazie, 8