

### Krya Orektika (Kalte Vorspeisen)

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>4. Tzatziki</b>   | <b>4,90 €</b> |
| original griechischer Joghurt <sup>G</sup> mit Knoblauch, geraspelter Gurke und griechischem Olivenöl                |               |
| <b>5. Tirosalata</b>   | <b>8,70 €</b> |
| leicht pikante Käsecreme mit verschiedenen Weißkäsesorten <sup>G</sup>   |               |
| <b>7. Feta</b>   | <b>6,80 €</b> |
| griechischer Schafskäse <sup>G</sup> , serviert mit griechischem Olivenöl, Oregano und Kalamata Oliven <sup>10</sup> |               |
| <b>8. Oliven<sup>10</sup> und Peperoni<sup>2</sup></b>   | <b>3,90 €</b> |

### Sesta Orektika (Warme Vorspeisen)

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>12. Pita</b> (griechisches Fladenbrot <sup>A1</sup> )   | <b>2,30 €</b> |
| <b>13. Skordopsomo</b> (Knoblauchbrot <sup>A1,2</sup> )  | <b>3,90 €</b> |
| <b>14. Tomatopsomo<sup>A1</sup>,</b><br>Brotscheiben aus dem Backofen, mit gewürfelten frischen Tomaten, griechischem Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Basilikum | <b>4,30 €</b> |
| <b>15. Skordopita</b> (Knoblauch Pita <sup>A1,2</sup> )<br>griechisches Fladenbrot mit Knoblauch   | <b>3,20 €</b> |
| <b>17. Tiri Fournou</b> (Überbackener Weißkäse <sup>G</sup> )<br>mit Knoblauch, Tomaten, Peperoni <sup>2</sup> und Zwiebeln verfeinert                           | <b>7,70 €</b> |
| <b>18. Gavros</b> (Gebratene Sardellen) serviert mit Sauce Tartar <sup>C</sup>   | <b>5,40 €</b> |
| <b>21. Melintzana</b> (Gebackene Auberginenscheiben <sup>A1,C</sup> ) serviert mit Tzatziki <sup>G</sup>   | <b>5,90 €</b> |
| <b>22. Kolokithakia</b> (Gebackene Zucchini-scheiben <sup>A1,C</sup> ) serviert mit Tzatziki <sup>G</sup>  | <b>5,60 €</b> |
| <b>23. Florinis aus dem Backofen</b><br>rote Spitzpaprika aus Florina, gefüllt mit Weißkäse <sup>G</sup> , serviert mit Metaxasauce <sup>G,1</sup>               | <b>9,90 €</b> |
| <b>24. Gegrillte Peperoni<sup>2</sup></b> serviert mit frischem Knoblauch  | <b>5,60 €</b> |

### Vegetarische Gerichte

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>26. Chilopites (Tagliatelle)</b><br>mit Pilze, Tomatensauce und Friese Thymian                            | <b>12,90 €</b> |
| <b>27. Makaronia Vasilikou</b><br>Spaghetti mit Basilikum-Pesto und Kefalotiri (Griechische Hartkäse)        | <b>10,50 €</b> |
| <b>28. Makaronia Lachanikon</b><br>Spaghetti mit frischem Gemüse, Tomatensauce und Feta-Flocken <sup>G</sup> | <b>11,30 €</b> |

## Salate

- 30. Choriatici** **10,20 €**  
traditionell griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Feta<sup>G</sup>, Radieschen, Kalamata Oliven<sup>10</sup>, griechischem Olivenöl, Kapern und Kräutern
- 34. Kota Salata** **9,40 €**  
gemischte Blattsalate der Saison, serviert mit saftig gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Kefalotiri<sup>G</sup> (griechischer Hartkäse) knusprigen Croutons<sup>A1</sup>, Bacon<sup>2.6</sup>, in Mayonnaise Senf Dressing

## Sinodeftika (Beilagen)

- 36. Tomatenreis** **2,90 €**
- 37. Butterreis<sup>5</sup>** **2,90 €**
- 38. Pommes frites<sup>5,6</sup>** **2,90 €**
- 40. Hausgemachte grüne Bohnen** **4,30 €**
- 41. Hausgemachte dicke Bohnen** **4,60 €**

## Für unsere kleinen Gäste

- 520. Gyros mit Pommes Frites<sup>5,6</sup>** **7,50 €**
- 521. Souzouki<sup>G,C</sup> Hacksteak, gewürzt nach griechischer Art** **7,50 €**
- 522. Hähnchenbrust Schnitzel<sup>A1,C</sup> mit Pommes Frites<sup>5,6</sup>** **8,00 €**
- 523. Fischstäbchen<sup>A1,C</sup> mit Pommes Frites<sup>5,6</sup>** **8,00 €**
- 524. Spaghetti mit Tomatensauce** **6,00 €**

## Wir empfehlen Ihnen zu unseren Vorspeisen:

- 12. Pita (Griechisches Fladenbrot<sup>A1</sup>)** **2,30 €**
- 49. Kofto Makaronaki mit Hähnchenbruststreifen** **14,80 €**  
Penne mit Hähnchen, Pilzen und Ouzo-Sauce

## Pscharika (Fischspezialitäten)

- 50. Kalamaria** **14,30 €**  
Tintenfischringe vom Koch geschnitten, knusprig gebraten, serviert mit Butterreis<sup>5</sup>, Sauce Tartar<sup>C</sup> und Salat
- 55. Solomos (Frisches Lachssteak vom Grill)** **20,60 €**  
serviert mit Butterreis<sup>5</sup>, Zitrone Sauce und Salat

## **Pschita (Vom Grill)**

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>60. Gyros</b>   | <b>13,90 €</b> |
| fein gewürztes, geschnittenes Schweinefleisch vom Drehspieß,<br>dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   |                |
| <b>61. Souvlaki</b> zarte, magere Fleischstückchen<br>an 2 Spießern, dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat  | <b>14,10 €</b> |
| <b>62. Panarismeno Kotopoulo</b> (Hähnchenbrust Schnitzel <sup>A1,C</sup> )<br>mit frischen gewürfelten Tomaten, Knoblauch, Weißkäse <sup>G</sup> ,<br>dazu Pommes frites <sup>5,6</sup> und Salat | <b>15,50 €</b> |
| <b>63. Schweinesteak</b> saftig gegrillt, dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   | <b>14,00 €</b> |
| <b>64. Souzouki<sup>G,C</sup></b> Hacksteak, gewürzt nach griechischer Art,<br>dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat  | <b>14,00 €</b> |
| <b>65. Bifteki<sup>C</sup></b> Hacksteak gefüllt mit Feta <sup>G</sup> ,<br>Tomaten und Paprika, dazu Reis und Salat   | <b>16,50 €</b> |
| <b>66. Sikotakia</b> (Kalbsleber) dazu grüne Bohnen, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   | <b>16,90 €</b> |
| <b>67. Paidakia</b> (Lammkoteletts 5 Stück) dazu grüne Bohnen, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   | <b>22,10 €</b> |
| <b>68. Apnisia Filetakia</b> (Lammfilets 3 Stück)<br>dazu grüne Bohnen, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat  | <b>25,30 €</b> |

## **Gemischte Teller vom Grill**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>70. Irodion Teller</b>   | <b>14,30 €</b> |
| Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   |                |
| <b>71. Dorf Teller</b>  | <b>14,50 €</b> |
| 2 Schweinesteaks, Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   |                |
| <b>72. Kreta Teller</b>   | <b>15,50 €</b> |
| 2 Stück Kalbsleber, Gyros, Souvlaki, dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat   |                |
| <b>73. Larissa Teller</b>   | <b>15,50 €</b> |
| 2 Souzouki <sup>G,C</sup> , Souvlaki, Gyros, dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat                                     |                |
| <b>74. Thiseas Teller</b>   | <b>17,30 €</b> |
| Souzouki <sup>G,C</sup> , Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Reis Tzatziki <sup>G</sup> und Salat                               |                |
| <b>75. Spezial Teller</b>   | <b>23,10 €</b> |
| Lammfilet, Schweinemedallion, Hähnchenbrust, kleines Bifteki <sup>C,G</sup> ,<br>dazu Reis, Tzatziki <sup>G</sup> und Salat |                |

## **Grillplatten für 2 und mehrere Personen**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>76. Trikala Platte (für 2 Personen)</b>  | <b>36,80 €</b> |
| 2 Souzouki <sup>G,C</sup> , 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, Gyros, dazu Reis,<br>Tzatziki <sup>G</sup> und Salat |                |

**Auf Wunsch können Sie anstatt unseres Haussalates  
einen Bauernsalat mit nur 2,60 € Aufschlag wählen.**

### **Überbackenes und aus der Pfanne**

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>80. Gyros mit Metaxasauce<sup>1,G</sup></b><br>und Käse <sup>1,G</sup> überbacken, dazu Pommes frites <sup>5,6</sup> und Salat   | <b>15,60 €</b> |
| <b>81. Suvlaki mit Metaxasauce<sup>1,G</sup></b><br>und Käse <sup>1,G</sup> überbacken, dazu Pommes frites <sup>5,6</sup> und Salat   | <b>15,60 €</b> |
| <b>82. Schweinefilet gefüllt</b><br>mit Feta <sup>G</sup> , Tomaten, Oliven <sup>10</sup> , Zwiebeln und Peperoni <sup>2</sup> ,<br>verfeinert mit Metaxasauce <sup>1,G</sup> und Käse <sup>1,G</sup> überbacken,<br>dazu Kartoffelbrei <sup>G</sup> und Salat                                | <b>18,20 €</b> |
| <b>83. Hähnchenbrustfilet</b> verfeinert mit Metaxasauce <sup>1,G</sup><br>und Käse <sup>1,G</sup> überbacken, dazu Pommes frites <sup>5,6</sup> und Salat  | <b>16,70 €</b> |
| <b>84. Bekris Meses<sup>G</sup></b> (pikant)<br>in kleine Stücke geschnittenes Schweinefilet mit Peperoni <sup>2</sup> , Oliven <sup>10</sup> ,<br>Tomaten und Zwiebeln, in Sauce à la Chef de Cuisine<br>mit Ouzo und Metaxa <sup>1</sup> abgelöscht, dazu Butterreis <sup>5</sup> und Salat | <b>17,50 €</b> |

### **Lammfleisch-Spezialitäten aus dem Backofen**

**Jouvetzi** ist die kulinarische Art, das Fleisch zusammen mit der Beilage einzeln portioniert in einem Tontopf im Ofen zu schmoren.

Fleischsud und Geschmack bleiben in der Backform erhalten.

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>90. Lammhaxe</b> mit Auberginen, überbacken, dazu Salat    | <b>19,90 €</b> |
| <b>91. Lammhaxe</b> mit dicken Bohnen, überbacken, dazu Salat | <b>19,90 €</b> |
| <b>92. Lammhaxe</b> mit grünen Bohnen, überbacken, dazu Salat | <b>19,90 €</b> |
| <b>93. Stifado</b> Lammhaxe mit jungen Zwiebeln, dazu Salat   | <b>19,90 €</b> |

**Auf Wunsch können Sie anstatt unseres Haussalates  
einen Bauernsalat mit nur 2,60 € Aufschlag wählen.**