

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

### Brizolaki

Schweinerückensteak gegrillt mit Champignons, Zwiebeln und Knoblauchkartoffeln

### Lamm - Beefteki auf Pita

mit Senfsoße, Cherry Tomaten und Salatbouquet

### Pita Vital

Gemüsepuffer mit Saganotiri Käse, Senfsoße, Cherrytomaten und Salatbouquet

### Salat der Jahreszeit

gegrilltes Lammfilet an Wildkräutern, gebratene Champignons, Graviera mit Honig-Senf-Vinaigrette

11,50



12,80

10,80

13,40

 = vegetarisch

## KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki**  4,80  
Joghurt mit Gurken und Knoblauch, sehr erfrischend
- 3 **Taramas** 5,40  
Creme aus Fischrogen – eine Delikatesse
- 7 **Dakos**  6,20  
selbstgebackenes Brot mit Knoblauchbutter, fein gehackten Tomaten, zerkrümeltem Feta, Oliven, Oregano und Olivenöl

## WARME VORSPEISEN

- 9 **Peperoni vom Grill**  5,30  
eine pikante Vorspeise mit Knoblauchmarinade
- 10 **Dolmadakia**  6,20  
gefüllte Weinblätter mit Reis und Zwiebeln dazu Zaziki
- 12 **Domatotiri**  6,20  
im Ofen gebackener Fetakäse mit Tomatensoße und Knoblauch
- 14 **Auberginen- und Zucchinischeiben**  7,20  
Auberginen- und Zucchinischeiben in Teig gebacken, Tomatensoße und Parmesankäse mit Zaziki
- 15 **Champignons**  6,70  
gefüllte Champignons mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse überbacken

## SALATE

- 23 **Scampisalat** 13,20  
gebratene Garnelen ohne Schale mit Blattsalate der Saison, Champignons, rote Bete und mildem Ziegenkäse

## FISCHSPEZIALITÄTEN

- 24 **Calamares** 15,10  
gebackene Tintenfische mit Taramas, Gemüsereis und Rote-Bete-Salat
- 28 **Inselteiler** 17,10  
Calamares, Garnelen, Sardellen mit Taramas, Gemüsereis und Rote-Bete-Salat

## SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 30 **Hähnchen Souvlakia** 15,80  
gegrillte Hähnchenspieße, dicke Bohnen und Salatbouquet mit Essig-Senf-Vinaigrette
- 33 **Souvlakia** 13,20  
gegrilltes mageres Schweinefleisch am Spieß mit Zaziki, Reis und Salat
- 34 **Gyros** 12,20  
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Reis und Salat
- 35 **Sikotia** 12,00  
gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln, Zaziki, Reis und Salatteller
- 36 **Rolo** 13,80  
Schweinefleischröllchen gefüllt mit Fetakäse, Reis und Salat
- 37 **Gemisto** 13,60  
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse, Reis und Salat
- 38 **Pidakia** 16,60  
gegrillte Lammkoteletts mit Zaziki, Reis und Salat

## GRILLPLATTEN

- 40 **Gyros, Beefteki** 13,30  
Zaziki, Reis und Salat
- 42 **Gyros, Souvlaki** 13,50  
Zaziki, Reis und Salat
- 45 **Gyros, Beefteki, Souvlaki** 15,80  
Zaziki, Reis und Salat

## KINDER GERICHTE

- 70 **Gyros** 7,50  
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben
- 71 **Souvlaki** 8,00  
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben
- 72 **Fischfilet** 9,70  
frisch paniert mit Pommes und Tomaten-Gurken-Scheiben

## GETRÄNKE TO GO

- Mythos 0,33L** 2,40
- Ouzo 0,2L** 7,80
- Retzina 0,5L** 8,50
- Genesis 0,5L** 9,90
- Nemea 0,7L** 13,80

## AUS DEM BACKOFEN

- 49 **Unsere Lammhaxe** 14,90  
geschmort mit dicken Bohnen in einer Tomatensoße und Salat
- 51 **Gyros in Metaxasoße** 14,80  
mit Käse überbacken, Pommes und Salatteller

## AUS DER PFANNE

- 52 **Hähnchenpfanne** 15,60  
Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer Weißweinsahnesoße, Pommes und Salat
- 53 **Steakpfanne** 14,80  
Schweinerückensteaks vom Jungschwein gebraten mit Champignons in Weißweinsahnesoße und Pommes

## KLEINE SPEZIALITÄTEN

- 55 **Gigantes**  9,10  
Riesenbohnen geschmort in einer Tomatensoße mit Feta überbacken
- 58 **Scampi Tiganaki** 13,10  
Garnelen mit Knoblauch gebraten in Ouzo abgelöscht garniert mit Feta, Gemüsereis und Rote-Bete-Salat
- 61 **Beefteki in Metaxasoße** 10,40  
mit Käse überbacken und Knoblauchkartoffeln

## BEILAGEN

- 62 **Pommes**  3,50
- 63 **Tomatenreis**  3,00
- 64 **Knoblauchkartoffeln**  4,00  
Pommes statt Reis + 0,70

## NACHSPEISEN

**Sprechen Sie uns auf unsere täglich wechselnde Nachspeisen an.**

 = vegetarisch