

# Mittag

Montag – Freitag | 11:30 – 14 Uhr | nicht an Feiertagen

310. GYROS	fleisch vom drehspeiß   kritharaki   zaziki   salata spit meat   kritharaki   zaziki   salad	9,90
311. SOUVLÁKI	gegrillte schweinespieße   kritharaki   zaziki   salata spit pork   kritharaki   zaziki   salad	7,90
312. BIFTEKI GEMISTÓ	hacksteak   fetakäse   kritharaki   zaziki   salata ground meat   feta   kritharaki   zaziki   salad	9,90
313. SCHWEINEFILET	pilzrahmsoße   rosmarinkartoffeln   salata cream-mushroom sauce   rosemary potatoes   salad	10,90
314. SCHNITZEL	paniertes schweineschnitzel   patates   salata breaded escalope   fries   salad	7,90
315. MOUSSAKÁ	aubergine   kartoffeln   hackfleisch   béchamelsauce eggplant   potatoes   minced meat   béchamel sauce	11,90
316. GEMISTÁ	gefüllte paprika   hackfleisch   reis   rosmarinkartoffeln stuffed peppers   minced meat   rice   rosemary potatoes	9,90
317. ROTBARSCHFILET	gebacken   butterreis   salata fried rosefish   butter rice   salad	8,90
318. KALAMARÁKIA	frittierte calamari-ringe   butterreis   salata fried calamari rings   butter rice   salad	10,90
319. GÁVROS	gebackene sardellen   butterreis   salata fried anchovies   butter rice   salad	8,90
320. PASTA <i>PLACÍA</i>	linguine   ratatouille   parmesan   rucola linguine   ratatouille   parmesan   arugula	8,90

# aperitif

680.	<b>OUZO PLOMÁRI</b>	der beliebteste ouzo griechenlands aus lesvos 2 cl the most popular greek ouzo from lesvos		2,50
681.	<b>OUZO PLOMÁRI</b>	das beliebte fläschchen zum teilen the popular bottle for sharing	200 ml	13,00
682.	<b>OUZO FEIGE</b>	ouzo plomari   eingelegte feige ouzo plomari   pickled fig	4 cl	3,90
683.	<b>MARTELLI</b>	bianco / rosso	5 cl	3,90
684.	<b>APEROL* SPRITZ</b>	aperol   prosecco   mineralwasser aperol   sparkling wine   sparkling water	0,2l	5,90
685.	<b>KIR ROYAL</b>	prosecco   crème de cassis sparkling wine   crème de cassis	0,1l	4,50
686.	<b>CAMPARI*</b>	soda / orange	0,2l	4,80
687.	<b>SANDEMANN SHERRY</b>	fino / medium dry	5 cl	3,90
688.	<b>SEKT HOLUNDER</b>	prosecco   holunderblütensirup sparkling wine   elderflower syrup	0,1l	4,50
689.	<b>AKAKÍES ROSÉ</b>	leckerer schaumwein aus griechenland tasty sparkling wine from greece	0,1l 0,75l	3,90 22,50
690.	<b>LILLET WILD BERRY</b>	lillet blanc   schweppes wild berry	0,2l	5,90
692.	<b>HUGO</b>	scavy and ray hugo   minze   limette scavy and ray   mint   lime	0,2l	5,90
693.	<b>OTTO ATHENS VERMOUTH</b>	griechischer vermouth aus attika greek vermouth from attika	5 cl	4,50

\*mit Farbstoff

# mezé

- |                             |   |       |
|-----------------------------|---|-------|
| 1. ZAZÍKI                   | joghurt   gurke   knoblauch   frische kräuter<br>yoghurt   cucumber   garlic   fresh herbs  | 4,50  |
| 2. TARAMÁS                  | fischrogencreme mit pürierten kartoffeln   olivenöl<br>fish roe cream with puréed potatoes   olive oil  | 6,50  |
| 3. CHCIPITÍ                 | schafskäsemousse   chili<br>sheep cheese mousse   chili   | 4,90  |
| 4. GARÍDA KATAÍFI           | black tiger garnelen umhüllt in engelshaar  <br>hausgemachter süß-sauer dip<br>black tiger prawns wrapped in angel's hair  <br>home-made sweet-sour dip | 14,90 |
| 5. CHCAPÓDI FÁVA            | gegrillter octopusarm   gelbes erbsenmousse<br>grilled octopus arm   yellow pea mousse  | 13,90 |
| 6. GÁVROS                   | gebratene sardellen   zitrone   olivenöl<br>roasted anchovies   lemon   olive oil   | 8,90  |
| 7. FÉTA SOUSÁMI             | feta   sesam   honig<br>feta   sesame   honey   | 8,90  |
| 8. FÉTA BOUJOURDÍ           | feta vom ofen   tomate   peperoni   oliven   chili   käse<br>grilled feta   tomato   chilies   olives   chili   cheese                                  | 7,50  |
| 9. MANITÁRI SAUTÉ           | pfannen-champignons   rosmarinkartoffeln  <br>frische kräuter<br>pan mushrooms   rosemary potatoes   fresh herbs  | 7,90  |
| 10. PANCZÁRI<br>CARPACCIO   | rote beete   feta   rucola   joghurt-knoblauch-dressing<br>red beet   feta   arugula   yoghurt-garlic-dressing  | 6,90  |
| 11. ZWEIERLEI<br>BRUSCHETTA | geröstetes knoblauchbrot   tomaten   aubergine   rucola<br>garlic-bread   tomatoes   eggplant   arugula   | 7,90  |
| 12. KOLOKICHÁKIA            | gebratene zucchini-scheiben   zaziki   rucola<br>roasted zucchini slices   zaziki   arugula   | 6,90  |

# SÚPPA

20. **BOULLABAISE *PLACÍA*** fisch | gemüse | baguette 6,50  
fish | vegetables | baguette
21. **TAGESSUPPE** Bitte fragen Sie unser freundliches Service-Personal 4,90  
nach der aktuellen Tagessuppe.  
Please ask our friendly staff for today's soup.

# saláta

25. **CHORIÁTIKI** tomaten | gurken | feta | zwiebeln | oliven | peperoni 10,90  
tomatoes | cucumber | feta | onions | olives | chilies
26. **SALÁTA DÁKOS** tomaten | dakos gerstenzwieback | feta | frische kräuter | 11,90  
oliven  
tomatoes | dakos orge rusk | feta | fresh herbs | olives
27. **SALÁTA *PLACÍA*** ziegenkäse | blattsalat | rucola | spinat | karamellisierte 12,90  
walnuss | granatapfel | feigen-senf-dressing  
goat cheese | lettuce | arugula | spinach | caramelized walnut |  
pomegranate | fig-mustard-dressing
28. **SALÁTA KALAMÁRI** calamaris | blattsalat | rucola | karotte | peperoni | gurke | 12,90  
rotkraut | balsamico-olivenöl-dressing  
squids | lettuce | arugula | carrots | chilies | cucumber | red  
cabbage | balsamic-olive oil-dressing
29. **SALÁTA MANICÁRI** champignons | blattsalat | rucola | spinat | sesam | honig- 10,90  
senf-dressing  
mushrooms | lettuce | arugula | spinach | sesame | honey-  
mustard-dressing
30. **BEILAGENSALAT** blattsalat | rucola | karotte | peperoni | gurke | rotkraut 5,80  
lettuce | arugula | carrot | chilies | cucumber | red cabbage

# BEILAGE

- |                                |   |       |
|--------------------------------|---|-------|
| 31. <b>MEDITERRANES GEMÜSE</b> | frisches saisonales ofengemüse<br>fresh seasonal oven baked vegetables  | 6,50  |
| 32. <b>PORCION KRITHARÁKI</b>  | reisnudeln in hausgemachter tomatensauce<br>rice noodles in home-made tomato sauce  | 4,90  |
| 33. <b>PORCION RÍZI</b>        | butterreis<br>butter rice   | 2,50  |
| 34. <b>PORCION PATÁTES</b>     | frittierte kartoffelscheiben<br>fried potato skins  | 3,90  |
| 35. <b>PÍTA</b>                | frisches fladenbrot<br>fresh flatbread  | 2,50  |
| 36. <b>BROCKORB</b>            | bread basket  | 1,50  |
| <h2>KLASSIKÁ</h2>              |   |       |
| 40. <b>GYROS</b>               | fleisch vom drehspieß   patates   kritharaki   zaziki   salata<br>spit meat   fries   kritharaki   zaziki   salad                               | 14,90 |
| 41. <b>SOUVLÁKI</b>            | gegrillte schweinespieße   patates   kritharaki   zaziki   salata<br>spit pork   fries   kritharaki   zaziki   salad                            | 14,90 |
| 42. <b>BIFTEKI GEMISTÓ</b>     | hacksteak   fetakäse   patates   kritharaki   zaziki   salata<br>ground meat   feta   fries   kritharaki   zaziki   salad                       | 16,90 |
| 43. <b>SIKÓCI</b>              | leber vom kalb   rotweinzwiebeln   patates   kritharaki   zaziki   salata<br>calf liver   red wine onions   fries   kritharaki   zaziki   salad | 17,90 |
| 44. <b>ARNÍ KÓTSI</b>          | lammhaxe aus dem ofen   süßkartoffelpüree   spinat   salata<br>lamb hindleg   sweet potato purée   spinach   salad                              | 17,90 |
| 45. <b>PAIDÁKIA</b>            | lammkarre   rosmarinkartoffeln   spinat   salata<br>rack of lamb   rosemary potatoes   spinach   salad  | 19,90 |

# Kréas

50. **KOTÓPOULO** hähnchenbrust vom grill | butterreis | gemüse | zitronenschaum | 13,90  
grilled chicken breast | butter rice | vegetables | lemon foam
51. **FILET VOM IRISCHEN ANGUS** rosmarinkartoffeln | spinat | selbstgemachte kräuterbutter | salata | 29,90  
rosemary potatoes | spinach | self-made herb butter | salad
52. **RUMPSTEAK VOM IRISCHEN ANGUS** rosmarinkartoffeln | spinat | selbstgemachte kräuterbutter | salata | 23,90  
rosemary potatoes | spinach | self-made herb butter | salad

# PSári

60. **SOLOMÓS** lachsfilet | weißweinsauce | gemüse | butterreis | 18,90  
salmon steak | white wine sauce | vegetables | butter rice
61. **TSIPÚRA** ganze frische dorade royal vom grill | 22,90  
zitronen-olivenöl-vinaigrette | gemüse | butterreis  
whole grilled gilthead royal | lemon-olive oil-vinaigrette | vegetables | butter rice
62. **KALAMARÁKIA** frittierte calamari | butterreis | salata | 18,90  
fried calamari | butter rice | salad
63. **BABY KALAMÁRI** gefüllt mit feta & spinat | butterreis | salata | 20,50  
filled with feta & spinach | butter rice | salad
64. **GARÍDES** black tiger garnelen aus der pfanne | butterreis | salata | 21,90  
pan black tiger prawns | butter rice | salad
65. **GARIDOMAKARONÁDA** linguine | black tiger garnelen | basilikum | tomatensauce | 21,90  
linguine | black tiger prawns | basil | tomato sauce

# VEGETARISCH

70. **PASTA *PLATÍA*** linguine | ratatouille | parmesan | rucola 12,90  
linguine | ratatouille | parmesan | arugula
71. **KOLOKITCHOKEFTEDES** hausgemachte zucchini-puffer | gemüse | zaziki 9,90  
home-made zucchini pancakes | vegetables | zaziki

# KINDER

75. **„ICH WEIß NICHT.“** gyros mit pommes und salata 8,50  
„I DON'T KNOW.“ gyros with fries and salad
76. **„ICH WILL NICHTS.“** souvlaki mit pommes und salata 8,50  
„I DON'T WANT ANYTHING.“ souvlaki with fries and salad
77. **„ICH HABE KEINEN HUNGER.“** schnitzel mit pommes und salata 8,50  
„I'M NOT HUNGRY.“ schnitzel with fries and salad
78. **„MIR EGAL.“** chicken nuggets mit pommes und salata 8,50  
„I DON'T CARE.“ chicken nuggets with fries and salad

# DESSERT

100. **MILLEFEUILLE** blätterteig | vanillecrème | erdbeeren 8,50  
puff pastry | vanilla cream | strawberries
101. **JIAOURTÓMELO** griechischer joghurt | honig | karamellisierte walnuss 4,90  
greek yoghurt | honey | caramelized walnut
102. **GALAKTOBÚREKO** griespudding in blätterteig | vanilleeis | sahn 5,60  
semolina pudding in puff pastry | vanilla ice-cream | cream
103. **PANNA COTTA** mit marinierten beeren 5,90  
with marinated berries
104. **KORMÓS** weißer mosaik-kuchen | butterkeks | kokosraspeln 5,90  
white mosaic cake | butter biscuit | desiccated coconut