

Krya Mezedakia Kalte Vorspeisen

Tzatziki Joghurt, Dill, Knoblauch und Gurke	5,40€
Taramas Fischrogenpaste mit Vollkornbrot und Kartoffeln	5,70€
Skordalia Wallnüssen, Brot-Knoblauch Dipp	6,10€
Meltzanosalata Aubergine püriert, Rote Paprika, Tachini, Fava, Knoblauch, getrocknete Tomate	6,10€
Feta Schafskäse in Oliven-Öl, Zwiebeln und Oregano	6,40€
Elies kai Piperakia Schwarz/Grüne Oliven und milde Peperonis in Oliven-Öl, Essig Marinade	5,50€
Pikilia krya Variation von kalte Vorspeisen für 2 Person	15,50€

Zesta Mezedakia Warme Vorspeisen

Feta Saganaki Gebratene Schafskäse im Schwarz-Weis Sesamsamen kruste auf Salat Bouquet	7,30€
Melitzanes kai Kolokithakia Gebratene Auberginen und Zucchini dazu Tzatziki	7,70€
Fava Gelbe Linsen püriert (BIO) Kapern, getrognete Tomate, Zwiebeln	6,30€
Gigantes Mavri Schwarze Giga Bohnen (BIO) aus dem Ofen in Tomatensauce und frischen Kräutern	7,30€
Florinis Gemisti Rote spitz Papika Gefüllt mit Fetamousse, OlivenÖl-Balsamiko Vinaigrete, Wallnüsse	5,90€
Manitaria Gemista Champignons mit Fetamousse-Spinat Füllung, OlivenÖl-Balsamiko Vinaigrete,Wallnüsse	7,50€
Patates Fournou Thymiankartoffeln aus dem Ofen	4,70€
Pikilia Sesta Variation von Warme Vorspeisen für 2 Person	15,90€

Alle Unsere Gerichte werden mit Nativem Oliven Öl Zubereitet

Thalassina Meeresfrüchte - Fisch

Gavros Gebratene Sardellen dazu Tarama Dipp und Salat Bouquet	7,70€
Kalamarakia Gebratene Baby Kalamari Salat Bouquet und Tarama Dipp	9,30€
Chtapodi Skaras Gegrillter Oktopus dazu Skordalia und Gemüse	15,90€
Mydia Saganaki i Garides Saganaki Gebratene Muscheln oder Garnelen in Tomatensoße, frische Kräutern, Knoblauchbrot und geriebene Schafskäse	9,20€
Mparmpounaki Fileto Scharas Meerbarbe Filet Gegrillt dazu Fava und Salat Bouquet	16,50€

Salates Salate

Choriatiki Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäsemousse, Oliven, Peperonis, Kritamos (Meerfenchel) und Dakos (Kretischer Zwieback)	10,50€
Manouri salata Gemischter salat mit Manouri (Frischkäse Ziegen-Schafmilch) getrockneten Feige Granatapfel, Schwarz-Weis Sesamsamen	9,90€
Pantzarosalata Rotebeetesalat mit Schafskäsemousse, Frische kräutern, Petersilie, knoblauch, und Wallnüsse	5,90€
Politiki Salata Einer Krautsalat nach Griechische Art, Weiskohl, karotten, Rote Paprikaschoten, Sellerie, Petersilie, Sultaninen und Wallnus	7,90€

Wir akzeptieren nur Bargeld keine E.C. zahlung

Kirios Piata - Hauptgerichte

Souvlaki	17,00€
Schweinespieße gegrillt, dazu Thymian-Kartoffeln, Gemüse und gemischte Salat	
. Auch als Meze	9,50€
Biftekia	17,00€
Gegrillte Hacksteaks vom Gemischtem Hackfleisch dazu Thymian-Kartoffeln, Gemüse und gemischte Salat	
. Auch als Meze	9,50€
Soutzoukakia A la Smyrna (Smyrneika)	18,00€
Frikadellchen vom Gemischtem Hackfleisch in Knoblauch-Kreuzkümmel-Tomatensauce dazu Thymian-Kartoffeln und gemischte Salat	
. Auch als Meze	9,80€
Pidakia	20,90€
Lammkoteletts gegrillt mit Thymian-Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat	
. Auch als Meze	10,90€
Mousakas	13,90€
Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, eine Schicht von Hackfleisch und Creme Bechamel auf Fava und gemischte Salat	
. Auch als Meze	7,90€
Mousakas Vegan	14,90€
. Auch als Meze	8,50€

KALI OREXI-GUTEN APPETIT

Zur Einstimmung Servieren wir Brot und Suppe oder ein Dipp

Weitere Portion Brot 1,50€

Info: für Allergien oder Unverträglichkeiten von Zutaten/Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage bei unsere Servicemitarbeitern

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser, Pepsi, Pepsi Light, 7UP, Orangenlimo	Gl 0,3l 2,80€, Gl 0,5l 4,40€
Wasser Flasche Stilles/Sprudel	0,75l 6,20€
Apfelschorle	Gl 0,3l 3,20€, Gl 0,5l 4,80€
O.saftschorle	Gl..0,3l 2,80€
Schweppes (Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild berry)	Gl..0,3l 3,50€
Säfte Apfelsaft, Osaft, Ananassaft, Maracujanectar	Gl..0,3l 3,50€
Fassbrause Flasche	0,33l 3,50€

DIGESTIV

Mataxa 5*	2cl 3,00€
Metaxa 7*	2cl 3,50€
Samos Likörwein	6cl 2,50€
Masticha Chiou (Mastic Likör aus Chios insel)	2cl 3,50€
Tendoura (Kräuter Likör aus Patra)	2cl 3,50€
Rakomelo (Tresterschnaps mit Tymianhonig)	2cl 3,50€

HEISSE GETRÄNKE

Ellinikos *Griechische Mokka	2,80€
Kaffee Crema	2,50€
Esspreso	2,50€
Cappuccino	2,80€
Griechische BergTee	3,50€

GETRÄNKEKARTE

APPERETIV

Ouzo..	2cl... 2,50€	4cl...4,70€	Karafe 100ml..11,50€
Tsipouro (Trester aus dem Norden) oder Tsikoudia..(Trester aus Kreta)	2cl... 2,80€	4cl...5,50€	Karafe 100ml..12,50€
Griechini (Ouzo,Osaft,Melone Likör,Blue Curacao, Zitronensaft)			8,50€
Lillet Wild-berry (Lillet Blanc,WeisWein, Rote Früchte)			6,50€
Aperol Sprizz (Aperol,WeisWein,Mineralwasser)			6,50€
Hugo (Prosecco,WeisWein,Holundersirup,Mineralwasser)			6,80€

BIER

Kölsch vom Fass: (Radler, Alster,KölschCola)	0,2l.. 1,90€	0,3l..2,80€	0,4l....3,80€
Weizen - Weizen Alkoholfrei Flasche			0,5l....4,50€
Pils – Pils Alkoholfrei Flasche			0,33l..3,20€
Alkoholfreie Kölsch Flasche			0,33l..3,50€
Malzbier		0,3l..2,80€	0,4l....3,80€

HAUSWEIN

WEIS: Mild mit wenig säure Aromen von pfirsche Früchten	Gl. 0,15l..4,40€	Fl. 0,75l..21,50€
Weis Lieblich	Gl. 0,15l..4,70€	Fl. 0,75l..23,00€
ROT: Reif und samtige Geschmack von rote Früchten	Gl.0,15l..4,40€	Fl. 0,75l..21,50€
Rot Lieblich	Gl. 0,15l..4,70€	Fl. 0,75l..23,00€
ROSE: Leicht und Fruchtig mit wenig säure	Gl.0,15l..4,40€	Fl. 0,75l..21,50€
Weinschorle		Gl. 0,15l..3,90€

Getränkekarte

Bier

Kölsch vom Fass	0,3l... 2,80€
Weizen/Weizen Alkoholfrei Fl.	0,5l... 4,50€
Pils Fl.	0,33l..3,20€
Alkoholfreie Bier Fl.	0,33l..3,20€

SOFTGETRÄNK

Wasser, Pepsi, Pepsi light, 7UP, Orangenlimo	0,3l... 2,80€
Säfte (O.saft,A.saft,Maracuja,Ananas,Multi)	0,3l... 3,50€
Apfelschorle	0,3l... 3,20€
Osaftschorle	0,3l... 2,80€

HAUSWEIN

Weiss	0,15l..4,20€
Rot	0,15l..4,40€
Rose	0,15l..4,40€
Weinschorle	0,15l..4,20€

KURZE 2CL

Ouzo	2,50€
Tsipouraki	2,80€
Rakaki	2,80€
Metexa5*	3,00€
Metaxa7*	3,50€
Rakomelaki	3,00€
Jägermeister	2,50€
Whiskey-Rum	3,00€
Gin	2,50€
Whiskey-Rum-Gin SPECIAL	3,50€
Liköre	2,50€

LONGDRINKS

Coke	7,50€
Gin-Lemon	7,50€
Rum Ginger Ale	7,50€

Whiskey-

APERITIF § COCKTAILS

Lillet Wild-berry	6,50€
Campari Soda/O.saft	6,50€
Aperol Sprizz	6,50€

GRIECHINO 8,90€

Metaxa, Ouzo, Mandelsirup, Melone likör, Osaft

GRIECHINI 8,50€

Ouzo, Osaft, Melone likör, Blue Curacao, Zitronensaft

LADYKILLER 7,80€

Osaft, Melone likör, Blue Curacao

MOJITO 8,90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

TUMBA UMBRE 6,50€

Retsinawein, Triple sec, Coke

WHISKEY SOUR 8,50€

Whiskey, Zitronensaft, Zucker , Triple sec

FILARAKI COLADA 7,80€

Batida, Malibu, Cocosnussmilch, Sahne, Ananassaft

OHNE ALKOHOL

COCONUT LIPS 5,50€

Cocosnussmilch, Sahne, Ananassaft

IPANEMA 5,70€

Ananassaft, Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

VIRGIN MOJITO 5,90€

Ananassaft, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda

FLASCHENWEINE

WEIS

SIGMA WHITE

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDI

Rebs. ASYRTIKO,UGNI BLANC,SAUVIGNON BLANC BIO 2020

Berliner Wein Trophy GOLD 2021'

Weise blüten, Zitrus, Wildrosennoten, angenehme charakterische nachgeschmack

Herkunft. THRAKIEN, XANTHI-AVDIRA

. Gl. 0,15l 5,40€

. Fl. 0,75l 26,50€

SIGMA M-A BIO 2022'

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDI

Rebs. MUSCAT OF ALEXANDRIA-ATHIRI BIO 2022

Voller körper mit Oligkeit und ausgewogenen säure, fruchtig, reichhaltige frische
aromen von Aprikose, Ananas, Limette

Herkunft. THRAKIEN, XANTHI-AVDIRA

. Gl. 0,15l 5,50€

. Fl. 0,75l 27,00€

MANDRINOS

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDI

Rebs. MUSCAT OF ALEXANDRIA BIO 2019

Frische Nase,leicht rauchiges gefühl,angenehm und deutlich trockene Muskateller

Herkunft THRAKIEN, XANTHI-AVDIRA

. Fl. 0,75l 29,00€

MICROCOSMOS

Winzer. KTIMA ZAFEIRAKIS

Rebs. MALAGOUSIA BIO 2021

Aromatisch mit komplexe bouquet aus Apfel, Pfirsich, Aprikosen fruchten moderater
körper intensive säure und ein angenehmen langen nachgeschmack

Herkunft TIRNANOS-ELASSONA

. Gl. 0,15l 5,90€

. Fl. 0,75l 29,00€

RETSINA EVRITIKA KELLARIA

Rebs. RODITIS; SAVVATIANO

Sanfte Harzaroma, mild und würzig

EVROS GRIECHENLAND

: Fl. 0,5l 10,90€

ROSE

SIGMA BIO 2020

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDI

Rebs. 'PAMIDI' (TRAKISCHE AUTOCHTONE REBSORTE) SYRAH 2020

Halbtrocken, mild, kirsche, rote waldfrüchte, erdbeeren, samtig und reichhaltiges nachgeschmack

Herkunft. THRAKIEN, XANTHI-AVDIRA

. Gl. 0,15l 5,60€

. Fl. 0,75l 27,50€

MANDRINOS 2020

Winzer. KTIMA OINS SGOURIDI

Rebs. 'PAMIDI' (TRAKISCHE AUTOCHTONE REBSORTE) 'Demi Sec ..

(Eine der älteste Griechische rebsorten)

komplexe blumige nase von rote früchten, leicht und geschmeidige säuren, elegant fruchtige geschmack

. Fl. 0,75l 29,00€

LIMNIONA BIO 2020

Winzer. KTIMA ZAFEIRAKIS

Rebs. 'LIMNIONA' (SEHR SELTENE GRIECHISCHE REBSORTE)

Zarte Aromen von Erdbeere, Kirsche, Helm, Weisse blüten, karamell und kräutern dezenter säure und leichte Oligkeit

Herkunft TIRNANOS-ELASSONA

. Fl. 0,75l 29,00€

ROTWEIN

SIGMA RED

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDIS

Rebs. 'PAMIDI' (TRAKISCHE AUTOCHTONE REBSORTE) SYRAH-MERLOT

Aromen aus kleine reife früchte, Kirsch, brombeeren, Holz, Kräuter, aromatisch mit
einen schönen fülle und einem interessanten nachgeschmack

Herkunft. THRAKIEN, XANTHI-AVDIRA

. Gl. 0,15l 5,60€

. Fl. 0,75l 27,50€

MANDRINOS BIO 2020'

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDI

Rebs. 'MAVROUDI' (TRAKISCHE AUTOCHTONE REBSORTE) 2020'

Aromen von Rote früchte, Apfel, voller, runder und samtiger wein

. Fl. 0,75l 29,00€

ERITHROS POLEMISTIS (ROTER 'THRAKIA' KRIEGER) BIO 2020'

Winzer. KTIMA OINOS SGOURIDI

Reb 'PAMIDI' 'LIMNIO'(Thrakische Autochtone Rebsorte) CABERNET SAUVIGNON

Bezaubernder Purpurwein, Aromen von rote und schwarze früchte samtige Tanninen

18monate reifung im eichenfässern

Herkunft. THRAKIEN, XANTHI-AVDIRA

. Fl. 0,75l 33,50€

KAPITEL 10