

### /// *Suppen*

<b>Kotosuppe</b> – Hühnersuppe	4,00
<b>Fasolada</b> – Bohnensuppe	4,00

### /// *Käse*

<b>Haloumi</b> – Leicht angegrillter zypriotischer Käse mit karamellisiertem Fenchelgemüse	6,50
<b>Sajanaki</b> – Paniertes Schafskäse	6,50
<b>Sajanaki Sesam</b> – Paniertes Schafskäse im Sesammantel	6,50
<b>Tirokeftedes</b> – Warme Käseballchen	6,50
<b>Tiri furno</b> – Hirtenkäse aus dem Ofen	6,50
<b>Hirtenkäse</b>	6,00
<b>Kopanisti</b> – Käsecreme	6,50
<b>Tirokafteri</b> – Käsecreme mit roter Paprika <i>pikant</i>	6,50

### /// *Vorspeisen*

<b>Zaziki</b>	3,50
<b>Tarama</b> – Kaviarcreme	5,50
<b>Oliven</b>	3,50
<b>Peperonis</b>	3,00
<b>Tonno</b> – Thunfischmousse	6,00

### */// Warme Vorspeisen*

<b>Skordopsomo</b> – Knoblauchbrot	3,50
<b>Skordopsomo Furno</b> – Überbackenes Knoblauchbrot mit Tomaten & Paprikacreme	5,50
<b>Peperoni sestis</b> – Warme Peperonis aus der Pfanne	5,00
<b>Dolmades</b> – Mit Reis gefüllte Weinblätter	4,50
<b>Aubergine pane</b> – Mit Zaziki	6,50
<b>Zucchini pane</b> – Mit Käsecreme	6,50
<b>Patates furno</b> – Kartoffeln aus dem Ofen	4,50
<b>Micro Calamari</b> – Baby-Calamares mit karamellisiertem Fenchelgemüse	6,50
<b>Micro Sardinen</b> – Mit Knoblauchsauce	6,50
<b>Manitaria</b> – Mit Käse gefüllte Champignons, knusprig gebacken mit süßer Beilage	6,00
<b>Manitaria pane</b> – Mit Käse gefüllte Champignons mit Oregano & Olivenöl	6,00
<b>Pommes</b>	2,50
<b>Reis</b>	1,50
<b>Orektiko</b> – Sajanaki, Dolmades, Krautsalat & warme Peperoni	11,00
<b>Pikilia</b> – Vorspeisenplatte, Auberginen paniert, Zaziki, Gigantes, rote Spitzpaprika & gefüllte Weinblätter	13,00

### /// *Salate*

<b>Bauernsalat</b> – Tomaten, Gurken und Käse	8,00
<b>Gemischte Blattsalate</b>	7,50
<b>Fasolia Salata</b> – Bohnensalat	5,00
<b>Florinis</b> – Marinierte rote Paprika	5,00
<b>Salata Katzika</b> – Tomatensalat mit frischen Lauchzwiebeln, Ziegenkäse & Balsamico-Vinaigrette	8,90
<b>Salata Tonno</b> – Gemischte Blattsalate mit weißen Bohnen, Tomaten, Gurken, Karotten & Thunfischmousse	9,50
<b>Salata Kotopulo</b> – Gemischte Blattsalate mit bunter Paprika, Kirschtomaten & gegrillter Hähnchenbrust	12,50
<b>Salata Garides</b> – Gemischte Blattsalate mit bunter Paprika, Kirschtomaten & gegrillten Gambas	14,00
<b>Salata Lukaniko</b> – Gemischte Blattsalate mit Weißkäse, Zwiebeln & gegrillter Bauernwurst	9,50
<b>Salata Kefaloriti</b> – Kretischer Sesam-Brot-Salat mit Tomaten, Gurken, grüner Paprika, Oliven, roter Zwiebel & Kefaloriti (Hartkäse)	9,50
<b>Saga Salata</b> – Gemischte Blattsalate mit warmer Käsevariation	10,00

### */// Gerichte vom Grill*

<b>Volos</b> – Ein Souvlaki, zwei Biftekia & Leber	13,00
<b>Mavreli</b> – Großer Spieß mit Bifteki, Leber, Kotelettstückchen & Zaziki	13,50
<b>Gyros</b>	11,50
<b>Souvlaki</b> – Zwei pikante Spießchen	11,50
<b>Biftekia</b> – Hacksteaks	11,00
<b>Mykonos</b> – Gyros & ein Bifteki	13,50
<b>Paros</b> – Gyros & Leber	13,50
<b>Kreta</b> – Gyros & Souvlaki	14,00
<b>Zypern</b> – Gyros, Souvlaki & Bifteki	15,00
<b>Sikoti</b> – Feine Leberscheiben	11,00
<b>Filet vom Schwein</b>	14,50
<b>Alexandros</b> – Gyros, Souvlaki, Bifteki & Leber	16,50
<b>Meteora</b> – Souvlaki, ein Bifteki, zwei Lammkotelettchen	15,50
<b>Larissa</b> – Gyros mit zwei Lammkotelettchen	16,00
<b>NEU: Gyros-Pita</b>	6,00

### */// Zartes vom Weideschaf*

<b>Paidakia</b> – Fünf gegrillte Lammkotelettchen & Reis	16,00
<b>Weideschaffilet</b> – Mit Peperonis, saftig gegrillt, Zaziki & Reis	17,90
<b>Asteri</b> – Gegrilltes Weideschaffilet mit Schalotten in Tomaten-Wacholder-Lorbeersauce mit Rotweinpflaumen	18,90
<b>Odeon</b> – Gegrilltes Weideschaffilet mit Schafskäse, überbackene Kritharaki & Zaziki	18,90
<b>Sante</b> – Gegrilltes Weideschaffilet mit Bamies (Okraschoten)	18,90

*Diese Gerichte servieren wir mit gemischten Blattsalaten.*

### */// Geschmortes Weideschaffilet aus dem Backofen*

<b>Lamm Gigantes</b> – Weiße Riesenbohnen	15,50
<b>Lamm Auberginen</b>	15,50
<b>Lamm Stifado</b> – Schalottenzwiebeln	15,50
<b>Lamm Bamies</b> – Okraschoten	15,50
<b>Lamm mit grünen Bohnen</b>	15,50
<b>Lamm Kritharaki</b> – Griechische kleine Nudeln	15,50

*Zu diesen Gerichten servieren wir Krautsalat.*

<b>Mit Schafskäse überbacken zuzüglich</b>	2,00
--	------

### */// Spezialitäten*

<b>Alfa</b> – Zartes Filet vom Schwein, aufgespießt, mit feiner Feta-Füllung, Reis & Zaziki	16,90
<b>Pallas</b> – Filetspieß vom Schwein, überbackene griechische Nudeln & Zaziki	16,50
<b>Exotiko</b> – Filet vom Schwein mit Schalotten in Tomaten-Wacholder-Lorbeersauce	16,50
<b>Nefelia</b> – Bifteki mit Cognacsauce & Käse überbacken	14,50
<b>Kotopoulo</b> – Hähnchenbrustfilet mit Pilaw-Reis & Honig-Senf- oder Orangen-Sauce	12,50
<b>Giros Elies</b> – Gyros mit Oliven, Hirtenkäse, Tomaten & Lauchzwiebeln	14,50
<b>Amorosa</b> – Gegrillter Schweinerücken mit roter Paprika & Käse überbacken	14,50
<b>Omega</b> – Schweinefilet & mit Schafskäse überbackene Gigantes in Tomatensauce	15,50
<b>Dioskouri</b>	15,50
<b>Giros Tijani</b>	14,50
<b>Filet Tijani</b>	16,50
<b>Calamares</b>	13,00
<b>Sardinen</b>	13,00
<b>Midia</b> – Muscheln mit Tomatenschaum und Hirtenkäse	12,50
<b>Scampispieße</b> – Mit Pilawreis	15,50
<b>Scampispieße</b> – Im Speckmantel mit Pilawreis	16,50
<b>Lachs</b> – Mit Bandnudeln, Tomaten & Lauchzwiebeln	14,00
<b>Garides mit Bandnudeln</b> – Scampis mit Tomaten & Lauchzwiebeln	15,50

*Diese Gerichte servieren wir mit gemischten Blattsalaten.*

### */// Gefülltes*

<b>Jemisto</b> – Mit Käse gefülltes Hacksteak & Reis	13,50
<b>Diabolo</b> – Teuflich scharfes Hacksteak mit einer Käse-Tomaten-Füllung, Reis & Tirokafteri	14,50
<b>Jemisto Filet</b> – Mit Hirtenkäse, Tomaten & Peperoni gefülltes Schweinefilet	16,50

### */// Gerichte aus dem Backofen*

#### *Vegetarisch*

<b>Gigantes</b> – Riesenbohnen	8,50
<b>Auberginen</b>	8,50
<b>Bamies</b>	8,50
<b>Bandnudeln</b>	8,50
<b>Kritharaki</b>	8,50

*Diese Gerichte werden mit Hirten- oder Schmelzkäse überbacken.*

<b>Kritharaki</b> – Mit Hackfleischsauce	8,50
<b>Bandnudeln</b> – Mit Hackfleischsauce	8,50
<b>Moussaka</b> – Auberginenauflauf mit Hack, Kartoffeln, Béchamelsauce & Krautsalat	12,00

### */// Dessert*

<b>Meli</b> – Sahnejoghurt mit karamellisierten Nüssen & Honig	4,50
<b>Meli-Eis</b> – Sahnejoghurt mit karamellisierten Nüssen, Honig & Vanilleeis	4,50
<b>Jalaktoburiko</b> – Blätterteig mit einer Grießfüllung und Vanilleeis	6,00
<b>Vanilia Portokali</b> – Orangensaft mit Vanilleeis & Sahne	3,50
<b>Halva</b> – Süßigkeit aus Sesam, Honig & Erdnüssen	4,00
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	4,00

### */// Warme Getränke*

<b>Mocca</b>	2,50
<b>Espresso</b>	2,20
<b>Cappuccino</b>	2,20
<b>Latte Macchiato</b>	3,00
<b>Kaffee</b>	2,00
<b>Tee</b>	2,00
<b>Griechischer Bio Tee</b>	2,50



### **/// *Alkoholfreie Getränke***

<b>Coca-Cola</b>	0,2 l	2,00
<b>Fanta</b>	0,2 l	2,00
<b>Sprite</b>	0,2 l	2,00
<b>Spezi</b>	0,2 l	2,00
<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	2,10
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,20
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	2,20
<b>Mineralwasser (Flasche)</b>	0,7 l	5,50

### **/// *Biere***

<b>Beck's vom Fass</b>	0,3 l	2,70
<b>Alster</b>	0,3 l	2,70
<b>Beck's alkoholfrei</b>	0,3 l	2,70
<b>Malzbier</b>	0,3 l	2,50
<b>Weizenbier</b>	0,5 l	4,20
<b>Weizenbier alkoholfrei</b>	0,5 l	4,20

### **/// Offene Weißweine**

<b>Apelia</b>	0,25 l	4,50
<b>Retzina</b>	0,25 l	4,50
<b>Imiglikos</b>	0,25 l	4,50
<b>Samos</b>	0,25 l	5,50
<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l	4,50

### **/// Offene Rotweine**

<b>Apelia</b>	0,25 l	4,50
<b>Naoussa</b>	0,25 l	5,50
<b>Kokkinelli</b>	0,25 l	4,50
<b>Imiglikos</b>	0,25 l	4,50
<b>Mavrodaphne</b>	0,25 l	5,50
<b>Cabernet Sauvignon Grenache</b>	0,25 l	5,80

### **/// Rosé**

<b>Retzina rosé</b>	0,25 l	4,50
<b>Apelia rosé</b>	0,25 l	4,50

### **/// Sekt**

<b>Sekt trocken Flasche</b>	0,7 l	19,50
<b>Piccolo</b>	0,2 l	4,50

### **/// Spirituosen**

<b>Ouzo</b>	2 cl	2,00
<b>Zipurro, der griechische Grappa</b>	2 cl	3,50