

Aperitifs

Ouzo 37,5%	2cl	2,00
Ouzo Plomari 40%	2cl	2,50
Ouzo Plomari 40%	4cl	4,00
Ouzo Plomari	Flasche 0,2l	10,00
Martini bianco/rosso	5cl	4,00
Campari ² -Orange / Campari ² -Soda	4cl	4,50
Ouzo mit Feige		2,80
Sherry	5cl	3,50
Sekt Piccolo	0,2l	5,50
Prosecco trocken	Flasche 0,75l	15,00
Sekt trocken	Flasche 0,75l	20,00

¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoff, ³ chininhaltig

Longdrink's

Whisky-Cola ^{1,2}	4,50
Bacardi-Cola ^{1,2}	4,50
Wodka-Orangensaft	4,50
Wodka-Lemon ³	4,50
Ouzo-Orangensaft	4,00
Ouzo-Cola ^{1,2}	4,00
Gin-Tonic	4,50

Kria Orektika - Kalte Vorspeisen

Tzatziki	griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4,00
Elies	diverse eingelegte Oliven	4,00
Piperakia	Peperoni natur	3,00
Feta	griechischer Schafskäse	4,50
Tirosalata	pikanter Schafskäsecreme	5,50
Taramosalata	Fischrogencreme	4,50
Patzaria-Skordalia	Rote-Bete-Salat mit Skordalia	4,50
Pikilia	Vorspeisenteller für 1 Pers.	10,50

Zesta Orektika - Warme Vorspeisen

- Pita** griechisches Fladenbrot vom Grill 1,50
Pita mit Tzatziki 4,00
Pita mit Taramosalata (Fischrogencreme) 4,50
Piperies Souwlaki Peperoni am Spieß vom Grill mit Knoblauch und Tzatziki 4,50
Feta Saganaki gebackener Schafskäse 5,25
Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis in Joghurt-Käse-Sauce 5,75
Tiropitakia Blätterteig mit Schafskäse- und Eierfüllung 4,00
Spanakopitakia Blätterteig mit Spinatfüllung 4,00
Gigandes plaki weiße Riesenbohnen in Tomaten-Schafskäse-Sauce 5,50
Piperies gemistes Paprika vom Grill gefüllt mit Schafskäse und Kräutern 5,50
Melizanes-Kolokithakia gebratene Auberginen und Zucchini mit Tzatziki 5,50
Feta vom Grill Schafskäse vom Grill mit Tomaten und Kräutern gratiniert 6,00
Skordopsomo Knoblauchbrot 2,50

Biere vom Faß

- Ratskrone Pils** 0,3l 2,70
Radler 0,4l 3,10

Flaschenbiere

- Erdinger Hefe** (hell, dunkel) 0,5l 3,80
Eichbaum (kristall) 0,5l 3,80
Hefe (hell) alkoholfrei 0,5l 3,80
Clausthaler alkoholfrei 0,33l 2,40

Salates - Salate

- Choriatiki** Griechischer Bauernsalat 7,50
Agurosalata Gurkensalat 4,00
Tomatosalata Tomatensalat 4,00
Anamikti gemischter Salat 5,50
Patzaria Rote-Bete-Salat 4,50
Salata Kotopoulo Großer gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenfiletstreifen 13,50
Salata Souzoukia Großer gemischter Salat mit Hackröllchen vom Grill 12,50

Soupes - Suppen

Tomatosoupa Tomatensuppe mit Olivenöl und Schafskäse 4,00

Kotosoupa griechische Hühnerfleischsuppe 4,00

Fasolada Bohnensuppe nach griechischer Art 4,00

Psari - Fisch

Garides Saganaki Garnelen ohne Schale in Metaxa-Chili-Sauce (mittelscharf),
mit Schafskäse überbacken 18,00

Garides Tiganites mittelgroße Garnelen mit Schale, in der Pfanne knusprig gebraten
mit Knoblauch 16,50

Kalamarakia Tintenfischringe in Mehlkruste gebraten, garniert mit Tzatziki 12,50

Kalamaria Scharas Kalamares vom Grill in Olivenöl-Zitronen-Kräuter Marinade 15,50

Psari Anamikto Variation von Seehechtfilet, Tintenfischringe und Garnelen 14,50

*Alle Fischgerichte enthalten Beilagen nach Wunsch und Salate der Saison
Wir empfehlen als Beilage: Knoblauch-Kartoffelchips*

Anamikta Fagita - gemischte Gerichte vom Grill

Pikilia Scharas No1 gemischter Grillteller, 1 Schweinespieß,
1 Hackfleischröllchen, Schweinesteak, Lammkotelett

für 1 Person 13,50

für 2 Personen 27,00

Pikilia Scharas No2 gemischter Grillteller, 1 Schweinespieß,
1 Hackfleischröllchen, Schweinesteak, Rindersteak

für 1 Person 14,50

für 2 Personen 29,00

Knossosteller Variation von Rindersteak, Lammhüfte und Schweinfilet

für 1 Person 16,50

für 2 Personen 33,00

Alle Grillgerichte enthalten Tzatziki, Beilagen nach Wunsch und Salate der Saison

Fagita Fournou - Gerichte aus dem Backofen

- Arni Juwetsi** Lammkeule in Tomatensauce mit Reismudeln und Schafskäse 13,50
Arni Melitzanes Lammkeule in Tomatensauce mit Auberginen
und Schafskäse überbacken dazu Butterreis 15,00
Arni me Gigantes Lammkeule mit weißen Riesenbohnen und Schafskäse 14,00
Arni Lemonato Lammkeule in Kräuter-Zitronen-Sauce
dazu Butterreis oder Kartoffelnchips 13,50
Mosxari Juwetsi Kalbfleisch mit Reismudeln in Tomatensauce und Schafskäse 14,50

Alle Backofengerichte enthalten als Beilage Salate der Saison

Chirino - Vom Schwein

- Chirinos Lemos** Mariniertes Nackensteak 11,50
Chirino Suwlaki Spieß vom Gänsel (aus der Keule) 12,00
Suwlaki Fileto Lendenspieß 14,00
Suwlaki fileto me tiri Lendenspieß mit Schafskäse überbacken 16,00
Tigania Spezial Geschnetzeltes aus der Pfanne in Metaxa-Tomaten-Rahm-Sauce
mit Schafskäse überbacken 13,50

Die Grillgerichte enthalten Tzatziki, Beilagen nach Wunsch und Salate der Saison

Fagita Scharas - vom Grill

- Rumpsteak** mit Kräuterbutter 16,90
oder mit gebratenen Zwiebeln 17,90
Plaka Piato 4 Hackfleischröllchen 11,50
Bifteki Hacksteak mit Schafskäse gefüllt 13,00
Suzukia Spezial 4 Hackröllchen in Metaxa-Tomaten-Rahm-Sauce mit
Kasseri-Käse gratiniert 13,50
Pidakia Kotelette vom Lamm mit Kräuter und Knoblauchöl 15,00
Arni Souvlaki Lammhüfte am Spieß an Rosmarin-Olivenöl-Zitronen-Sauce 17,90
Kotopoulo Stithos mariniertes Hähnchenbrustfilet 12,50
Kotopoulo me Saltsa Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Tomaten-Rahm-Sauce mit
Kasseri-Käse überbacken 13,50

Sinodefika - Beilagen

- Risi** Basmatireis mit Tomatensauce 2,40
Kartoffelkroketten 2,50
Lachanika Gemüseallerlei 3,50
Patates Tiganites gebackene Kartoffelchips 2,50
Skordo-Patates gebackene Knoblauch-Kartoffelchips 3,00

Pediko Piato - Kinderteller

- Kotopoulo Piato** Hähnchenbrust, Pommes oder Butterreis und Salat 7,00
Kalamares Tintenfischringe, Pommes oder Butterreis und Salat 7,00
Suzukia Piato 2 Hackröllchen vom Grill, Butterreis oder Pommes und Salat 6,00

Kata Paragelia - Nach Vorbestellung

(ab zwei Personen, mindestens zwei Tage im Voraus)

- Mousaka** griechischer Auflauf mit Auberginen, Zucchini und Kartoffeln in Hackfleisch-Bechamel-Sauce und Salat 14,50
Kleftiko pikante Lammkeule auf Räuber-Art, mit Oliven, Peperoni, Schafskäse und Kräutern in einem Mantel aus Weinblättern, gebacken in Pergamentpapier dazu Rosmarin-Kartoffeln, Tzatziki und Salat 18,00

Tiria - Käse

Griechische Käse Variationen 9,00

Feta traditioneller Schafskäse

Kasseri milder Schafskäse

Katsikisio Ziegenkäse

Grawiera vollgereifter harter Schafskäse

Glyka - Desserts

Jaourtomelo Joghurt mit Nüssen, Zimt und Honig 4,50

Sokolata Tourta Schokoladentorte garniert mit Sahne und Schoko-Sauce 4,00

Halvas Sesam-Honig-Paste mit Zitrone 4,00

Pagoto - Eis

Siko me Pagoto Grüne Feige mit Vanilleeis und Schokosauce 4,00

Pagoto Anamikto Gemischtes Eis mit Sahne 3,50

Pagoto me mouro Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,00

Pagoto me sokolata Vanilleeis mit heißer Schokosauce 4,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee 2,00

Espresso 1,60

Cappuccino mit Milch 2,40

Cappuccino mit Sahne 2,40

Heiße Schokolade 2,20

Heiße Schokolade mit Sahne 2,40

Glas Tee (Kamille, Pfefferminze, Hagebutte oder Schwarztee) 2,00

Griechischer Mokka 2,50

Alkoholfreie Getränke

Cola^{1,2}, Cola Light^{1,2,4}, Fanta², Spezi^{1,2} 0,3l 2,40

Cola^{1,2}, Cola Light^{1,2,4}, Fanta², Spezi^{1,2} 0,4l 3,20

Orangina 0,25l 2,40

Bionade 0,33l 2,60

Mineralwasser 0,3l 1,90

Mineralwasser Flasche 0,7l 4,00

Stilles Wasser Flasche 0,7l 4,20

Bitter Lemon³ Flasche 0,2l 2,20

Apfelsaft 0,2l 1,90

Orangensaft 0,2l 2,00

Apfelsaft-, Orangensaftschorle 0,3l 2,30

Apfelsaft-, Orangensaftschorle 0,4l 2,80

Digestifs 2 cl

Sambuca 2,50

Williams 2,50

Fernet Branca 2,50

Wodka 3,50

Ramazzotti 4cl 4,00

Averna 4cl 4,00

Liköre

Bailey's 4cl 3,10

Amaretto 2cl 2,50

Kirschlikör 2cl 2,50

Brandy 2 cl

Metaxa^{*****} 3,50

Metaxa^{*****} 4,50

Metaxa very old 5,50

Whisky 4 cl

Chivas Regal 5,00

Four Roses Bourbon 4,00

¹ koffeinhaltig, ² mit Farbstoff, ³ chininhaltig, ⁴ mit Süßstoff Aspartam