

Kalte Vorspeisen

1. Tzatziki	✓ (G)	6,00 EUR
2. Oliven	✓	7,00 EUR
3. Peperoni	✓	5,00 EUR
4. Feta	✓ originaler Feta aus Griechenland (G)	10,00 EUR
5. Chtipiti	✓ pikanter Feta-Salat püriert (G)	9,00 EUR
6. Taramas	pürierte Fischrogen (A,D,2)	9,00 EUR
7. Bohnensalat	✓ weiße Riesenbohnen	6,50 EUR
8. Rote-Beete-Salat	✓ mit hausgemachtem Knoblauchöl	6,50 EUR
10. Thunfischsalat	(C,D)	7,00 EUR
11. Chef-Vorspeiseteller	eine Kombination aus allen kalten Vorspeisen für 1 Person (A,C,D,G,2) für 2 Personen (A,C,D,G,2)	16,00 EUR 22,00 EUR
12. Taramas & Tzatziki	(A,D,G,2)	8,00 EUR
13. Oliven & Peperoni	✓	7,50 EUR

Warme Vorspeisen

14. Feta Saganaki mit Honig und Sesam ✓ mit Tzatziki (A,G)	14,50 EUR
15. Feta Saganaki ✓ paniierter Feta, mit Tzatziki (A,C,G)	12,00 EUR
16. Feta gegrillt ✓ mit Tomaten und Zwiebeln (G)	12,00 EUR
17. Auberginen ✓ in pikanter Sauce, mit Tzatziki (G)	10,00 EUR
18. Zucchini ✓ gebraten, mit Tzatziki und hausgemachtem Knoblauchöl (G)	10,00 EUR
19. Peperoni-Spieße ✓ gebraten, mit hausgemachtem Knoblauchöl	8,00 EUR
20. Dolmadakia ✓ Weinblätter mit Reisfüllung und Tzatziki (G)	7,50 EUR
21. Kalamaris paniert mit Tzatziki (A,C,D,G,N)	11,00 EUR
22. Mithia Muscheln in pikanter Sauce, überbacken mit Käse (D,G,N)	12,00 EUR
23. Garnelen in Knoblauch-Sahne-Sauce, überbacken mit Käse (B,G)	14,00 EUR
24. Garnelen im Kartoffelnest (6 St.) (B)	12,00 EUR
25. Torpedo-Garnelen Garnelen in knuspriger Panade (6 St.) (A,B)	12,00 EUR
26. Auberginen-Feta-Röllchen ✓ in Tomatensoße, überbacken mit Käse (G)	14,00 EUR
27. Hausgemachte Käsekroketten ✓ leicht pikant (6 St.) (A,C,G)	11,50 EUR

Suppen

30. Bohnensuppe ✓ (2,4)	6,50 EUR
31. Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ✓ (G,2,4)	7,00 EUR
32. Gulaschsuppe (2,4)	6,50 EUR
33. Tomatensuppe serviert mit Sahne ✓ (G,2,4)	6,50 EUR
34. Hühnersuppe (2,4,C)	6,50 EUR
35. Knoblauchcremesuppe ✓ (G)	6,50 EUR

Salate

40. Tomatensalat ✓ mit Essig und Olivenöl	9,00 EUR
41. Gurkensalat ✓ mit Essig und Olivenöl	7,00 EUR
43. Krautsalat ✓	7,50 EUR
44. Bauern-Salat ✓ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Feta, mit Essig und Olivenöl (auf Wunsch mit Oliven + 2,00 EUR) (G)	15,00 EUR
45. Athen-Salat mit Thunfisch, Ei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Karotten, Mais und hausgemachtem Dressing (G,C,D,J)	15,00 EUR
46. Hellas-Salat mit Schinken, Käse, Ei, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Karotten, Mais und hausgemachtem Dressing (C,G,J,2)	15,00 EUR
47. Putensalat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Karotten, Mais, Champignons und hausgemachtem Dressing (C,G,J)	17,00 EUR
48. Garnelen-Salat mit Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Karotten, Mais, Champignons und hausgemachtem Dressing (B,C,G,J)	17,00 EUR
49. Akropolis-Salat Gemischter Salat mit Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, getrockneten Feigen, Granatapfelkernen, Sesam, Salatkernen, Granatapfelbalsamico, Olivenöl und wahlweise:	
A) Pute (H)	20,00 EUR
B) Garnelen-Spieß (B,H)	20,00 EUR
C) Lachs (D,H)	21,50 EUR
D) Ohne ✓ (H)	16,00 EUR

Extra Beilagen

50. Folienkartoffel ✓ mit Tzatziki (G)	6,00 EUR
51. Gigandes ✓ Riesenbohnen in Tomatensauce (2)	6,50 EUR
52. Grüne Bohnen ✓ in Tomatensauce (2)	6,50 EUR
53. Brokkoli ✓ in Sahnesauce (G)	9,00 EUR
54. Pommes-Frites ✓	4,50 EUR
55. Kroketten ✓ (A,C)	4,50 EUR
56. Portion Reis ✓ (A)	4,00 EUR
57. Röstkartoffeln ✓	4,50 EUR
58. Gemüsebeilage ✓ diverses Gemüse aus der Pfanne	8,50 EUR

Spezialitäten vom Grill

70. Puten-Souvlaki	zwei Fleischspieße (G)	20,50 EUR
71. Putensteak	(G)	20,50 EUR
72. Giros	(G,J)	18,00 EUR
73. Giros Feta	mit Feta überbacken (G,J)	20,00 EUR
74. Giros Saganaki	mit mildem Käse überbacken (G,J)	20,00 EUR
75. Souvlaki	zwei Fleischspieße (G)	17,50 EUR
76. Olympia-Teller	Giros, Rinderleber (G,J)	18,50 EUR
77. Schweinesteak	mit gerösteten Zwiebeln (G)	19,00 EUR
78. Schweinefilet	mit gerösteten Zwiebeln (G)	23,50 EUR
79. Schweinefilet	mit Bernaise-Sauce ohne Tzatziki (A,C,G)	25,00 EUR
80. Giros-Teller	Giros mit einem Souvlaki (G,J)	19,50 EUR
81. Ouzo-Teller	Giros, ein Souvlaki und ein Hackröllchen (A,C,G,J)	21,50 EUR
82. Athen-Teller	Giros, ein Souvlaki, ein Lammkotelett und ein Schweinesteak (G,J)	23,50 EUR
83. Akropolis-Teller	Schweinefilet, Rinderfilet und Lammfilet, mit Champignons (G)	32,50 EUR

Spezialitäten vom Rind

84. Rumpsteak	vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln (G)	34,00 EUR
85. Rinderfilet	vom Grill (G)	35,50 EUR
86. Rinderleber	vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln (G)	19,50 EUR

Spezialitäten vom Lamm

90. Lammkoteletts	vom Grill (G)	21,50 EUR
91. Lammfilet	vom Grill (G)	28,50 EUR
92. Lamm-Souvlaki	zwei Spieße vom Grill (G)	25,50 EUR
93. Lammsteak	vom Grill (G)	24,50 EUR
94. Lamm-Teller	ein Lammkotelett, ein Lammfilet, ein Lamm-Souvlaki und ein Lammsteak (G)	33,50 EUR

Diese Grillgerichte werden mit Tzatziki (G), einem gemischten Salat (G,C) und wahlweise mit Pommes oder Reis (A) oder Folienkartoffel (G) oder Kroketten (A,C) serviert!

Spezialitäten des Hauses

95. Pute in Metaxasauce oder in Zitronen-Sahne-Sauce (G)	23,50 EUR
96. Schweinefilet in Metaxasauce überbacken mit Käse (G)	27,00 EUR
97. Giros in Metaxasauce überbacken mit Käse (G,J)	23,50 EUR
98. Giros in Metaxasauce (G,J)	21,50 EUR
99. Schweinefilet in Metaxasauce (G)	25,00 EUR
100. Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce (G)	36,00 EUR
101. Rinderfilet mit Zwiebeln und Champignons in Pfeffersauce (G)	37,50 EUR
102. Schweinefilet mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce (G)	25,50 EUR
103. Schweinefilet mit Zwiebeln und Champignons in Pfeffersauce (G)	25,50 EUR
104. Lammfilet mit Zwiebeln und Champignons in Pfeffersauce (G)	31,50 EUR
105. Giros mit Zwiebeln und Champignons in Sahnesauce (G,J)	21,00 EUR
106. Lemonato zartes Schweinefleisch in Zitronensauce (G)	19,50 EUR
107. Krassato zartes Schweinefleisch in Weinsauce (G)	20,50 EUR
108. Souzoukakia Diavolo Hackröllchen in pikanter Tomatensauce (A,C,G)	23,50 EUR
109. Giros Diavolo in pikanter Tomatensauce (G,J)	21,00 EUR

Hackspezialitäten vom Grill

110. Bifteki Hacksteak mit Tzatziki (A,C,G)	20,00 EUR
111. Bifteki Feta gefülltes Hacksteak mit Tzatziki (A,C,G)	21,50 EUR
112. Souzoukakia pikant gewürzte Hackröllchen mit Tzatziki (A,C,G)	20,00 EUR

Diese Gerichte werden mit einem gemischten Salat (G,C) und wahlweise mit Pommes oder Reis (A) oder Folienkartoffel (G) oder Kroketten (A,C) serviert!

Grillplatten für 2 Personen

113. Katherina-Platte Giros, Hackröllchen, Puten-Souvlaki, Lammkotelett, Pommes, Reis, Tzatziki und Bauernsalat (A,C,G,J)	51,00 EUR
114. Delphi-Platte Giros, Souvlaki, Hackröllchen, Schweinesteak, Pommes, Reis, Tzatziki und Salat (A,C,G,J)	47,00 EUR
115. Plaka-Platte Giros, Souvlaki, Lammkotelett, Rinderleber, Schweinesteak, Pommes, Reis, Tzatziki und Salat (A,C,G,J)	49,00 EUR
116. Parthenon-Platte Giros, Lammspieß, Lammkotelett, Schweinesteak, Souvlaki, Rinderleber, grüne Bohnen, geröstete Champignons und Zwiebeln, Kroketten, Tzatziki und Salat (A,C,G,J,2)	57,00 EUR

Topf- und Pfannengerichte

123. Kokkinisto	geschmortes Rindfleisch mit grünen Bohnen (2)	21,00 EUR
124. Kokkinisto	geschmortes Rindfleisch mit Riesenbohnen (2)	21,00 EUR
125. Atlantik Lachsfilet	gegrillt serviert auf Pfannengemüse (D)	23,00 EUR
126. Stifado	geschmortes Rindfleisch mit Charlotten (2,4)	21,00 EUR
127. Stifado	geschmortes Kaninchen in Weinsauce mit Charlotten (2,4)	22,50 EUR
128. Arnaki	Lammhaxe mit grünen Bohnen (2)	23,00 EUR
129. Puten-Gemüsepfanne	diverses knackiges Gemüse mit Pute	20,50 EUR
130. Vegetarischer Teller	✓ diverses knackiges Gemüse mit paniertem Feta (G,C,A)	20,00 EUR

Diese Gerichte werden mit einem gemischten Salat (G,C) serviert!

Meeresspezialitäten

131. Kalamarisringe	in pikanter Tomatensauce, ohne Tzatziki (G,N)	22,00 EUR
132. Kalamarisringe	paniert (A,C,G,N)	22,00 EUR
133. Kalamaris	vom Grill, mit hausgemachtem Knoblauchöl (N,G)	22,50 EUR
134. Sardinen	paniert mit hausgemachtem Knoblauchöl (A,D,G)	19,50 EUR
136. Loup de mer (Wolfsbarsch)	ganzer Fisch vom Grill (ca. 35 Minuten Zubereitungszeit) (D,G)	23,00 EUR
137. Atlantik Lachsfilet	vom Grill, mit hausgemachtem Knoblauchöl (D,G)	27,00 EUR
138. Dorade	ganzer Fisch vom Grill (ca. 35 Minuten Zubereitungszeit) (D,G)	23,00 EUR
139. Forelle	ganzer Fisch in Alufolie gegrillt (D,G) (ca. 35 Minuten Zubereitungszeit)	23,00 EUR
140. Garnelen-Spieße	vom Grill, mit hausgemachtem Knoblauchöl (B,G)	22,00 EUR
141. Garnelen-Teller	(B,G) mit hausgemachtem Knoblauchöl (6 Stück)	24,50 EUR
142. Fisch-Platte	Kalamaris paniert, Sardinen, Garnelenspieß und Muscheln, mit hausgemachtem Knoblauchöl (A,B,D,G,N)	
	Für 1 Person	26,00 EUR
	Für 2 Personen	52,00 EUR
143. Fisch-Platte vom Grill	Atlantik Lachsfilet, Garnelen, Kalamaris mit hausgemachtem Knoblauchöl (B,D,G,N)	
	Für 1 Person	34,00 EUR
	Für 2 Personen	68,00 EUR

Diese Grillgerichte werden mit Tzatziki (G), einem gemischten Salat (G,C) und wahlweise mit Pommes oder Reis (A) oder Folienkartoffel (G) oder Kroketten (A,C) serviert.

Für unsere kleinen Gäste

145. Giros mit Pommes und Salat (C,G,J)	13,00 EUR
146. Souvlaki mit Pommes und Salat (G,C)	13,00 EUR
147. Bifteki mit Pommes und Salat (A,C,G)	13,00 EUR
148. Kalamaris mit Reis und Salat (A,C,G,N)	13,00 EUR
149. Puten-Souvlaki mit Pommes und Salat (C,G)	14,00 EUR

Auf Wunsch mit Tzatziki + 2,00 EUR

Pizza

150. Giros-Pizza mit Käse, Paprika und Oliven (A,G,J)	13,50 EUR
151. Athen-Pizza mit Käse, Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Peperoni und Oliven (A,G,J,2)	14,50 EUR
152. Thunfisch-Pizza mit Käse und Zwiebeln (A,D,G)	12,50 EUR
153. Mini-Pizza mit Käse, Salami und Paprika (A,G,J,2)	10,00 EUR
154. Pizza-Margherita  mit Käse und Tomatenscheiben (A,G)	11,00 EUR
155. Salami-Pizza mit Käse und Salami (A,G,J,2)	12,50 EUR

Hausgemachte Nachspeisen

Vanille-Kirsch-Eis mit eingelegten Kirschen, Kirschsirup und Sahne (G)	7,50 EUR
Eis mit Engelshaar (feine, in Sirup getränkte Teigfäden) serviert mit Schokosoße und Sahne (A,G)	7,50 EUR
Tiramisu-Eis serviert mit Schokosoße, Karmelsoße und Sahne (G)	7,50 EUR
Schoko-Keks-Eis serviert mit Schokosoße und Sahne (A,C,G)	7,50 EUR
Sokolatopita ein traditioneller, griechischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (A,C,G)	9,00 EUR
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig (G,H)	7,50 EUR

Heiße Getränke

Tasse Tee	2,50 EUR
Tasse Kaffee (9)	3,50 EUR
Espresso (9)	3,50 EUR
Cappuccino (9,G)	5,00 EUR
Latte Macchiato (9,G)	5,00 EUR
Glühwein (9,L)	5,50 EUR

Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft	0,2 l	4,00 EUR	0,4 l	6,00 EUR
Orangensaft	0,2 l	4,00 EUR	0,4 l	6,00 EUR
Kirschnektar	0,2 l	4,50 EUR	0,4 l	6,50 EUR
Bananennektar	0,2 l	4,00 EUR	0,4 l	6,00 EUR
Ki-Ba	0,2 l	4,00 EUR	0,4 l	6,00 EUR
Rhabarberschorle	0,2 l	4,00 EUR	0,4 l	5,50 EUR
Apfelschorle	0,2 l	3,50 EUR	0,4 l	4,50 EUR
Ginger Ale (1)	0,2 l	4,00 EUR		
Tonic Water (8)	0,2 l	4,00 EUR		
Bitter Lemon (1,8)	0,2 l	4,00 EUR		
Coca Cola (1,3,9)	0,2 l	3,50 EUR	0,4 l	4,50 EUR
Cola Zero (1,3,9,7)	0,2 l	3,50 EUR	0,4 l	4,50 EUR
Orangenlimonade (1,3)	0,2 l	3,50 EUR	0,4 l	4,50 EUR
Zitronenlimonade (3)	0,2 l	3,50 EUR	0,4 l	4,50 EUR
Spezi (1,3,9)	0,2 l	3,50 EUR	0,4 l	4,50 EUR
Stilles Wasser	0,25 l	3,50 EUR	1,0 l	8,00 EUR
Mineralwasser	0,25 l	3,50 EUR	0,75 l	7,00 EUR

Biere

Duckstein	0,3 l	4,50 EUR
Duckstein	0,5 l	6,00 EUR
Pils vom Fass (Kulmbacher)	0,3 l	4,00 EUR
Pils vom Fass (Kulmbacher)	0,4 l	5,00 EUR
Alsterwasser (3)	0,3 l	4,00 EUR
Alsterwasser (3)	0,4 l	4,50 EUR
Flensburger	0,33 l	4,00 EUR
Flensburger Alkoholfrei	0,33 l	4,00 EUR
Kapuziner Weizenbier (Hell, Dunkel)	0,5 l	6,00 EUR
Erdinger Weizenbier (Alkoholfrei)	0,5 l	6,00 EUR

Cocktails

Aperol Spritz (1)	8,50 EUR
Aperol mit Orangensaft (1)	9,50 EUR
Campari-Soda (1)	7,50 EUR
Campari-Orangensaft (1)	8,00 EUR
Lillet Wild Berry (1,8)	9,50 EUR

Offene Weine

	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Retsina geharzter Landwein	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Rosé trocken oder halbtrocken	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Naoussa trocken rot	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Moschofilero trockener Weißwein (Empfehlung des Hauses)	5,50 EUR	6,50 EUR	10,00 EUR
Demestica trocken, weiß	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Makedonikos halbtrocken, rot oder weiß	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Imiglikos lieblich, rot oder weiß	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Black Label lieblicher Rotwein	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Mavrodaphne lieblicher Rotwein	5,50 EUR	6,50 EUR	10,00 EUR
Weißweinschorle	5,00 EUR	6,00 EUR	9,50 EUR
Christoschorle Rosewein mit Zitronen- & Orangenscheiben & Eiswürfel	5,50 EUR	6,50 EUR	10,00 EUR

(Alle offenen Weine enthalten Sulfite)

Longdrinks

Rum-Cola (1,3,9)

Bacardi (2cl)
Bacardi 8 Años (2cl)
Captain Morgan (2cl)
Havana Club 3 Años (2cl)
Havana Club 7 Años (2cl)
Asmussen (2cl)

Korn-Cola (2cl) (1,3,9)
Pernod-Cola (2cl) (1,3,9)

Whisky-Cola (1,3,9)

6,50 EUR	Ballantines (2cl)	6,50 EUR
8,50 EUR	Jack Daniel's (2cl)	8,00 EUR
6,50 EUR	Jim Beam (2cl)	8,00 EUR
6,50 EUR	Jonnie Walker (2cl)	7,00 EUR

Gin-Tonic (8)

6,50 EUR	Gordon's (2cl)	7,00 EUR
6,00 EUR	Bombay (2cl)	9,00 EUR

6,50 EUR

Wodka-Lemon (8)

Smirnoff oder Absolut (2cl)	7,00 EUR
-----------------------------	----------

Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,00 EUR	Korn	2 cl	3,00 EUR
Ouzo Pilava	2 cl	3,50 EUR	Jubi-Akvavit	2 cl	3,50 EUR
Bananenlikör (1)	2 cl	2,50 EUR	Sambuca	2 cl	3,50 EUR
Metaxa 5 Sterne	2 cl	4,00 EUR	Jägermeister	2 cl	3,50 EUR
Metaxa 7 Sterne	2 cl	5,50 EUR	Sahne-Likör (1)	2 cl	3,00 EUR
Amaretto (1)	2 cl	3,00 EUR	Fernet-Branca	2 cl	3,00 EUR
Martini	4 cl	4,50 EUR	Helbing	2 cl	3,00 EUR
Wodka	2 cl	3,00 EUR			

Weißwein 0,75

Chateau Nico Lazaridi (aus unserer Heimatregion Drama) **30,00 EUR**
Ein fruchtig-trockener Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten. Ideal zu Fischgerichten, weißem Fleisch oder Salaten. Cuvée aus Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Malaguzia.

Amethystos Costa Lazaridi (aus unserer Heimatregion Drama) **33,00 EUR**
Ein fruchtig-trockener Weißwein mit Zitrusnoten. Ideal zu Fischgerichten, weißem Fleisch oder Salaten. Cuvée aus Sauvignon Blanc und Assyrtiko.

Meliritos Imiglikos Cambas **16,00 EUR**
Ein lieblicher Weißwein mit fruchtigem Beerenaroma. Ideal zu Fisch- und Fleischgerichten.

Rosewein 0,75

Melissomandra Calliga **21,00 EUR**
Ein trockener Rosewein mit Aromen von Rosen, Honig und Karamell. Cuvée aus Syrah und Grenache.

Rotwein 0,75

Chateau Nico Lazaridi (aus unserer Heimatregion Drama) **40,00 EUR**
Ein trockener Rotwein mit Aromen von Brombeeren, Veilchen, Haselnuss und Nougat. Ideal zu rotem Fleisch oder Käse. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.

Amethystos Costa Lazaridi (aus unserer Heimatregion Drama) **44,00 EUR**
Ein trockener Rotwein mit Aromen von Waldfrüchten, Kirschen, Gewürzen und Eiche. Ideal zu rotem Fleisch und besonders Lamm. Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Agiorgitiko.

Mavrodaphne of Patras Kourtakis **20,00 EUR**
Ein dunkelroter Likörwein mit Aromen von Brombeere, Schokolade und Pflaume. Ideal als Aperitif, zu Desserts und Kaffee. Die Rebsorte ist 100% Mavrodaphne und wird nahezu ausschließlich in der Region um Patras angebaut.

Meliritos Imiglikos Cambas **18,00 EUR**
Ein lieblicher Rotwein mit fruchtigem Beerenaroma. Ideal zu Fleischgerichten.

Retsina 0,5

Retsina Kechribari **12,50 EUR**
Trockener geharzter Weißwein aus Savatiano und Roditis. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

Retsina Malamatina **12,50 EUR**
Trockener geharzter Weißwein aus Savatiano und Roditis. Ideal zu Fisch und Meeresfrüchten.

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Kennzeichnung der Hauptallergene:

A= Glutenhaltige Getreide
B= Krebstiere
C= Eier und Eierzeugnisse
D= Fische und Fischerzeugnisse
E= Erdnüsse
G= Milch und Milcherzeugnisse
H= Schalenfrüchte
J= Senf
L= Schwefeldioxid und Sulfite
N= Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
7 = mit Süßungsmittel
8 = mit Chininhaltig
9 = mit Koffeinhaltig
10 = mit Ingwerauszügen