

VORSPEISEN

SALATES

Chorgiatiki

Griech. Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Oliven und Fetakäse an Olivenöl-Rotweinessig

Klein/ Gross

13.50/ 16.50

Salata me votana kai manouri

Kräutersalat mit Rahmkäse an Zitronen-Olivenöl

10.50

Vodino tartar

Rindstartar (70g) nach Art des Hauses mit Oliven, Kapern und Dörrtomaten

18.50

Pikilia

Vorspeisenauswahl mit verschiedenen Dips, Tzatziki, Tarama, Auberginen, Kichererbsen und leicht pikantes Fetamousse

Klein für 2 Pers. Inkl. Pitta Brot

26.00

Gross für 4 Pers. Inkl. Pitta Brot

38.00

- Alle Dips können auch einzeln bestellt werden.-

WARME VORSPEISEN

Z E S T A O R E K T I K A

Kolokithakia tiganita <i>Frittierte Zucchettischeiben mit Tzatziki</i>	12.50
Keftedakia me saltsa tomatas <i>Hackfleischbällchen an Tomatensauce</i>	14.50
Kalamarakia <i>Frittierte Calamaresringe an Jogurt Dip</i>	13.50
Garides tiganaki <i>Gebratene Riesencrevetten an Knoblauch-Olivenöl</i>	15.50
Chalumi <i>Zypriotischer Grill-Käse auf Tomatenscheiben</i>	12.50
Spanakotyropitakia <i>Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta serviert mit Tzatziki</i>	14.50
Htapodi skaras <i>Oktopus vom Grill an Oregano-Olivenöl</i>	16.50
Feta Saganaki <i>Paniertes Feta Käse</i>	13.50
Pita Brot	2.00

FLEISCHGERICHTE

KREATIKA

Vouno kai Thalassa

*Zartes Rindsfilet 150gr. und Hummerschwanz
an Mastihasauce*

Venere Reis und Marktgemüse 57.50

Souvlaki Mosharaki

*Grilliertes Kalbsspiess (180g) mit Tzatziki
Ofenkartoffeln und Marktgemüse*

36.50

Souvlaki Arni

*Grilliertes Lammspiess (180g) mit Tzatziki
Ofenkartoffeln und Marktgemüse*

34.50

Kotsi sto Forno

*Im Vakuum gegarter Lammhaxe (ca.450g)
Ofenkartoffeln und Marktgemüse*

37.50

Psaronefri me krokous ellinikou kafe

*Schweinefilet Medaillons an griech. Kaffeesauce
Venere Reis und Marktgemüse*

28.50

Frankokota me ksera Sika

*Perlhunbrust (160g)an Dörr-Feigensauce
Venere Reis und Marktgemüse*

26.50

FISCHGERICHTE

PSARIKA

Popieta glossas me garides <i>Seezungenfilet mit Crevetten an Safransauce</i> <i>Vernere Reis und Marktgemüse</i>	30.50
Bakaliaro me salza apo finokio ke skordo <i>Kabeljau an Fenchelknoblauchsauce</i> <i>auf Risotto und Erbsenpuree</i>	32.50
Solomos me krusta apo fountouki <i>150 g Lachs an Nüsse-Honig-Senf Kruste</i> <i>Venere Reis und Marktgemüse</i>	26.50

DESSERTS

EPIDORPIO

Jaourti me meli <i>Joghurt mit Honig und Baumnüssen</i>	9.50
Galaktopoureko <i>Gries-Vanille-Creme Schnitte mit Vanille-Kugel</i>	9.50
Baklava <i>Filoteig mit Walnussfüllung und Zimt mit Vanille-Kugel</i>	9.50
Portokalopita <i>Saftiger Orangenkuchen aus Filoteig mit Vanille-Kugel</i>	9.50
Cafe Pagoto <i>Eiskaffee-Rahmglace</i>	8.50

PAGOTA / GLACE

Sorbet Metaxa <i>Zwetschgensorbet mit Metaxa</i>	9.50
Sorbet lemoni <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	9.50
Jaourti Pagoto me meli <i>Joghurt Glace mit Honig</i>	6.50