KALTE VORSPEISEN / KRYA OREKTIKA

1	**Tzatziki**[G] *Quark mit Knoblauch, Dill und Gurken*	**4,50 €**
2	**Lefkos Taramas**[D] *Weißer Fischrogensalat*	**5,00 €**
3	**Fava** *Kichererbsenpaste*	**4,50 €**
4	**Kopanisti**[G] *Schafskäsecreme aus Joghurt, Feta und rote Paprika*	**4,80 €**
5	**Melitzanosalata** *Pürierter Auberginensalat mit Knoblauch*	**5,00 €**
6	**Pantzaria**[G] *Rote Beete mit Knoblauch und Tzatziki*	**5,00 €**
7	**Portion Oliven** *grüne und schwarze*	**4,50 €**
8	**Portion Peperoni**	**4,50 €**
9	**Feta**[G] *in Olivenöl mit Oregano*	**5,50 €**
10	**Dolmadakia**[G] *Gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki*	**5,00 €**
11	**Patatosalata** *Kartoffelsalat mit Zwiebeln*	**4,50 €**
12	**Piperies Kerato** *Gebratene Spitzpaprika mit Tomatensauce (kalt serviert)*	**9,00 €**
	Vorspeisenteller Mix *Mix aus kalten Vorspeisen*	
13	**für 1 Person**	**14,00 €**
14	**für 2 Person**	**26,00 €**

WARME VORSPEISEN / SESTA OREKTIKA

20	**Pita Brot**[A] *mit Olivenöl und Oregano*	**1,50 €**
21	**1/2 Skordopsomo**[A] *1/2 Knoblauchbrot mit Kräuterbutter und Gewürzen*	**3,70 €**
22	**1/1 Skordopsomo**[A] *1/1 Knoblauchbrot mit Kräuterbutter und Gewürzen*	**4,70 €**
23	**Kolokithakia me Tzatziki**[A,G] *Gebratene Zucchini mit Tzatziki*	**8,50 €**
24	**Melitzanes me Tzatziki**[A,G] *Gebratene Aubergine mit Tzatziki*	**8,50 €**
25	**Melitzanes Fournou**[G] *Aubergine gefüllt mit Feta, Knoblauch und Tomaten*	**9,50 €**
26	**Spanakopitakia**[A,C,G] *Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki*	**9,50 €**
27	**Prasopitakia**[A,C,G] *Blätterteigtaschen gefüllt mit Lauch, dazu Tzatziki*	**9,50 €**
28	**Chtapodi**[N] *Gegrillter Octopus auf Kichererbsenpüree (Fava)*	**16,00 €**
29	**Kolokithokeftedes**[G] *Zucchinibällchen gefüllt mit Fetakäse, dazu Joghurt*	**9,00 €**
30	**Bougiourdi**[G] *Auflauf mit Feta, Edamer in Tomatensauce*	**7,50 €**
31	**Halloumi**[G] *Halloumi Käse gegrillt auf Tomatenscheiben mit Tortilla-Chips*	**9,50 €**
32	**Gigantes Jouwetsi**[G] *Große, weiße hausgemachte Bohnen in Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse*	**8,00 €**
33	**Katsikisio Tyri**[G] *Ziegenkäse gegrillt mit Prosciutto (Schinken)*	**7,50 €**
34	**Feta Meli**[A,G] *Fetakäse im Teigmantel mit Honig und Sesam*	**7,50 €**
	Vorspeisenteller Mix *Mix aus warmen Vorspeisen*	
35	**für 1 Person**	**14,00 €**
36	**für 2 Person**	**26,00 €**

SUPPEN / SOUPES

40 **Fasolada** **5,00 €**
Original griechische Bohnensuppe

41 **Kolokithosoupa**[G] **5,00 €**
Kürbiscremesuppe mit Zwiebeln,
Lauch und Ingwer

42 **Kotosoupa** **5,00 €**
Hähnchensuppe mit Karotten,
Kartoffeln und Reis

SALATE / SALATES

50 **Choriatiki**[G] **10,50 €**
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken,
Oliven, Kapern, Feta, Peperoni und Zwiebeln

51 **Salata Kotopoulo**[G] **13,00 €**
Gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet
mit Cherrytomaten, Sesam, Parmesan im Tortillanest,
dazu Balsamico-Olivenöl Dressing

52 **Politiki**[G,H,I] **10,00 €**
Rot- und Weißkrautsalat mit Sellerie,
rote Paprikaschote, Joghurt, Walnüssen
und Karotten in Olivenöl und Essig

53 **Salata Tonnou**[D] **10,50 €**
Gemischter Salat mit Thunfisch, Cherrytomaten,
Gurken, Oliven und Peperoni

54 **Chorta** **10,00 €**
Blattgemüse der Saison
mit Olivenöl und Zitrone

GEGRILLTES / SHARAS

60 **Souvlaki I**[G] **12,50 €**
1 Schweinefleischspieß mit Pommes frites,
dazu Tzatziki-Dip und Salat

61 **Souvlaki II**[G] **15,50 €**
3 Schweinefleischspieße mit Pommes frites,
dazu Tzatziki-Dip und Salat

62 **Souvlaki Arni**[G] **21,00 €**
1 Lammfiletspieß mit Ofenkartoffeln, Zwiebeln,
Paprika, dazu Tzatziki-Dip und Salat

63 **Bouti Kotopoulo** **17,50 €**
Hähnchenkeule (ohne Knochen)
mit Ofenkartoffeln, dazu Salat

64 **Bifteki Gemisto**[G] **16,50 €**
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse mit Pommes frites,
dazu Tzatziki-Dip und Salat

65 **Giaortlou**[A,G] **18,50 €**
Hackfleischröllchen auf Pitabrot mit Zwiebeln, Kopanisti,
Tomaten, Spitzpaprika, Pommes frites, dazu Salat

66 **Paidakia** **22,50 €**
Lammkrone in Koteletts geschnitten
auf Kartoffelpüree, dazu Salat

67 **Rumpsteak** **23,50 €**
gegrillt mit Süßkartoffeln,dazu Salat

GRILLSPEZIALITÄTEN / SHARAS

Mix Grill[G]
Gemischter Grillteller
mit Gyros, Souvlaki, Hackfleischröllchen,
Lammkotelett, Hähnchenkeule (ohne Knochen)
mit Pommes frites, dazu Tzatziki-Dip und Salat

70 **für eine Person** **22,50 €**
71 **für zwei Personen** **43,00 €**

72 **Grillplatte**[G] **26,50 €**
Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenkeule (ohne Knochen)
und Lammkotelett mit Pommes frites,
dazu Tzatziki-Dip und Salat

AUS DEM BACKOFEN-
MAGIREFTA / FOURNOU

80 **Mousakas**[G] **16,00 €**
Überbackener Auberginenauflauf mit Gehacktem, Creme à la Bechamel, Kartoffeln, dazu Salat

81 **Gemista**[G] **15,50 €**
Gefüllte Tomaten- und Paprikaschoten mit Hackfleisch und Reis, dazu Joghurt-Dip und Salat

82 **Moshari Kokkinisto** **18,50 €**
Gekochtes Rinderragout in Tomatensauce und Karotten, mit Kartoffelpüree, dazu Salat

83 **Arnisio Kotsi** **19,00 €**
Lammhaxe auf Kartoffelpüree, dazu Salat

84 **Pougki Lachanikon**[A,G] **15,50 €**
Verschiedenes Gemüse mit Feta im Teigbeutel, dazu Salat

GYROS

90 **Gyros**[G] **16,50 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pommes frites, dazu Tzatziki-Dip und Salat

91 **Gyros Metaxa**[G] **18,00 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Metaxasauce, Pommes frites, dazu Salat

92 **Gyros Manitaria**[G] **18,00 €**
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Champignonsauce, Pommes frites, dazu Salat

KINDERGERICHTE / PEDIKA

100 **Kotoboukies**[A,C,G] **8,00 €**
Chicken Nuggets mit Pommes frites

101 **Souvlaki** **8,00 €**
1 Schweinefleischspieß mit Pommes frites

FISCH / THALASSINA

110 **Tsipoura**[D] — **19,00 €**
Dorade Royal gegrillt
mit Spinat, dazu Salat

111 **Lavraki**[D] — **19,00 €**
Loup de mer gegrillt
mit Spinat, dazu Salat

112 **Garides Kilo**[B,G] — **38,00 €**
1 Kilo Garnelen gegrillt
mit Tzatziki-Dip, dazu Salat

113 **Garides miso Kilo**[B,G] — **20,00 €**
½ Kilo Garnelen gegrillt
mit Tzatziki-Dip, dazu Salat

114 **Gavro Tiganito**[D,A] — **15,00 €**
Kleine frittierte Sardinen, dazu Salat

115 **Baby Kalamari**[N,A] — **16,50 €**
Baby Calamari paniert
mit Tzatziki-Dip, dazu Salat

116 **Kalamari**[N,A,G] — **15,50 €**
Calamari Ringe paniert
mit Tzatziki-Dip, dazu Salat

117 **Solomos**[D] — **19,50 €**
Lachsfilet gegrillt mit Selleriepüree,
gekochtes Blattgemüse, dazu Salat

NACHSPEISEN - GLYKA

120 **Halva Mousse**[A,C,G,H] — **4,50 €**
mit Tahini, Sesam und einer Kugel Vanilleeis

121 **Jiaourti me Meli**[G,H] — **4,50 €**
Griechischer Joghurt mit Honig
und Walnüsse

122 **Jiaourti me Glyko tou Koutaliou**[G] — **4,50 €**
Griechischer Joghurt mit Waldbeeren-Konfitüre

Pagoto Mix

123 **Gemischtes Eis**[G] *(3 Kugeln)* **mit Sahne** — **3,50 €**

124 **Gemischtes Eis**[G] *(3 Kugeln)* **ohne Sahne** — **3,00 €**

Weitere Nachspeisen auf Anfrage

ACH!
NIKO
ACH!

KALTE GETRÄNKE

		0,2l		0,4l
Coca Cola[3,4]	200	**3,00 €**	201	**4,00 €**
Coca Cola Zero[1,3,4,13]	202	**3,00 €**	203	**4,00 €**
Fanta[3,6]	204	**3,00 €**	205	**4,00 €**
Sprite	206	**3,00 €**	207	**4,00 €**
Mezzo Mix[3,4,6]	208	**3,00 €**	209	**4,00 €**
Fassbrause[A]	210	**3,00 €**	211	**4,00 €**
Fuze Eistee *Pfirsich oder Zitrone*		*Fl. 0,33l*	212	**3,50 €**
Honest Bio Schorle *(Rhabarber, Apfel oder schwarze Johannisbeere)*		*Fl. 0,33l*	213	**3,60 €**
Griechisches Stilles Wasser		*Fl. 0,5l*	214	**3,50 €**
Griechisches Stilles Wasser		*Fl. 1l*	215	**6,00 €**
Griechisches Mineralwasser		*Fl. 0,25l*	216	**3,00 €**
Griechisches Mineralwasser		*Fl. 0,75l*	217	**5,70 €**
Bitter Lemon[2]		*0,2l*	218	**3,00 €**
Tonic Water[2]		*0,2l*	219	**3,00 €**
Ginger Ale[3]		*0,2l*	220	**3,00 €**
Malztrunk[A,3]		*0,2l*	221	**3,00 €**

SÄFTE & FRUCHTNEKTARE

		0,2l		0,4l
Maracujanektar	230	**3,20 €**	231	**4,20 €**
Apfelfruchtsaft	232	**3,20 €**	233	**4,20 €**
Orangensaft	234	**3,20 €**	235	**4,20 €**
Traubennektar	236	**3,20 €**	237	**4,20 €**
Tomatensaft	238	**3,20 €**	239	**4,20 €**
Kirschnektar	240	**3,20 €**	241	**4,20 €**
Kiba *(Kirschbananennektar)*	242	**3,20 €**	243	**4,20 €**

WARME GETRÄNKE

Kakao[G]	*Tasse*	250	**3,00 €**
Milchkaffee[G]	*Schale*	251	**3,00 €**
Latte Macchiato[G]	*Glas*	252	**3,50 €**
Kaffee	*Tasse*	253	**2,90 €**
Griechischer Mocca	*Tasse*	254	**2,90 €**
Frappé *(griechischer kalter Kaffee)*	*Glas*	255	**3,50 €**
Espresso	*Tasse*	256	**2,80 €**
Cappuccino[G]	*Tasse*	257	**3,00 €**
Tee *(verschiedene Sorten)*	*Glas*	258	**3,00 €**
Glühwein[L] *(weinhaltig)*	*Glas*	259	**3,90 €**
Grog von Rum[2] *(4cl)*	*Glas*	260	**4,00 €**

BIER VOM FASS & FLASCHE

Berliner Kindl[A]	*0,3l*	*270*	**3,50 €**
Berliner Kindl[A]	*0,4l*	*271*	**3,90 €**
Berliner Kindl[A]	*0,5l*	*272*	**4,50 €**
Krombacher[A]	*0,3l*	*273*	**3,50 €**
Krombacher[A]	*0,4l*	*274*	**3,90 €**
Krombacher[A]	*0,5l*	*275*	**4,50 €**
Starnberger Hell[A]	*0,3l*	*276*	**3,70 €**
Starnberger Hell[A]	*0,5l*	*277*	**4,70 €**
Lager Schwarzbier[A]	*0,3l*	*278*	**3,70 €**
Lager Schwarzbier[A]	*0,5l*	*279*	**4,70 €**
Hefeweizen[A]	*0,3l*	*280*	**3,50 €**
Weisse Hefeweizen[A]	*0,5l*	*281*	**4,50 €**
Weizenbier Kristall[A]	*Fl. 0,5l*	*282*	**4,50 €**
Alsterwasser *(Biermischgetränk)*[A]	*0,4l*	*283*	**3,90 €**
Berliner Weisse[A] **mit Schuss** *(rot*[2]*/grün*[2]*)*	*Fl. 0,33l*	*284*	**3,80 €**
Alkoholfreies Bier[A]	*Fl. 0,33l*	*285*	**3,70 €**
Alkoholfreies Hefeweizen[A]	*Fl. 0,5l*	*286*	**4,50 €**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Klarer	*2cl*	*290*	**2,20 €**
Russischer Wodka	*2cl*	*291*	**3,00 €**
Martell *(franz. Cognac)*	*2cl*	*292*	**4,00 €**
Remy Martin *(franz. Cognac)*	*2cl*	*293*	**3,80 €**
Osborne Veterano[3]	*2cl*	*294*	**3,50 €**
Metaxa[3] *5 Sterne*	*2cl*	*295*	**3,80 €**
Metaxa[3] *7 Sterne*	*2cl*	*296*	**4,50 €**
Asbach Uralt *(Weinbrand)*	*2cl*	*297*	**3,50 €**
Calvados	*2cl*	*298*	**3,90 €**
Gin	*2cl*	*299*	**3,90 €**
Scotch Whisky[3]	*4cl*	*300*	**6,00 €**
Bols Weinbrand	*2cl*	*301*	**3,90 €**
Amaretto[3]	*2cl*	*302*	**3,80 €**
Sambuca	*2cl*	*303*	**3,80 €**
Jägermeister	*2cl*	*304*	**3,80 €**
Bailey´s Irish Cream[3,4,G]	*2cl*	*305*	**3,80 €**
Wodka *(Moskovskaya/Absolut)*	*Fl. 0,5l*	*306*	**38,00 €**
Ouzo	*Fl. 0,7l*	*307*	**26,00 €**
Metaxa[3] *5 Sterne*	*Fl. 0,7l*	*308*	**50,00 €**
Johnnie Walker Red[3]	*Fl. 0,7l*	*309*	**59,00 €**
Jack Daniels[3]	*Fl. 0,7l*	*310*	**60,00 €**
Chivas Regal[3]	*Fl. 0,7l*	*311*	**73,00 €**
Needle Gin[3]	*Fl. 0,5l*	*312*	**50,00 €**

APERITIFS

Ouzo	*2cl*	*320*	**2,80 €**
Ouzo Plomari	*Fl. 0,2l*	*321*	**11,50 €**
Ouzo Plomari	*Fl. 0,7l*	*322*	**38,00 €**
Tsipouro *Ein traditioneller griechischer Tresterbrand*	*2cl*	*323*	**3,50 €**
Tsipouro *Ein traditioneller griechischer Tresterbrand*	*Fl. 0,2l*	*324*	**16,00 €**
Campari[3]	*4cl*	*325*	**3,50 €**
Sherry[3,L]	*5cl*	*326*	**3,50 €**
Martini[L] *(weiß oder rot*[3]*)*	*5cl*	*327*	**4,00 €**
Prosecco Aperol[3]	*0,2l*	*328*	**6,00 €**
Lillet Wild Berry[3,L]	*0,2l*	*329*	**6,00 €**
Lillet Prosecco[3,L]	*0,2l*	*330*	**6,00 €**

MIXGETRÄNKE

Campari[3] *Soda/Orange*	*4cl*	*340*	**7,00 €**
Needle Gin Tonic[3,2] */ Orange*	*4cl*	*341*	**7,50 €**
Whisky */Cola*[3,4]	*4cl*	*342*	**7,50 €**
Asbach */Cola*[3,4]	*4cl*	*343*	**7,50 €**
Cuba Libre[3,4]	*4cl*	*344*	**7,50 €**
Wodka Lemon[2]	*4cl*	*345*	**7,50 €**
Wodka Orange	*4cl*	*346*	**7,50 €**
Wodka Redbull[3,4,5]	*4cl*	*347*	**8,00 €**

SEKT & CHAMPAGNER

Piccolo Sekt[L]	*0,2l*	*350*	**5,00 €**
Lutter & Wegner[L]	*Fl. 0,75l*	*351*	**25,00 €**
Fürst von Metternich[L]	*Fl. 0,75l*	*352*	**29,00 €**
Valdo Prosecco Spumante Marca Oro[L]	*Fl. 0,75l*	*353*	**29,00 €**
Mumm[L]	*Fl. 0,75l*	*354*	**39,00 €**
Moët & Chandon[L]	*Fl. 0,75l*	*355*	**79,00 €**
Moët & Chandon ICE Imperial[L]	*Fl. 0,75l*	*356*	**100,00 €**
Moët & Chandon Rose Imperial[L]	*Fl. 0,75l*	*357*	**95,00 €**
Veuve Clicquot[L]	*Fl. 0,75l*	*358*	**80,00 €**

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

Weißwein

Mostra[L] *Fl. 0,5l* 360 **9,00€**

Retsina Malamatina[L] *Fl. 0,5l* 361 **9,00€**

	Glas 0,2l	*0,5l*	*1,0l*
Mastello[L] - *trocken*	362 **4,50 €**	363 **9,00 €**	364 **18,00€**

Aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen

Imiglykos Golden White[L]	365 **4,50 €**	366 **9,00 €**	367 **18,00€**

Ein auserlesener lieblicher Wein mit goldgelber Farbe, einem reichen Aroma, reifer Frucht und einem ausgeglichenem Geschmack

Retsina Olympias[L] *geharzt*	368 **4,90 €**	369 **9,50 €**	370 **18,50€**

Intensive gelbe Farbe, fruchtiges und zartes Aroma. Gut ausbalanciert mit einem langen Abgang und einem Hauch von Rosinen

Moschofilero VQPRD[L]	371 **6,00 €**	372 **11,50 €**	373 **21,00€**

Herrlicher Körper, fruchtig mit Noten von Zitrone und Minze

Samos[L]	374 **6,00 €**	375 **13,50 €**	376 **25,00€**

Dessertwein, süßer Likörwein

Grauer Burgunder QbA[L] *Glas 0,2l* 377 **7,00 €**
Wiesenblumen, Quitte, schlank-feinnervig, mittelkräftig

Weißburgunder QbA[L] *Glas 0,2l* 378 **6,00 €**
Mango, cremig-schmelzig, mittelkräftig

Riesling QbA[L] *Glas 0,2l* 379 **6,00 €**
Aprikose, Pfirsich, elegant-frisch, mittelkräftig

Malagouzia[L] *Glas 0,2l* 380 **6,00 €**

Weinschorle[L]	381 **4,00 €**	382 **7,60 €**	383 **14,50€**

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

Rotwein

		Glas 0,2l		0,5l		1,0l
Mastello[L] - *trocken*	390	**4,50 €**	391	**8,50 €**	392	**16,00€**
Aus ausgesuchten Traubensorten der besten griechischen Bergregionen						
Imiglykos Golden Red[L]	393	**4,50 €**	394	**8,50 €**	395	**16,00€**
Ein exzellenter lieblicher Rotwein, ein fruchtiges Aroma, vollmundig, rund und von feiner lieblicher Art im Geschmack						
Mavrodaphne[L]	396	**4,90 €**	397	**9,90 €**	398	**18,00€**
Dessertwein, süß						

Spätburgunder QbA "Bio Vegan"[L] — *Glas 0,2l* 399 **6,00 €**
Rote Johannisbeere, Erdbeere, würzig-komplex, mittelkräftig

Primitivo Salento „a6mani LIFILI"[L] — *Glas 0,2l* 400 **6,00 €**
Himbeere, Süßkirsche, Wacholder, mineralisch-cremig, kräftig

Rosé

Mostra Rosé[L] — *Fl. 0,5l* 410 **9,00 €**

		Glas 0,2l		0,5l		1,0l
Rosé[L] - *trocken*	411	**4,50 €**	412	**8,50 €**	413	**16,00€**
Ein rubinroter Wein, mit violetem Schimmer und Aromen von Brombeeren und Johannisbeeren						

Spiess Pin_ & Friends Rosé[L] — *Glas 0,2l* 414 **6,00 €**
Sauerkirsche und Himbeere, saftig-beerig und harmonisch, leicht

Rosé Gris de Gris "DUNE"[L] — *Glas 0,2l* 415 **6,00 €**
Pampelmuse, weißer Pfirsich, fruchtig-frisch, leicht

Eine große Auswahl an griechischen und internationalen Flaschenweinen finden Sie in unserer seperaten Weinkarte.

Allergene & Zusatzstoffe: a) Glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, c) Eier und Erzeugnisse daraus, d) Fische und Erzeugnisse daraus, e) Erdnüsse und Erzeignisse daraus, f) Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, g) Milch und Erzeugnisse daraus, h) Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus, i) Sellerie und Erzeugnisse daraus, j) Senf und Erzeugnisse daraus, k) Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen und Erzeugnisse daraus, n) Weichtiere und Erzeugnisse daraus, **Formfleischvorderschinken aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt 1) mit Süßungsmitteln 2) chininhaltig 3) mit Farbstoffen 4) koffeinhaltig 5) Taurin 6) mit Antioxidationsmitteln 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) mit Konservierungsstoffen 10) gewachst 11) geschwefelt 12) geschwärzt 13) enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam) 14) mit Geschmacksverstärker

Alle Preise sind inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Speisekarte by HAUPTSTADT MEDIEN. Tel: (030) 223 903 60 • 0163 190 34 89