



Speisen zum Mitnehmen (17.30 - 21.00 Uhr)

Tel.: 0911 - 4193662 oder per whatsapp an 0179 - 5067919

1 | mikri poikilia 12,60 €
Kleine Mezedesvariation mit warmen und kalten Delikatessen

2 | megali poikilia 21,80 €
Große Mezedesvariation mit warmen und kalten Delikatessen

Kalte Mezedes

3 | skordaliá 4,10 €
Feine Crème aus frischem Knoblauch und Kartoffeln

4 | tzatzíki 4,70 €
Joghurtcreme mit frischem Knoblauch und knackigen Gurken

5 | taramás 4,70 €
Crème aus Fischrogen und Kartoffeln mit einer feinen Zitronennote

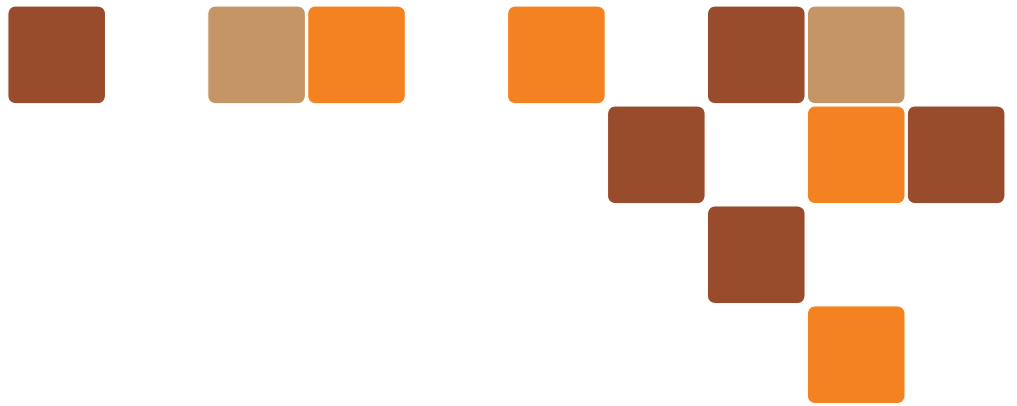
6 | melitzanosaláta 4,90 €
Crème aus gebackenen Auberginen und frischem Apfel

7 | htipití 4,90 €
Pikante Crème aus Schafskäse, gegrillter Paprika, Chilis, frischen Zitronensaft und Olivenöl

8 | pikilía apó alifés 8,90 €
Variation delikater Crèmes, begleitet von knusprigem Weißbrot

9 | eliés pikilía 4,60 €
Variation aus verschiedenen Oliven

10 | piperiés toursí 3,30 €
Eingelegte Peperoni



11 | féta 6,30 €
Original griechischer Schafskäse mit extra nativem Olivenöl und Oregano

12 | gávros marinátos 5,60 €
Marinierte Sardellenfilets in Essig mit hausgemachtem Himbeer-Balsamico-Püree

Warme Mezedes

13 | manitária & piperiés me balsámico 7,50 €
Gebratene Champignons und Paprika mit Balsamicocreame und Knoblauch

14 | saganáki 7,60 €
Gebackener Schafskäse mit einer goldbraunen Semmelbröselkruste und Salatgarnitur

15 | halloúmi 7,60 €
Gegrillter zypriotischer Käse aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch an Tomatensauce

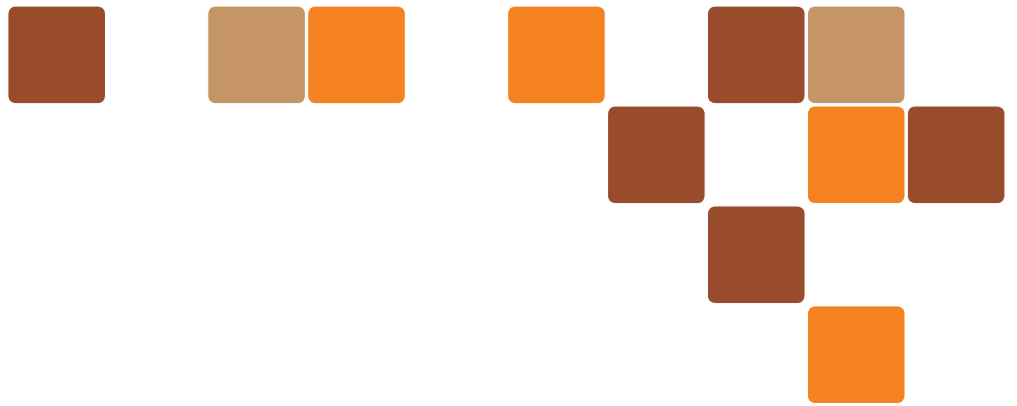
16 | tiganiá apó lachaniká me tirí 8,60 €
Pikante Schafskäsepfanne mit frischen Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Chilis

17 | boujourntí me hourmádes 8,60 €
Gegrillter Schafskäse mit Datteln, Sesam und Honig an Ruccola

18 | loukániko choriátiko 4,60 €
Scharfe griechische Bauernwurst gebraten

19 | loukániko me práso 5,90 €
Gegrillte Landwurst aus Schweinefleisch und Lauch mit Joghurt-Senf-Dip

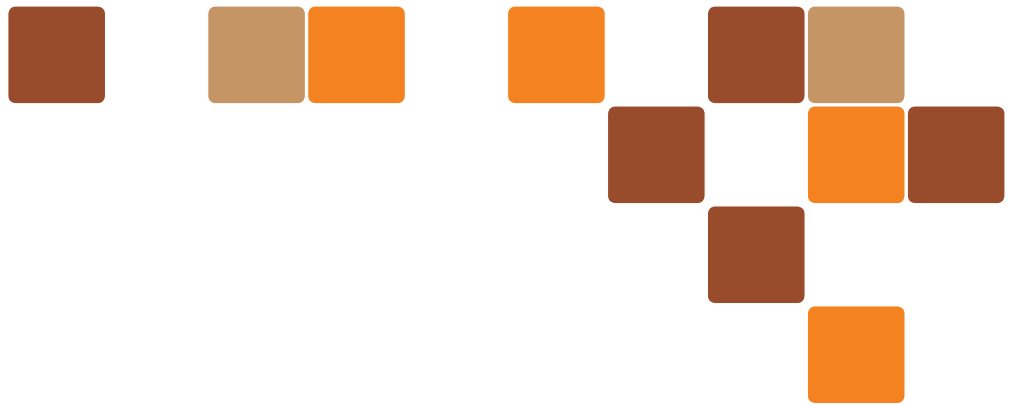
20 | keftédes me ouzo 7,30 €
Würzige Fleischbällchen mit Kräutern und Ouzo verfeinert



- 21 | keftédes me sáltsa ntomáta** 8,90 €
Würzige Fleischbällchen mit würziger Tomatensauce
- 22 | souvlákia** 8,70 €
Gegrillte Schweinefleischspieße mit Tzatziki-Dip und blauen Zwiebeln
- 23 | methisméno kotópoulo** 8,90 €
Hähnchenbrust mit frischen Champignons an einer Mavrodaphne-Nelkensauce
- 24 | kotopoulo me antzougies** 13,90 €
Hähnchenbrust mit Sardellen und Kapern mit scharfer Tomatensauce und Pita
- 25 | kalamarakia tiganita** 9,90 €
Goldbraun frittierte Kalamari mit Tzatzikidip
- 26 | kalamari gemisto** 16,90 €
Gegrillter Kalamari gefüllt mit Schafskäse, Paprika und frischen Kräutern an knackigen Salaten
- 27 | mília saganáki** 9,50 €
Muscheln in einer scharfen Tomaten-Weißweinsauce mit Schafskäse
- 28 | kritharotto me lachanika** 11,90 €
„Kritharakinudelrisotto“ mit Zucchini, Brokkoli, Paprika, Zwiebeln und Parmesan

Beilagen

- 29 | píta** 1,90 €
Griechisches Pitabrot mit Oregano
- 30 | píta me skórdo** 2,40 €
Gegrilltes griechisches Pitabrot mit frischem Knoblauch und Oregano



31 | patátes baby 4,30 €
Knusprige Babykartoffeln mit Koriander und Oregano

32 | patátes tiganités 4,30 €
Hausgemachte Pommes Frites mit Oregano

33 | patátes tiganités me féta 4,90 €
Hausgemachte Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse und Oregano

34 | saláta anámikti 4,30 €
Knackige Blattsalate mit Gurke, Tomate und Zwiebeln

35 | saláta choriátiki 6,80 €
Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und Schafskäse

36 | saláta me halloumi 11,90 €
Knackige Salate der Saison mit Orangen, Halloumi und Sesam

37 | patatokeftédes 5,30 €
Würzige Kartoffelbällchen mit Schafskäse, Koriander und Muskat

Nachspeisen

38 | giaourti me méli kai karídia 5,90 €
Griechischer Landjoghurt mit Honig, Walnüssen und Früchten

