

Essen wie in Griechenland

Restaurant
Omonia-Treff



Schönwalder Str. 111
13585 Berlin
Telefon 030 - 3361621

Öffnungszeiten:

Mo – Do 15:00 – 23:00 Uhr

Fr 15:00 – 24:00 Uhr

Sa 12:00 – 24:00 Uhr

So 12:00 – 23:00 Uhr

An Feiertagen 12:00 – 24:00 Uhr

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und hoffen sehr, Sie mit unseren ausgesuchten Speisen und Getränken verwöhnen zu können. Da alle Speisen frisch für Sie zubereitet werden, kann es evtl. zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Wie bemühen uns aber, Ihre Wünsche schnellstmöglich zu erfüllen, und sollten Sie doch einige Tips oder Vorschläge haben was wir verbessern können scheuen Sie sich bitte nicht uns anzusprechen.

Ihr Team vom Omonia-Treff

Alle Gerichte auch außer Haus

Soupes- Suppen

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | Fasolada <small>A.M. 3,13,4.C.G. 7</small>
Originale griechische Bohnensuppe | 8,50 |
| 2 | Tomatosoupa <small>A.M. 3,13,4.C.G. 7</small>
Tomatensuppe mit gehacktem | 9,50 |
| 3 | Chortosoupa <small>A.M. 3,13,4.C.G. 7,13</small>
Gemüsesuppe | 8,50 |
| 4 | Kremmydosoupa <small>A.4.C.G. 7,13</small>
Zwiebelsuppe | 8,50 |

Omelettes

Alle Omeletten werden mit gemischtem Salat serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Omeletta Choriatiki <small>12,7.C.G.</small>
mit Gyros, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Schafskäse | 16,50 |
| 102 | Omeletta Manitari <small>C.G.</small>
mit frischen Champignons, Schafskäse, Zwiebeln und Knoblauch | 14,50 |
| 103 | Omeletta Tono <small>12.C.G.</small>
mit Thunfisch, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch | 13,50 |
| 104 | Omeletta Loukanika <small>C.G.12</small>
mit griechischer Bauernwurst vom Schwein, Schafskäse, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch | 16,50 |
| 107 | Omeletta Feta <small>C.G.12,7</small>
mit griechischem Schafskäse | 14,50 |
| 109 | Omeletta Patata <small>C.G.</small>
mit Kartoffeln und Zwiebeln | 10,50 |
| 110 | Omeletta Kota Spezial <small>C.G.12,7.A.13,7</small>
mit griechischer Bauernwurst vom Hähnchen, Schafskäse, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch | 16,50 |

Kria orektika - kalte Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit gegrilltem Brot serviert

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 10 | Tsatsiki ^{CG}
Joghurt mit Knoblauch, Dill und Gurken | 6,90 |
| 12 | Skordalia ^{G,12,3,1}
Kartoffelpüree mit Knoblauch und Öl durchgedreht | 5,90 |
| 13 | Taramas ^{غ.1}
Fischroggensalat durchgedreht | 7,90 |
| 14 | Fava ^{G,12,3,1}
Platterbsenpüree mit Olivenöl, karamellisierten Zwiebeln und Kappern | 8,90 |
| 15 | Panzaria ^{G,12,3,1}
Rote Beete mit Knoblauch, Olivenöl, Essig und Walnüssen | 8,90 |
| 16 | Dolmadakia ^{CG,غ.4,أ.12}
Gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tsatsiki | 8,90 |
| 17 | Melitsanosalata ^{G,12,3,1,أ}
Auberginensalat durchgedreht | 6,90 |
| 18 | Weißer Bohnensalat ^{12,غ.3}
mit Paprika und Zwiebeln, Öl und Essig | 8,90 |
| 19 | Oktapus ^{12,غ.د.ن}
Marinierter Tintenfisch in Olivenöl und Knoblauch | 18,90 |
| 20 | Thalassina ^{12,غ.د.ن}
Meeresfrüchtesalat in Olivenöl und Knoblauch | 16,90 |
| 21 | Portion Peperoni ^{4,5,12} | 5,90 |
| 23 | Portion grüne Oliven | 7,90 |
| 24 | Portion schwarze Oliven | 6,90 |

Mese Platte ^{G,C,غ.1,4,أ.12,5}

Vorspeisenplatte mit Tsatsiki, Taramas, Oliven, Fava, Auberginensalat, Weinblätter, Skordalia, dicke weiße Bohnen, Schafskäsepasta mit Dill und Paprika, Tomaten, Gurken & Peperoni

- | | | |
|-----------|--------------------------|--------------|
| 27 | für eine Person | 17,50 |
| 28 | für zwei Personen | 35,- |
| 29 | für drei Personen | 52,50 |

Tyri – Käse Spezialitäten

Alle Vorspeisen werden mit gegrilltem Brot serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 30 | Kopanisti ^{CG}
Schafskäse mit Dill und Paprika durchgedreht | 10,50 |
| 31 | Feta kalt ^{njG}
Schafskäse mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Peperoni | 12,50 |
| 32 | Feta piperia ^{njG,45}
Schafskäse mit Paprika, Oliven und Peperoni | 14,50 |
| 34 | Hallumi ^{GC}
Gegrillter zypriotischer Weichkäse mit Tsatsiki | 14,50 |
| 35 | Psiti Feta ^{GC,45,12}
Überbackenes Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni | 14,50 |
| 36 | Tiropitakia ^{10,GC}
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Schafskäse | 13,50 |
| 37 | Saganaki ^{GC,GA}
Schafskäse paniert mit Tsatsiki | 14,50 |
| 38 | Saganaki sousami ^{GC,GA}
Gebratener Schafskäse in Sesam Panade mit Honig | 16,50 |
| 39 | Saganaki kefalotyri ^{GC,GA}
Paniertes griechischer Hartkäse (Schaf-Ziege) mit Tsatsiki | 16,50 |
| 40 | Saganaki Manouri ^{GC,GA}
Paniertes griechischer Weichkäse (Schaf-Ziege) mit Tsatsiki | 16,50 |

Käse Platte^{GC,CA,12,3,9}
Schafskäsepaste mit Dill und Paprika, Feta kalt, gegrillter Hallumi, tiropitaki, paniertes Schafskäse, paniertes Kefalotyri, paniertes Manouri, dazu Tsatsiki

- | | | |
|----|-------------------|-------|
| 47 | für eine Person | 24,50 |
| 48 | für zwei Personen | 49,- |
| 49 | für drei Personen | 73,50 |

Sesta Orektika - Warme Vorspeisen

Alle Vorspeisen werden mit gegrilltem Brot serviert

- | | | |
|--|---|--------------|
| 50 | Gegrillte Peperoni ^{4,5,12}
mit Knoblauch, Zwiebeln, Balsamiko- Essig und Olivenöl | 7,50 |
| 51 | Kolokythakia ^{CGA}
Gebratene Zucchini paniert mit Tsatsiki | 9,50 |
| 52 | Melitsanes ^{CGA}
Gebratene Auberginen paniert mit Tsatsiki | 12,50 |
| 53 | Dolmadakia Feta ^{CG, SA, AN}
Weinblätter gefüllt mit Reis, verfeinert mit Schafskäse-Sahnesauce | 12,50 |
| 54 | Fassolakia ^{m, AG}
Grüne Bohnen in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse | 12,50 |
| 56 | Gigantes feta ^{m, AG}
gebackene Riesenbohnen in Tomatensauce überbacken mit Schafskäse | 13,50 |
| 57 | Spanakopitakia ^{CGA}
Blätterteigtaschen mit Spinat gefüllt | 10,50 |
| 58 | Kymapitakia ^{CGA}
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Gehacktem | 13,50 |
| 59 | Keftedakia ^{CG}
Hackfleischbällchen mit Tsatsiki | 12,50 |
| 60 | Keftedakia Ntomata ^{m, A}
Hackfleischbällchen in Tomatensauce | 13,50 |
| 61 | Keftedakia Manitari ^{n, CG}
Hackfleischbällchen in Rahmsahne-Sauce mit frischen Champignons | 16,50 |
| 62 | Gegrillte Paprika ^{4,5,12}
Mit Zwiebeln, Knoblauch, Balsamico-Essig und Olivenöl | 7,50 |
| 63 | Midia Saganaki ^{SM, AN}
Muscheln, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in der Pfanne gebraten, überbacken mit Schafskäse | 14,50 |
| 64 | Garidakia Saganaki ^{CG, M, AN}
Krabben, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in der Pfanne gebraten, überbacken mit Schafskäse | 17,50 |
| Mese Platte warm ^{CGA}
Panierte Auberginen und Zucchini, Blätterteig gefüllt mit Schafskäse, paniertes Schafskäse, gegrillter Hallumi, Blätterteig gefüllt mit Spinat, Blätterteig gefüllt mit Gehacktem, dazu Tsatsiki | | |
| 67 | für eine Person | 23,50 |
| 68 | für zwei Personen | 47,- |
| 69 | für drei Personen | 70,50 |

Griechische Brot Spezialitäten

- 70 Pitabrot^a** **3,90**
Gegrillt mit Olivenöl und Oregano
- 71 Pitabrot Tyri^{g,a}** **5,90**
Gegrillt mit Olivenöl, Oregano und geriebenem Schafskäse
- 72 Skordopsomo^{cg,ax}** **4,90**
Knoblauchbrot gegrillt mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Kräuterbutter und frischem Knoblauch
- 73 Skordopsomo feta^{12,CG,ax}** **6,90**
Knoblauchbrot gegrillt mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Kräuterbutter und frischem Knoblauch

Rizotto Spezialitäten

- 74 Garidakia Rizotto^{a,cm,12}** **13,50**
Gebratener Reis mit Krabben, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in pikanter Tomaten- Rahm- Sahnesauce
- 75 Thalassina Rizotto^{12,ax}** **14,50**
Gebratener Reis mit Meeresfrüchte, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili in Weissweinsauce
- 76 Lachanika Rizotto^{13,CG,AM}** **13,50**
Gebratener Reis mit verschiedenen Gemüsesorten, Zwiebeln und Knoblauch
- 79 Manitaria Rizotto^{12,CG}** **13,50**
Gebratener Reis mit Champignons in Rahmsahnesauce
- 780 Folienkartoffel mit Tsatsiki^{cg}** **5,90**
- 790 Folienkartoffel mit Kräuterbutter^{cg}** **6,90**

Salates – Salate

Alle Salate werden mit Öl und Essig serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Tomatosalata ^{n.3}
Tomatensalat mit Zwiebeln und Oliven | 6,90 |
| 81 | Gurkensalat ^{n.3}
Gurkensalat mit Zwiebeln und Oliven | 5,90 |
| 82 | Weißkohl Salat ^{n.3}
Weißkohlsalat, Olivenöl und Karotten | 6,90 |
| 83 | Anamikti ^{n.3}
Gemischter Salat | 8,50 |
| 84 | Tono Salata ^{n.3}
Thunfisch auf gemischtem Salat | 12,50 |
| 85 | Salata Omonia ^{n.3,CG}
weisse Bohnen und Schafskäse auf gemischtem Salat | 14,50 |
| 86 | Choriatiki ^{n.3,CG}
Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Schafskäse | 14,50 |
| 87 | Hallumi Salata ^{n.3,CG}
gegrillter zypriotischer Weichkäse auf gemischtem Salat | 16,50 |
| 89 | Gigas Salata ^{n.3}
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf gemischtem Salat | 16,50 |
| 90 | Thalassa Salata ^{n.3}
gemischter Salat mit Oktapus und Meeresfrüchte | 17,90 |
| 91 | Salata Hallumi Kota ^{n.3,CG}
gegrilltes Hähnchenbrustfilet und gegrillter zypriotischer Weichkäse auf gemischtem Salat | 16,50 |
| 92 | Fileto Salata Spezial ^{n.3}
Gebratene Schweinefiletstreifen auf gemischtem Salat mit Rucola Knoblauch, Zwiebeln und geriebenem Schafskäse | 17,50 |
| 93 | Salata Lachs Spezial ^{n.3,D,AG,FA,JC}
Gegrilltes Lachsfilet auf gemischtem Salat mit Rucola, Knoblauch, frische Zitrone und Honig- Olivenöl-Balsamico Sauce | 20,90 |
| 94 | Salata Scampi Spezial ^{n.3,CG}
Gebratene Scampis und Krabben auf gemischtem Salat mit Rucola, frischem Knoblauch und Schafskäse | 23,90 |
| 97 | Salata Kota Spezial ^{n.3,CG}
Gebratene Bauernwürste vom Hähnchen auf gemischtem Salat mit Rucola, Knoblauch, Zwiebeln, Champignons und geriebenem Schafskäse | 17,90 |

Vegetarisch

- 120** **Tourlou Feta**^{m,AG,4,C,13}
Verschiedene Gemüsesorten in Tomatensauce mit Schafskäse überbacken **16,90**
- 123** **Kolokythokeftedes**^{CG,A}
Würzige Zucchiniouletten mit Tsatsiki und gemischtem Salat **15,90**
- 124** **Manitaria Gemista**^{AG,FA,JC}
Gefüllte Champignons mit Spinat in Rahmsahnesauce überbacken mit Schafskäse **16,90**
- 125** **Broccoli**^{AG,FA,JC}
Broccoli und Kartoffeln in Rahmsahnesauce, frischem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse **15,90**
- 126** **Melitzanes Juwetsi**^{m,AG}
Auberginen und Kartoffeln in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse **16,90**
- 127** **Piperia gemisti**^{G,4,12,5}
Gegrillte Paprika mit Schafskäse, Tomaten, Oliven und Peperoni **16,90**
- 128** **Lachano Tigania**^{m,A,4,CG,13,12}
Verschiedenes frisches griechisches Gemüse in der Pfanne gebraten und Rotweinsauce **20,90**
- 129** **Bamies Juwetsi**^{A,CG,FA,JC}
Okra mit Kartoffeln in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce, mit frischem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse **16,90**

Wir empfehlen zu den Vorspeisen Knoblauchbrot!

Skordopsomo ^{ACG,X} **4,90**

Knoblauchbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Kräuterbutter und Knoblauch

Skordopsomo Feta ^{ACG,X,12} **6,90**

Knoblauchbrot mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Kräuterbutter und Knoblauch

Makaronia - Nudelgerichte

- 130 Makaronia Salsa_{mag} 13,50**
Spaghetti in Tomatensauce mit Knoblauch und Schafskäse
- 131 Makaronia Kyma_{ma} 14,50**
Spaghetti mit Hackfleisch und Knoblauch in Tomatensauce
- 132 Makaronia Feta_{ag} 17,50**
Spaghetti mit Schafskäse, Zucchini, Knoblauch und Olivenöl
- 133 Makaronia Kota Manitari_{12.J.A.1335} 19,50**
Spaghetti mit gebratenem Hähnchenbrustfilet in Rahmsahne-Sauce mit frischen Champignons und geriebenem Schafskäse
- 134 Makaronia Chtapodi_{av} 21,50**
Spaghetti Oktapus (mariniert) mit Olivenöl und Knoblauch
- 135 Makaronia Thalassina_{abvd} 19,50**
Spaghetti mit Meeresfrüchte (mariniert), Olivenöl und Knoblauch
- 136 Makaronia Scampi spezial_{abm} 26,50**
Spaghetti mit Garnelen und Krabben, Olivenöl, Chili, Knoblauch, frische Tomaten und gemischtem Salat mit Rucola und geriebenem Schafkäse
- 137 Makaronia Tono_{12.J.A.M} 16,50**
Spaghetti mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni in pikanter Tomatensauce
- 138 Makaronia Lachs Spezial_{12.J.D.A.G.F.A.V.C} 23,50**
Spaghetti mit gebratenem Lachsfilet, in Rahmsahne-Sauce und frischem Dill
- 139 Makaronia Kota Spezial_{12.J.A.m.1335} 19,50**
Spaghetti mit griechischer Bauernwurst vom Hähnchen, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni in pikanter Tomatensauce mit geriebenem Schafskäse

Alle Preise in EURO inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer

Mix Spezialitäten

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- 140 Sikoti**^{n, J, M, C, G, A} **17,50**
Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln, griechische Backkartoffeln und Tsatsiki
- 142 Sikotaki**^{n, J, M, C, G, A} **21,50**
Rinderleber mit Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, in Rotweinsauce gebraten und Backkartoffeln
- 143 Kouneli Stifado**^{n, J, M, C, G, A, 4} **24,50**
Kaninchenkeule in Tomatensauce, mit kleinen Zwiebeln, frischem Knoblauch und Backkartoffeln
- 145 Loukanika skaras**^{n, J, M, C, G, A, 4, 13} **19,50**
griechische Bauernwürste vom Schwein gegrillt, mit Tsatsiki und Pommes
- 146 Mix Tigania**^{n, J, A, C, 4, G, J, 13} **27,50**
Geschnetzeltes Lammhüftsteak, Hähnchenbrust- und Schweinefilet mit gebratenem Paprika und Zwiebeln, gebraten in pikanter Zomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch

Kreato Mese Platte

^{n, J, G, A, 5}

Gyros, Schafskäse (Dill-Paprika) durchgedreht, Tsatsiki, Oliven, Peperoni, Krautsalat, gemischter Salat

- 147 für eine Person** **21,50**
- 148 für zwei Personen** **43,-**
- 149 für drei Personen** **64,50**

Apo kyma

Spezialitäten vom Gehacktem

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage ihrer Wahl serviert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 150 | Suzukakia Klassika ^{12, 13, 14, 15}
Gegrillte Hacksteaks mit Tsatsiki und frischen Zwiebeln | 20,50 |
| 152 | Suzukakia Skordata ^{12, 13, 14}
Gegrillte Hacksteaks mit Tsatsiki und frisch geriebenem Knoblauch | 21,50 |
| 153 | Suzukakia Manitari ^{12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19}
Gegrillte Hacksteaks mit Rahmsauce und frischen Champignons | 23,50 |
| 154 | Suzukakia Salsa ^{12, 13, 14}
Gegrillte Hacksteaks mit pikanter Tomatensauce (nicht scharf) | 21,50 |
| 156 | Suzukakia Feta ^{12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19}
Gegrillte Hacksteaks in Schafskäse-Rahmsahne-Sauce | 24,50 |
| 157 | Suzukakia Kaftera ^{12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19}
Gegrillte Hacksteaks in scharfer pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch | 21,50 |
| 158 | Suzukakia Cassis ^{12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19}
Gegrillte Hacksteaks in Johannisbeer-Rahmsahne-Sauce (süß) | 21,50 |
| 159 | Suzukakia Kremmidata ^{12, 13, 14}
Gegrillte Hacksteaks mit Tsatsiki und gerösteten Zwiebeln | 23,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln *m.a.* Reismudeln *m.a.* Reis *m.a.*
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse *m.a., 4, 13, 15* (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen *m.a.*
(3,90 Aufpreis)

Apo Kyma **Spezialitäten vom Gehacktem**

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 160 | Bifteki ^{n.z.CG}
Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatsiki und Backkartoffeln | 23,50 |
| 161 | Keftekes ala Hellas ^{n.z.CG,SM,4}
Griechische Bouletten vom Grill in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce gebraten, mit frischem Knoblauch, überbacken mit Edamer – Käse und Pommes | 21,50 |
| 162 | Kafta ^{n.z.CG,SM,4}
Hackfleisch mit Oliven und Peperoni in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse | 23,50 |
| 163 | Juwetsi Kyma ^{n.z.CG,SM,4}
Reisnudeln mit Hackfleisch in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse | 23,50 |
| 164 | Keftekes Tyri ^{n.z.CG,SM,4,A}
Gegrillte Hacksteaks in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce, überbacken mit Schafskäse, dazu Kroketten | 24,50 |
| 165 | Mousaka ^{n.z.CG}
Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Schafskäse, Hackfleisch und Bechamelsauce | 21,50 |
| 167 | Papoutsaki ^{n.z.CG,SM,4}
Gefüllte Aubergine mit Hackfleisch in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse, dazu Backkartoffeln | 23,50 |
| 168 | Manitaria Kyma ^{n.z.CG,1}
Gefüllte Champignons mit Gehacktem in Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse | 20,50 |
| 169 | Bifteki Metaxa ^{n.z.CG,1}
Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse in Metaxasauce, überbacken mit Edamer – Käse, dazu Kroketten | 26,50 |

Souvlaki

Schweinefiletspieß vom Grill

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage ihrer Wahl serviert

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 170 | Souvlaki Klassiko <small>12, 2, CG</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, mit Tsatsiki und frischen Zwiebeln | 21,50 |
| 172 | Souvlaki Skordato <small>12, 2, CG</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, mit Tsatsiki und frisch geriebenen Knoblauch | 23,50 |
| 173 | Souvlaki Manitari <small>12, 2, A4, CG, 13, 5</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, mit Rahmsauce und frischen Champignons | 24,50 |
| 174 | Souvlaki Salsa <small>12, 2, CG</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, in pikanter Tomatensauce (nicht scharf) | 23,50 |
| 175 | Souvlaki Feta <small>12, 2, CG, A4, 13, 5</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, in Schafskäse-Rahmsahne-Sauce | 26,50 |
| 176 | Souvlaki Kaftero <small>12, 2, CG, A4, 13, 5</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, in scharfer pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch | 23,50 |
| 178 | Souvlaki Cassis <small>12, 2, CG, A4, 13, 5</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, in Johannisbeer-Rahmsahne-Sauce (süß) | 23,50 |
| 179 | Souvlaki Spezial <small>12, 2, CG</small>
Schweinefiletspieß vom Grill, mit gegrillten Zwiebeln und Paprika | 24,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln m, a, Reismudeln m, a, Reis m, a,
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse m, A4, CG, 13 (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen m, a
(3,90 Aufpreis)

Chirino

Spezialitäten vom Schweinefilet

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage Ihrer Wahl serviert

- 180 Chirino Fileto gemisto** ^{p. J. A. C. A. G. J. 13}
Gegrilltes Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, dazu Tsatsiki und frische Zwiebeln **26,50**
- 182 Chirino Ellas** ^{p. J. A. C. A. G. J. 13}
Gegrilltes Schweinefilet mit Tomatenscheiben, geriebenem Schafskäse, auf Rucolasalat, dazu Tsatsiki und frische Zwiebeln **26,50**
- 183 Schweinemedailles** ^{13. J. A. C. A. G. J. 13}
Gegrilltes Schweinefilet in Weißweinsauce gebraten, mit frischem Knoblauch **27,50**
- 184 Fileto Tigania** ^{p. J. A. C. A. G. J. 13}
Schweinefilet geschneuzelt mit gebratenen Paprika und Zwiebeln in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch **26,50**
- 185 Schweineschnitzel** ^{p. J. A. C. A. G. J. 13}
Schweinefilet paniert mit Tsatsiki **23,50**
- 186 Schweinemedailles Tyri** ^{13. J. A. C. A. G. J. 13}
Gegrilltes Schweinefilet in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce gebraten, frischem Knoblauch, überbacken mit Edamer Käse **26,50**
- 187 Spezial tigania** ^{p. J. A. C. A. G. J. 13}
Schweinefilet geschneuzelt in der Pfanne gebraten, mit gebratenen Paprika und Zwiebeln, frischen Knoblauch, Chili und frische Champignons **27,50**
- 189 Chirino Kremmidato** ^{13. J. A. C. A. G. J. 13}
Gegrilltes Schweinefilet mit Tsatsiki, geriebenem Schafskäse und gerösteten Zwiebeln **26,50**

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln *m.A.* Reismudeln *m.A.* Reis *m.A.*
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse *m.A. A. C. J. 13* (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen *m.A.*
(3,90 Aufpreis)

Gyros

Geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage ihrer Wahl serviert

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 200 | Gyros Klassikos _{12, 2, C, G}
mit Tsatsiki und frischen Zwiebeln | 19,50 |
| 201 | Gyros Skordatos _{12, 2, C, G}
mit Tsatsiki und frisch geriebenem Knoblauch | 20,50 |
| 203 | Gyros Manitari _{12, 2, A, 4, C, G, 13, 5}
mit Rahmsauce und frischen Champignons | 21,50 |
| 204 | Gyros Salsa _{12, 2, A, 4, C, G, 13, 5}
mit pikanter Tomatensauce (nicht scharf) | 20,50 |
| 205 | Gyros Feta _{12, 2, A, 4, C, G, 13, f}
in Schafskäse-Rahmsahne-Sauce | 23,50 |
| 206 | Gyros Kafteros _{12, 2, A, 4, C, G, 13, 5}
in scharfer pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch | 21,50 |
| 207 | Gyros Cassis _{12, 2, A, 4, C, G, 13, f}
in Johannisbeer-Rahmsahne-Sauce (süß) | 21,50 |
| 208 | Gyros Kremmidatos _{12, 2, C, G, A}
mit Tsatsiki und gerösteten Zwiebeln | 21,50 |
| 209 | Gyros Metaxa _{12, 2, C, G, A, f, 13, 4}
In Metaxa-Rahmsahne-Sauce, überbacken mit Edamer Käse | 24,50 |
| 210 | Gyros Juwetsi _{12, 2, C, A, 5, 4}
mit Reismudeln in Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse | 21,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln _{m, A}, Reismudeln _{m, A}, Reis _{m, A},
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse _{m, A, 4, C, 13} (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen _{m, A}
(3,90 Aufpreis)

Grillteller

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat, Tsatsiki und Beilage ihrer Wahl serviert

- | | | |
|-----|---|-------|
| 230 | Artemis Teller ^{n,3,CG}
Souvlaki mit zwei Suzukakia (Hacksteaks) | 23,50 |
| 231 | Kreta Teller ^{n,3,CG}
Gyros und Souvlaki (Fleischspieß) | 23,50 |
| 234 | Ouzo Teller ^{n,3,CG}
Zwei Hacksteaks und Gyros | 23,50 |
| 235 | Wein Teller ^{n,3,CG}
Hacksteak, Gyros und Lammkotelett | 24,50 |
| 236 | Aphroditi Teller ^{n,3,CG}
Schweinefilet, Gyros und Suzukaki (Hacksteak) | 24,50 |
| 237 | Akropolis Teller ^{n,3,CG}
Hacksteak, Rinderleber und Gyros | 23,50 |
| 239 | Dimokritos Teller ^{n,3,CG}
Schweinefilet, Rinderleber und Suzukaki (Hacksteak) | 24,50 |

Grillplatte "Omonia"^{n,3,CG}
Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Suzukaki (Hacksteak)
Rinderleber

- | | | |
|-----|--------------------------|-------|
| 247 | Für eine Person | 29,50 |
| 248 | Für zwei Personen | 59,- |
| 249 | Für drei Personen | 87,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln m,a, Reismudeln m,a, Reis m,a,
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse m,a,4,CG,13 (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen m,a
(3,90 Aufpreis)

Apo Kotopoulo

Spezialitäten von Hähnchenfleisch

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage Ihrer Wahl serviert

- | | | |
|-----|--|-------|
| 250 | Kotopoulo Kräuterbutter ^{n,2,CG}
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Tsatsiki | 20,50 |
| 251 | Kotopoulo geröstete Zwiebeln ^{n,2,CG,A}
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gerösteten Zwiebeln, und Tsatsiki | 23,50 |
| 253 | Kotopoulo Rahmsauce ^{n,2,AG,4,2,CG}
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und frischen Champignons | 23,50 |
| 254 | Souzoukakia Kota ^{n,2,CG}
Gegrillte Hähnchenhacksteaks mit Tsatsiki und frische Zwiebeln | 21,50 |
| 256 | Bifteki Kotopoulo ^{n,2,CG}
Hacksteak vom Hähnchen gefüllt mit Schafskäse und Tsatsiki | 24,50 |
| 257 | Kotoboukies (Chicken Nuggets) ^{n,2,CG,A,2}
Hähnchenbrustfilet paniert, in kleinen Stücken, mit Majonaise | 20,50 |
| 258 | Loukanika Skaras Kota ^{n,2,CG,A,2}
Griechische Bauernwürste vom Hähnchen gegrillt und Tsatsiki | 20,50 |
| 259 | Loukanika tigania kota ^{n,2,CG,A,2}
Hausgemachte griechische Würste vom Hähnchen in der Pfanne gebraten, mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Tsatsiki und frische Champignons | 23,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln _{m,A} Reismudeln _{m,A} Reis _{m,A}
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse _{m,A,4,CG,13} (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen _{m,A}
(3,90 Aufpreis)

Apo Kotopoulo

Spezialitäten von Hähnchenfleisch

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage ihrer Wahl serviert

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 260 | Kotopoulo Fileto gemisto <small>g, n, z, c, m, n, a</small>
gegrilltes Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schafskäse, dazu frische Zwiebeln und Tsatsiki | 24,50 |
| 261 | Souvlaki Kotopoulo Spezial <small>n, z, c, g</small>
Gegrilltes Spieß vom Hähnchenbrustfilet mit gegrillten Zwiebeln und Paprika, und Tsatsiki | 23,50 |
| 263 | Kotopoulo Ellas <small>n, z, c, g</small>
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben, geriebenem Schafskäse, auf Rucolasalat und Tsatsiki | 24,50 |
| 264 | Hähnchenbrustfilet Tyri <small>n, z, c, g, a, n, z, a</small>
Gegrillt in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce gebraten, frischem Knoblauch überbacken mit Edamer Käse | 21,50 |
| 265 | Hähnchenbrustfilet Pfeffer <small>n, z, a, c, a, g, n, b, a, n, z, a</small>
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Pfeffer-Rahmsahne-Sauce gebraten | 24,50 |
| 267 | Kotopoulo Fileto Tigania <small>n, z, a, c, a, g, n, b, a</small>
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahmsahne-Sauce gebraten | 24,50 |
| 268 | Kotopoulo Lemonato <small>n, z, a, c, a, g, n, b, a</small>
gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Zitronensauce gebraten | 24,50 |
| 269 | Hähnchenschnitzel <small>n, z, a, c, a, g, n, a, z</small>
in Champignon-Rahmsahne-Sauce gebraten | 23,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln m, a, Reisnudeln m, a, Reis m, a,
 Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse m, a, a, c, n, b (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen m, a
 (3,90 Aufpreis)

Gyros kotopoulo – Hähnchen Gyros

Geschnetzeltes Hähnchenfleisch vom Drehspieß

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage Ihrer Wahl serviert

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 300 | Gyros Kotopoulo Klassikos ^{12, 1, C, G}
mit Tzatsiki und frischen Zwiebeln | 20,50 |
| 301 | Gyros Kotopoulo Skordatos ^{12, 1, C, G}
mit Tzatsiki und frisch geriebenem Knoblauch | 21,50 |
| 302 | Gyros Kotopoulo Manitari ^{12, 1, C, G, 4, 3}
mit Rahmsauce und frischen Champignons | 23,50 |
| 304 | Gyros Kotopoulo Salsa ^{12, 1, C, G, 4, 3, M, B}
mit pikanter Tomatensauce (nicht scharf) | 21,50 |
| 305 | Gyros Kotopoulo Feta ^{12, 1, C, G, 4, 3, 8}
in Schafskäse-Rahmsahne-Sauce | 24,50 |
| 306 | Gyros Kotopoulo Kafteros ^{12, 1, C, G, 4, 3}
in scharfer pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und
frischem Knoblauch | 21,50 |
| 307 | Gyros Kotopoulo Cassis ^{12, 1, C, G, 4, 3}
in Johannisbeer-Rahmsahne-Sauce (süß) | 21,50 |
| 308 | Gyros Kotopoulo Kremmidatos ^{12, 1, C, G, 4}
mit Tzatsiki und gerösteten Zwiebeln | 21,50 |
| 309 | Gyros Kotopoulo Metaxa ^{12, 1, C, G, 4, 3, 1}
in Metaxa-Rahmsahne-Sauce, überbacken mit Edamer
Käse | 24,50 |
| 310 | Gyros Kotopoulo Juwetsi ^{12, 1, C, G, 4}
Mit Reismudeln in Tomatensauce, überbacken mit
Schafskäse | 23,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln *m.A.* Reismudeln *m.A.* Reis *m.A.*
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse *m.A., 4, C, V, B* (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen *m.A.*
(3,90 Aufpreis)

Grillteller – Mix

Spezialitäten vom Hähnchen- und Lammfleisch

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat, Tsatsiki und Beilage ihrer Wahl serviert

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 320 | Ariadne Teller <small>n.z.g.c.</small>
Hähnchenspieß vom Grill, mit zwei Hähnchenhacksteaks | 24,50 |
| 321 | Chloe Teller <small>n.z.g.c.</small>
Hähnchengyros und Hähnchenspieß | 24,50 |
| 324 | Daphne Teller <small>n.z.g.c.</small>
zwei Hähnchenhacksteaks mit Hähnchengyros | 24,50 |
| 325 | Eros Teller <small>n.z.g.c.</small>
Hähnchengyros, Hähnchenbrustfilet und Hähnchenhacksteak | 26,50 |
| 326 | Ikaros <small>n.z.g.c.</small>
Hähnchengyros, Hähnchenhacksteak und Lammkotelett | 29,50 |
| 327 | Minos Teller <small>n.z.g.c.</small>
Lammspieß, Hähnchenspieß und Hähnchengyros | 31,50 |
| 329 | Penelope Teller <small>n.z.g.c.</small>
Lammspieß, zwei Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet | 34,50 |

Grillplatte Mikti

Hähnchengyros, Hähnchenspieß, Lammspieß,
Lammkotelett, Hähnchenhacksteak

- | | | |
|------------|--------------------------|---------------|
| 347 | für eine Person | 39,50 |
| 348 | für zwei Personen | 79,- |
| 349 | für drei Personen | 117,50 |

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln m.a. Reismudeln m.a. Reis m.a.
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse m.a./c./b (4,90 Aufpreis) oder grüne
Bohnen m.a. (3,90 Aufpreis)

Apo Arni **Spezialitäten vom Lamm**

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- | | | |
|------------|--|--------------|
| 350 | Lammspieß Grill _{12, J, G, M, A, C, V, B}
Zart gegrillter Spieß vom Lammhüftsteak mit gegrillten Zwiebeln und Paprika, mit grüne Bohnen, Backkartoffeln und Tsatsiki | 30,50 |
| 351 | Paidakia _{12, J, C, G, M, A, V, B}
Zart gegrillte Kotelets vom Lammrücken mit grünen Bohnen, Backkartoffeln und Tsatsiki | 26,50 |
| 352 | Lammhaxe Gigandes _{A, C, G, V, B, M, J}
Lammhaxe mit Riesenbohnen in Tomatensauce und frischem Knoblauch | 27,50 |
| 354 | Psito _{12, J, G, M, A, C, V, B}
Lammbraten mit Backkartoffeln und grüne Bohnen in Tomatensauce mit frischem Knoblauch | 26,50 |
| 356 | Psito Tournlou _{12, J, M, A, C, G, V, B}
Lammbraten mit verschiedenen Gemüsesorten in Tomatensauce mit frischem Knoblauch | 27,50 |
| 357 | Psito Gigandes _{12, J, M, A, G, C, V, B, J}
Lammbraten mit Riesenbohnen in Tomatensauce, mit frischem Knoblauch | 27,50 |
| 358 | Juwetsi Arni _{12, J, M, A, C, V}
Reisnudeln mit Lammfleisch in Tomatensauce mit frischem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse | 27,50 |
| 359 | Lammspieß Manitari _{12, J, G, M, A, C, V, B}
Zart gegrillter Spieß vom Lammhüftsteak mit gegrillten Zwiebeln und Paprika, mit Rahm-Sahne-Sauce, frischen Champignons und Pommes | 34,50 |

Apo Arni

Spezialitäten vom Lamm

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat und Beilage Ihrer Wahl serviert

- 360** **Arni Tigania Kafteri**^{n.z.A.C.A.G.J.B} **30,50**
Geschnetzeltes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, gebraten in scharfer pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch
- 361** **Arni Tigania Spezial**^{n.z.A.C.A.G.J.B} **30,50**
Geschnetzeltes Lammfleisch mit gebratenen Paprika und Zwiebeln, gebraten in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce und frischem Knoblauch
- 362** **Arni Tigania Feta**^{n.z.A.C.A.G.J.B} **34,50**
Geschnetzeltes Lammfleisch in Schafskäse-Rahmsahne-Sauce gebraten
- 364** **Arni Tigania Krasati**^{n.z.A.C.A.G.J.B} **34,50**
Geschnetzeltes Lammfleisch mit Paprika und Zwiebeln, gebraten in Rotwein-Sauce und frischem Knoblauch
- 367** **Arni Tigania Manitari**^{n.z.A.C.A.G.J.B} **30,50**
Geschnetzeltes in Rahmsahne-Sauce gebraten, mit frischen Champignons
- 368** **Arni Tigania Lachanika**^{n.z.A.C.A.G.} **34,50**
Geschnetzeltes Lammfleisch mit verschiedenen frische Gemüsesorten gebraten, frischem Knoblauch und Chili
- 369** **Arni Tigania Cassis**^{n.z.A.C.A.G.J.B} **30,50**
Geschnetzeltes Lammfleisch in Johannisbeer-Rahmsahne-Sauce (süß) gebraten

Beilagen:

Wahlweise Backkartoffeln m.A. Reismudeln m.A. Reis m.A.
Pommes oder Kroketten

Griechisches Gemüse m.A.A.C.J.B (4,90 Aufpreis) oder grüne Bohnen m.A.
(3,90 Aufpreis)

Psari – Fisch

Alle Gerichte werden mit gemischtem Salat serviert

- 400 Sardinien**_{12, D, F, 1} **17,50**
in der Pfanne paniert und gebraten, mit frischem Knoblauch, Fischroggensalat und Zitronenstücke
- 401 Calamaria**_{12, F, 1} **19,50**
Tintenfischringe saftig und knusprig in der Pfanne paniert und gebraten, mit frischem Knoblauch, Tsatsiki und Zitronenstücke
- 402 Zanderfilet**_{12, F, 1} **24,50**
Zanderfilet in der Pfanne paniert und gebraten mit Skordalia, Taramas und frischem Knoblauch
- 403 Zanderfilet lemonato**_{12, F, 1} **24,50**
Zanderfilet in Zitronensauce gebraten, dazu Reis
- 405 Zanderfilet Tyri**_{12, F, 1} **24,50**
Zanderfilet in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce gebraten, frischem Knoblauch, überbacken mit Edamer-Käse, dazu Kroketten

Scampi (Großgarnelen)

- 406** gegrillt auf Lavastein mit Fischroggensalat, Skordalia und frischem Knoblauch_{12, F, 1} **29,50**
- 407** In pikanter Tomatensauce, frischem Knoblauch und Reis_{12, M, A, B} **30,50**
- 408** in der Pfanne paniert und gebraten, mit Fischroggensalat und Skordalia_{12, F, A, C, 1} **30,50**
- 409 Scampi Krasata**_{12, F, A, C, G, 1, 12} **34,50**
Großgarnelen in Weissweinsauce mit frischem Knoblauch und Reis
- 410 Garides Saganaki**_{12, F, 1} **34,50**
Großgarnelen in pikanter Tomaten-Rahmsahne-Sauce, frischem Knoblauch, überbacken mit Schafskäse, dazu Reis

- 417 Solomos** 12, ج, د, ا, ق, ف, ا, ج, ح **26,50**
 Lachsfilet vom Grill mit Dillsauce, frischem Knoblauch und Reis
- 418 Tsipoura** 12, ج, د, ا, ح **6,50**
 Dorade vom Grill mit frischem Knoblauch, Skordalia, Fischroggensalat und Broccoli
- 419 Psarobukies (Fisch Nuggets)** 12, ج, ح, د, ف, ا **19,50**
 Seelachs paniert, in kleinen Stücken, mit Mayonaise und Pommes

Psaro Platte 12, ج, ن, ح, د, ف, ا

Oktapus, Meeresfrüchte, Sardinen, Calamari und Taramas

- 427 für eine Person** **26,50**
- 428 für zwei Personen** **53,-**
- 429 für drei Personen** **79,50**

Fischplatte 12, ج, ن, ح, د, ف, ا

Sardinen, Calamaris, Zanderfilet, Lachsfilet, und Großgarnelen mit frischem Knoblauch, Fischroggensalat, Skordalia und Broccoli

- 437 für eine Person** **34,50**
- 438 für zwei Personen** **69,-**
- 439 für drei Personen** **103,50**

Allergene

A.enthält gluthaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel usw) **B.**enthält Krebstiere oder Krebstiere Erzeugnisse **C.**enthält Eier oder Eierzeugnisse **D.**enthält Fisch oder Fischerzeugnisse **E.**enthält Erdnüsse oder Erdnüsse Erzeugnisse **F.**enthält Soja oder Sojaerzeugnisse **G.**enthält Milch oder Milcherzeugnisse **H.**enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandeln, Haselnuss, Walnus, chashewnuss, Pecanus, Paranuss, Pistazie, Macadamianus, Queenslandnus) **J.**enthält Sellerie oder Sellerie erzeugnisse **K.**enthält Senf oder Senferzeugnisse **L.**enthält Sesamsamen oder Sesamsamen Erzeugnisse **M.**enthält Lupine oder Erzeugnisse daraus **N.**Weichtiere (Molusken) oder Erzeugnisse daraus

Nur für unsere kleinen Gäste

450	Gyros <small>CG,A</small>	Schweinefleisch geschneuzelt mit Pommes, Tsatsiki und Gurkensalat	13,50
451	Schweineschnitzel <small>ACG</small>	paniert mit Pommes, Tsatsiki und Gurkensalat	14,50
452	Suzukakia <small>CG</small>	zwei Hacksteaks mit Pommes Tsatsiki und Gurkensalat	13,50
453	Makaronia Salsa <small>AC,FG</small>	Spaghetti in Tomatensauce mit Schafskäse	10,50
456	Omeletta <small>n,FG</small>	Rührei mit Schafskäse und Gurkensalat	10,50
457	Kotobukies (Chicken nuggets) <small>CG,A</small>	Hähnchenbrustfilet paniert in kleinen Stücken, mit Mazonaise, Pommes und Gurkensalat	14,50
459	Psarobukies (Fischnuggets) <small>CG,A</small>	Seelachs paniert in kleinen Stücken, mit Mayonaise, Pommes und Gurkensalat	14,50

Dessert

467	Griechischer Joghurt <small>GC</small>	mit Walnüssen und Honig	6,50
468	Galaktobouriko <small>CG,A</small>	Blätterteig mit Vanillegriescreme und einer Kugel Vanilleeis	8,50
469	Sika <small>CG,FG,SI,LI</small>	Feigen in Orangen-Amarettosauce und Vanilleeis	9,50

Beilagen

Pommes	3,50
Frische Pommes mit geriebenem Hartkäse	6,50
Backkartoffeln <small>m,a</small>	4,50
Reis <small>m,a</small>	3,50
Reisnudeln <small>m,a</small>	4,50
Kroketten	4,50
Grüne Bohnen <small>m,a</small>	4,50
Griechisches Gemüse <small>m,a</small>	6,50
Frische Zwiebeln	3,50
Geröstete Zwiebeln	4,50
Mozzarellasticks <small>AG</small>	6,50

Broccoli	6,50
Chili Cheese Nuggets <small>AG</small>	6,50

Saucen

Tomatensauce pikant <small>m,a</small>	4,50
Champignonrahmsauce <small>AG,SI,FG</small>	4,90
Pfeffer-Rahmsahne-Sauce <small>AG,SI,FG</small>	4,90
Frischer Knoblauch in Öl	4,50
Portion Kräuterbutter <small>c</small>	3,50
Metaxa-Sauce <small>CG</small>	5,90
Schafskäse-Rahmsahne-Sauce <small>AG,SI,FG</small>	5,90
Schafskäse-Tomaten-Sahne-Sauce <small>AG,SI,FG</small>	5,90

Qualitäts-Flaschenweine-Weiß¹²

Retsina Malamatina	0,5 l / 14,50
<i>Frisch und Rund im Geschmack</i>	
Spitiko Iefko	0,75 l / 20,50
<i>Trockener oder Lieblicher Landwein Hausmarke</i>	
Makedonikos	0,75 l / 34,50
<i>Fruchtig im Duft, frisch im Geschmack</i>	

Qualitäts-Flaschenweine-Rot¹²

Spitiko kokkino	0,75 l / 20,50
<i>Trockener oder Lieblicher Landwein Hausmarke</i>	
Boutari Naoussa	0,75 l / 27,50
<i>Trocken, aber süffig</i>	
Boutari Grande Reserve	0,75 l / 34,50
<i>Trocken, gutes Bouquet</i>	

Flaschenbiere

Kristallweizen (Erdinger)^a	fl. 0,5 l	4,90
Hefeweizen Hell/Dunkel (Erdinger)^a	fl. 0,5 l	4,90
Hefeweizen alkoholfrei (Erdinger)^a	fl. 0,5 l	4,90
Kraftmalz Trunk^{1,a}	fl. 0,5 l	4,90
Berliner Weiße mit Schuss (rot oder grün)^{1,a}	fl. 0,33 l	3,90
Schwarzes Bier Köstritzer^a	fl. 0,5 l	4,90
Krombacher alkoholfrei^a	fl. 0,5 l	4,90
Franziskaner Kellerbier^a (Bräu München)	fl. 0,5 l	4,90
Griechisches Bier Mythos^a	fl. 0,33 l	3,90
Radler Limette (Kellerbier-Mix)	fl. 0,5 l	4,90
Köstritzer		

Zusatzstoffe

- 1.mit Farbstoff 2.mit Coffeinhalting 3.mit Antioxdationmittel 4.Säuerungsmittel 5.mit Konservierungsmittel 6.mit Süßstoff
7.enthält eine Phenylalaninquelle 8.chininhalting 9.Stabilisatoren 10.aufgeschäumt mit stickoxydul 11.Taurin 12.enthält sulfite
13. Geschmackverstärker

Flaschengetränke

Prosecco₁₂ Perlwein (Martini)	fl. 0,75 l	29,50
Sekt Fürst von Metternich (trocken)	fl. 0,75 l	31,50
Sekt Asti Cinzamo₁₂ (halbtrocken)	fl. 0,75 l	30,50
Sekt Krim Skoye₁₂ (rot, halbtrocken)	fl. 0,75 l	47,50
Champagner Moët & Chandon₁₂ (Schaumwein)	fl. 0,75 l	149,50
Ouzo Thea₁₂ (gr. Anisnaps)	fl. 0,75 l	23,50
Ouzo 12 Gold₁₂ (gr. Anisnaps)	fl. 0,75 l	27,50
Ouzo Plomari₁₂ (gr. Anisnaps)	fl. 0,2 l	13,50
Ouzo Plomari₁₂ (gr. Anisnaps)	fl. 0,75 l	43,50
Vodka Gorbatschow₁₂ (Spirituose)	fl. 0,75 l	34,50
Vodka Absolut₁₂ (Spirituose)	fl. 0,75 l	49,50
Metaxa 5 Sterne₁₂ (gr. Weinbrand)	fl. 0,75 l	39,50
Metaxa 7 Sterne₁₂ (gr. Weinbrand)	fl. 0,75 l	49,50
Jim Beam₁₂ (Bourbon Whiskey)	fl. 0,75 l	49,50
Ballantines₁₂ (Blended Scotch Whiskey)	fl. 0,75 l	47,50
Johnny Walker₁₂ (Scotch Whiskey)	fl. 0,75 l	47,50
Jack Daniels₁₂ (Whiskey USA)	fl. 0,75 l	64,50

Alkoholfreie Getränke

Griechisches Stilles Wasser	0,5 l	4,50	1,0 l	8,50
Griechisches Mineralwasser	0,25 l	3,50	0,75 l	7,50

Coca Cola_{1,2,3,4,9}	1,25 l	4,90
Coca Cola Light_{1,2,3,4,7,9}	1,25 l	4,90
Fanta_{1,3,5}	1,25 l	4,90
Fanta Lemon_{1,3,5}	1,25 l	4,90
Sprite_{3,5}	1,25 l	4,90

Tonic Water₈	flasche	0,2 l	3,90
Bitter Lemon_{1,3,8}	flasche	0,2 l	3,90
Ginger Ale_{1,3}	flasche	0,2 l	3,90
Loux Limonade_{4,5}	flasche	0,33 l	3,90
Loux Orangende_{4,5}	flasche	0,33 l	3,90

