

## Kalte Vorspeisen

- |   |        |
|---|--------|
| <b>1. Pikoilia</b>  | 9.90 € |
| Variation aus griechischen Dips, kalte Weinblätter gefüllt mit Reis, Oktopus, Oliven und Peperoni |        |
| <b>2. Tarama</b>  | 4.50 € |
| Fischrogenmousse mit erlesenen Zutaten  |        |
| <b>3. Chtipiti</b>  | 4.50 € |
| Schafskäsemousse mit pikanten Zutaten   |        |
| <b>4. Zaziki</b>  | 3.90 € |
| Behutsam gerührter griechischer Joghurt mit erlesenen Zutaten und Knoblauch                       |        |
| <b>5. Skordalia</b>   | 3.90 € |
| Knoblauchdip  |        |
| <b>6. Oliven und Peperoni</b>   | 3.60 € |
| Aus Griechenland  |        |

## Käse

- |  |        |
|--|--------|
| <b>50. Feta</b>  | 5.50 € |
| Schafskäse mit Oregano und Olivenöl  |        |
| <b>51. Halloumi</b>  | 6.90 € |
| Gegrillter, zypriotischer Ziegenkäse mit Tomaten auf Pitabrot, dazu Basilikumpesto |        |
| <b>52. Saganaki</b>  | 6.90 € |
| Paniertes Schafskäse aus der Pfanne  |        |

## Salate

- |   |         |
|---|---------|
| <b>30. Elliniki</b>   | 8.90 €  |
| Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Olivenöl            |         |
| <b>31. Choriatici</b>   | 8.90 €  |
| Krautsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse und Dressingsauce                                    |         |
| <b>32. Gemischter Salat</b>   | 9.50 €  |
| Mit warmem, paniertem Schafskäse, Balsamico-Dressing und Honig  |         |
| <b>33. Ceasar</b>   | 10.50 € |
| Variation aus grünem Salat, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Parmesan, Blätter und Dressingsauce |         |
| <b>34. Elektra</b>  | 11.50 € |
| Vitaminreicher, bunter Salat mit gebratenem, zypriotischem Ziegenkäse mit Speck auf Pitabrot, dazu Hausdressing |         |
| <b>35. Solomosalat</b>  | 13.90 € |
| Variation aus gemischtem Salat mit Lachsfilet und Balsamico-Dressing  |         |
| <b>36. Lachano</b>  | 3.50 €  |
| Krautsalat nach Art des Hauses  |         |
| <b>38. Mikri Elliniki</b>   | 4.00 €  |
| Kleiner, griech. Salat  |         |
| <b>39. Mikri Choriatici</b>   | 4.00 €  |
| Kleiner Bauernsalat   |         |

## Warme Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| <b>7. Warme Vorspeisenplatte</b>  | 9.90 €  |
| Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten und Zaziki                                   |         |
| <b>8. Pikoilia Thalasinon</b>   | 14.50 € |
| Frittierte Sardellen, Tintenfischringe, Scampis und Oktopussalat, dazu Knoblauchdip         |         |
| <b>9. Garides</b>   | 9.50 €  |
| Gebratene Scampis aus der Pfanne mit erlesenem Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern    |         |
| <b>10. Garides Saganaki</b>   | 8.90 €  |
| Gebratene Scampis aromatisiert mit Ouzo, in Tomaten-Knoblauch-Sauce mit geriebenem Fetakäse |         |
| <b>11. Sardellen</b>  | 6.50 €  |
| Frittierte Sardellen mit Knoblauchdip   |         |
| <b>12. Kalamaria</b>  | 7.90 €  |
| Frittierte Tintenfischringe mit Knoblauchdip  |         |
| <b>13. Dolmadakia</b>   | 6.90 €  |
| Gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis an heller Zitronensauce                       |         |
| <b>14. Keftedakia</b>   | 6.90 €  |
| Hackfleischbällchen in Tomatensauce und geriebenem Fetakäse                                 |         |
| <b>15. Manitaria</b>  | 6.50 €  |
| Gebratene Champignons aus der Pfanne mit frischen Kräutern und Knoblauch                    |         |
| <b>16. Brousceta</b>  | 4.90 €  |
| Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, Olivenöl und geriebenem Schafskäse                      |         |
| <b>17. Melitzanes</b>   | 5.90 €  |
| Gebratene Auberginen in Scheiben mit Zaziki   |         |
| <b>18. Kolokithakia</b>   | 5.90 €  |
| Gebratene Zucchini mit Zaziki   |         |
| <b>19. Piperies</b>   | 5.90 €  |
| Paprikaschoten gebraten mit Zaziki  |         |

## Suppen

- |  |        |
|--|--------|
| <b>20. Giouvarlakia</b>  | 4.50 € |
| Hausgemachte Klößchensuppe nach griechischer Art                         |        |
| <b>21. Kotosoupa</b>   | 4.50 € |
| Hausgemachte Hühnersuppe   |        |
| <b>22. Mosharosoupa</b>  | 5.50 € |
| Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Gemüse, serviert mit Parmesan-Croutons |        |

## **Köstlichkeiten vom Grill\***

|  |         |
|--|---------|
| <b>110. Gyros</b>  | 11.90 € |
| Geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Zaziki. Dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis              |         |
| <b>111. Gyros Fournou</b>  | 14.10 € |
| Gyrosfleisch mit pikanter Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites                                |         |
| <b>112. Souvlakia</b>  | 12.50 € |
| 2 Fleischspieße gegrillt mit Zaziki, dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis                          |         |
| <b>113. Gyrosplatte</b>  | 13.50 € |
| Gyrosfleisch mit Souvlaki. Dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis                                    |         |
| <b>114. Ouzoplatte</b>   | 14.90 € |
| Gyros, Souvlaki, Suzuki. Dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis                                      |         |
| <b>115. Suzukakia</b>  | 12.10 € |
| 3 Hackröllchen gegrillt. Dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis                                      |         |
| <b>117. Sikoti psito</b>   | 12.50 € |
| Gegrillte Rinderleber mit gerösteten Zwiebeln und Zaziki, dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis     |         |
| <b>118. Bifteki</b>  | 14.50 € |
| Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis                  |         |
| <b>119. Paidakia</b>   | 17.50 € |
| 5 Lammkoteletts gegrillt, aromatisiert mit frischen Kräutern, dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis |         |
| <b>120. Arnaki Fileto</b>  | 20.90 € |
| Lammfilet gegrillt, aromatisiert mit frischen Kräutern, dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis       |         |

## **Rumpsteaks (300g)\***

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <b>160. mit Kräuterbutter</b>       | 23.50 € |
| <b>161. mit gerösteten Zwiebeln</b> | 24.50 € |

### *Beilage nach Wahl*

|  |        |
|--|--------|
| <i>für Rumpsteaks &amp; Rinderfilet:</i>                   | 2.50 € |
| - Folienkartoffel mit Sauerrahm                            |        |
| - Pommes frites  |        |
| - Wedges (Kartoffelecken) paniert mit Parmesan und Thymian |        |

## **Pfannengerichte\***

|  |         |
|--|---------|
| <b>240. Sikoti</b>   | 13.50 € |
| Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln, verfeinert mit Weinsauce, dazu Kartoffel-Chips                            |         |
| <b>241. Filetakia</b>  | 15.50 € |
| Schweinefiletmedaillons aus der Pfanne mit Pfeffersauce, aromatisiert mit Metaxa. Dazu Kartoffel-Chips               |         |
| <b>243. Mosharaki</b>  | 17.10 € |
| Rinderfiletspitzen gebraten mit Speck und Steinpilzen, verfeinert mit Balsamico und Gravysauce, dazu Kartoffel-Chips |         |

## **Elektra Fileta Filets\***

|   |         |
|---|---------|
| <b>150. Kotopoulo</b>   | 14.50 € |
| Hähnchenbrustfilet gegrillt mit feinem Limes dressing. Dazu Wedges (Kartoffelecken) oder Basmati-Wildreis   |         |
| <b>151. Chirino</b>   | 14.50 € |
| Schweinefiletmedaillons vom Grill mit Champignonsauce. Dazu Wedges (Kartoffelecken) oder Basmati-Wildreis   |         |
| <b>152. Souvlaki Trilogia</b>   | 16.90 € |
| Filetspieß variiert mit drei verschiedenen Fleischsorten (Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet, Rinderfilet) verfeinert mit Limes dressing. Dazu Pommes frites oder Basmati-Wildreis |         |

## **Schnitzel\***

|   |         |
|---|---------|
| <b>140. Hähnchenschnitzel</b>               | 10.50 € |
| Hähnchenschnitzel paniert mit Pommes frites |         |

## **Rinderfilet (300g)\***

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <b>163. mit Kräuterbutter</b>       | 26.50 € |
| <b>165. mit gerösteten Zwiebeln</b> | 26.50 € |

## Spezialitäten aus dem Backofen\*

|  |         |
|--|---------|
| <b>170. Moussaka</b>   | 13.50 € |
| Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch                              |         |
| <b>171. Arni</b>   | 16.50 € |
| Hausgemachtes Lammfleisch mit Auberginen und geriebenem Fetakäse                             |         |
| <b>172. Arnaki</b>   | 16.50 € |
| Hausgemachtes Lammfleisch mit grünen Bohnen und geriebenem Fetakäse                          |         |
| <b>173. Arnaki</b>   | 16.50 € |
| Hausgemachtes Lammfleisch mit dicken Bohnen und geriebenem Fetakäse                          |         |
| <b>174. Arnaki</b>   | 16.50 € |
| Hausgemachtes Lammfleisch mit Kritharaki-Nudeln überbacken mit Gouda                         |         |
| <b>175. Stifado</b>  | 16.50 € |
| Lammfleisch mit Schalotten und geriebenem Fetakäse   |         |
| <b>176. Kleftiko</b>   | 17.90 € |
| Lammhaxe aus dem Backofen mit leichter Gravysauce, grüne Bohnen, Basmati-Wildreis und Zaziki |         |

## Meeres-Spezialitäten\*

|   |         |
|---|---------|
| <b>90. Solomos</b>  | 17.90 € |
| Lachsfilet mit Grillgemüse, verfeinert mit aromatisiertem Limes dressing                                    |         |
| <b>91. Kalamari</b>   | 16.50 € |
| Tintenfischringe frittiert mit Buttergemüse und Knoblauchdip  |         |
| <b>92. Tsipoura</b>   | 17.50 € |
| Ganze Dorade mit Buttergemüse und Knoblauchdip  |         |
| <b>93. Zanderfilet</b>  | 16.50 € |
| Zanderfilet aus der Pfanne mit Buttergemüse und Knoblauchdip  |         |
| <b>94. Solomos</b>  | 18.50 € |
| Lachsfilet mit schwarzen Bandnudeln, dazu Bisque-Sauce aromatisiert mit Safran                              |         |
| <b>95. Garides Kritharotto</b>  | 14.90 € |
| Scampis mit Kritharaki-Nudeln, dazu Bisque-Sauce aromatisiert mit einem Schuss Ouzo und geriebenem Parmesan |         |

## Saucen

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>81. Champignonsauce</b> | 2.00 € |
| <b>82. Pikante Sauce</b>   | 2.00 € |
| <b>83. Pfeffersauce</b>    | 2.00 € |

## Pasta / Risotto

|   |         |
|---|---------|
| <b>200. Spaghetti Napolitan</b>   | 8.50 €  |
| Mit Tomatensauce und Basilikum  |         |
| <b>201. Spaghetti Bolognese</b>   | 9.50 €  |
| Mit Tomatensauce, Hackfleisch und Knoblauch   |         |
| <b>202. Spaghetti Carbonara</b>   | 10.90 € |
| Spaghetti mit Speck und Champignons, verfeinert mit Metaxa und Sahnesauce               |         |
| <b>206. Risotto mit Rinderfiletstreifen</b>   | 15.90 € |
| Risotto mit Rinderfiletstreifen, Tomatenwürfeln, frischem Thymian & geriebenem Parmesan |         |

## Beilagen

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>40. Pommes frites</b>    | 2.50 € |
| <b>41. Basmati-Wildreis</b> | 3.00 € |
| <b>43. Kartoffel-Chips</b>  | 2.50 € |
| <b>44. Folien-Kartoffel</b> | 4.30 € |
| mit Sauerrahm               |        |
| <b>45. Buttergemüse</b>     | 4.50 € |

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| <b>402. Tiramisu</b>  | 5.90 € |
| Hausgemachtes, leckeres Tiramisu  |        |
| <b>403. Sokolatopita</b>  | 5.90 € |
| Hausgemachte, griechische Schokoladentorte mit Waldfruchtsauce und Vanilleeis |        |
| <b>404. Gemischtes Eis mit Sahne</b>  | 4.50 € |
| Drei Kugeln Eis mit Sahne   |        |
| <b>405. Walnussbecher</b>   | 5.90 € |
| Drei Kugeln Walnusseis mit Sahne  |        |
| <b>406. Griechischer Joghurt</b>  | 5.50 € |
| Mit Honig und Walnüssen   |        |
| <b>408. Vanilleeis mit heißen Kirschen</b>                                    | 4.50 € |
| <b>409. Kinderbecher mit Sahne</b>  | 3.00 € |
| Zwei Kugeln Eis nach Wahl   |        |

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Auch eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

\*Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen einen frischen Salat der Saison.