

SPEISEKARTE ZUM MITNEHMEN

VORSPEISEN

| | |
|--|----|
| Oktapodi Salat | 11 |
| Zaziki | 6 |
| Kalamaria Tintenfische gebraten | 9 |
| Auberginen speziell gebraten mit Zaziki | 6 |
| Zucchini speziell gebraten mit Zaziki | 6 |
| 3 Weinblätter gefüllt mit Hackfleisch und Reis | 6 |
| Gegrillte Peperoni mit Knoblauch | 6 |
| Gebackener Schafskäse mit Knoblauch | 9 |
| Scampis in Tomaten-Basilikumsauce | 9 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|----|
| Gyros geschnetzeltes Fleisch mit Zaziki, Reis und Salat | 13 |
| Suflaki 2 Fleischspiesse mit Reis, Zaziki und Salat | 13 |
| Bifteki-Spezial 1 Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Metaxa Sauce, Reis und Salat | 16 |
| Akropolis-Teller 1 Suflaki, 2 Bifteki, Gyros, Reis, Zaziki und Salat | 17 |
| Gyros in pikanter Sauce, Champignons, Pommes frites und Salat | 16 |
| Gyros mit Käse überbacken, Pommes frites, Metaxa Sauce, Salat | 15 |
| Fitness Salat knackiger Salat mit gegrillter Hähnchenbrust | 15 |
| Hirten Salat Würziger Salat aus Paprika, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Zucchini mit gegrillten Lammfilet und Schafskäsecrustinis | 19 |
| Kalamaria Reis, Gemüse, Salat | 20 |
| Meteora Medaillons vom Schweinefilet in pikanter Sauce, Champignons, Pommes frites und Salat | 18 |
| Stifado Kaninchenkeule mit geschmorten Zwiebeln, in Rotwein verfeinert, Backofenkartoffeln | 20 |
| Lammhaxe Dicke Bohnen, Backofenkartoffeln | 19 |
| Rinderleber vom Grill mit Zaziki, Reis und Salat | 16 |
| Lammkotelett (aus der Krone) mit Zaziki, Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen | 27 |
| Mousakas Auberginen-Auflauf m. Kartoffelscheiben, Hackfleisch, mit einer Béchamelcreme, überbacken, Salat | 15 |

DESSERT

| | |
|--|---|
| Galaktoburiko Blätterteig mit Griescreme gefüllt und 1 Bällchen Vanilleeis | 7 |
| Schokosoufflé mit Vanilleeis und Erdbeeren | 8 |
| Joghurt mit Honig und Nüssen | 6 |
| Joghurt Parfait mit Honig und Nüssen | 6 |

WEISSWEINE

0,75 L

| | |
|---|----|
| EVAS Loudas (60% Sauvignon, 40% Roditis) Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Im Bukett typische Sauvignon Blanc Noten, Aromen von Stachelbeeren, Zitrus, Kiwi mit feinen Noten von grünem Apfel und Quitte. Im Geschmack trocken, frisch und fruchtig. Passt sehr gut zu allen leichten Gerichten, wie Fisch, Meeressrüchten, Nudeln und Salate. | 8 |
| Malagousia Alpha Estate Malagousia ist eine wertvolle heimische Rebsorte und wird in allen Landesteilen angebaut. Die Weine sind würzig in der Nase, zart und elegant auf der Zunge. <i>Erzeuger: Alpha Estate</i> <i>Herkunft: Amyndeo / Florina PGI</i> <i>Rebsorte: Malagousia</i> <i>Charakter: würzig, aromatisch, elegant</i> | 13 |
| Amesthytos weiss Die herrliche Frische paart sich traumhaft mit der feinen Säure. Am Gaumen elegant und verspielt, dabei schön ausbalanciert mit fruchtigen Anspielungen. Ein Weißer, von dem man ohne weiteres auch ein Glas mehr trinken kann, denn er macht einfach gute Laune. <i>Erzeuger: Domaine Costa Lazaridi</i> <i>Anbaugebiet: Drama PGI</i> <i>Rebsorte: Assyrtiko, Sauvignon</i> | 15 |

ROSÉWEINE

0,75 L

| | |
|--|----|
| Akakies Rosé Die heimische Rotweitraube Xinomavro wird im Anbaugebiet Amyndeo zu guten Roséweinen gekeltert. Kräftig in der Farbe mit einer guten Frucht und einem herrlichen Abgang. <i>Erzeuger: Kir Yianni Estate</i> <i>Anbaugebiet: Amyndeo PDO</i> <i>Rebsorte: Xinomavro</i> <i>Alkohol: 12.5 % Vol.</i> | 10 |
| EROS UND PSYCHE Rosé Eine zarte Farbgebung im Glas, einnehmend und einladend am Gaumen und äußerst schmackhaft im Mund. dabei lässt er sich sehr gut mit unserer heimischen griechischen Küche kombinieren. <i>Erzeuger: Blink Wines</i> <i>Rebsorten: Xinomavro, Malagousia</i> <i>Herkunft: Florina PGI</i> | 10 |
| Merlot Rosé Lazardi Schöne Aromen im Glas, die an Himbeeren und vor allem an reife Kirschen erinnern. Herrlich am Gaumen mit saftiger Frucht und einer tollen Frische und Lebendigkeit. Vom Typ her ist es ein kräftiger Weintyp und damit ein sehr individueller Rosé! <i>Erzeuger: Domaine Costa Lazaridi</i> <i>Anbaugebiet: Drama PGI</i> <i>Rebsorte: Cabernet, Merlot</i> | 15 |

ROTWEINE

0,75 L

| | |
|--|----|
| EVAS Loudas (60% Merlot, 40% Syrah) Der Wein besitzt eine tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Bukett würzige Noten von Schwarzkirschen und Brombeeren abgerundet mit feiner Vanille. Im Geschmack trocken und samtig, abgerundet durch kraftvolle Tannine. Passt sehr gut zu Wild Geflügel und allen Fleischgerichten. | 10 |
| PARANGA Landestypischer Rotwein aus Makedonia. Dunkel, gehaltvoll und markant am Gaumen. Ein richtig guter Begleiter zu allen unseren Gerichten mit gegrilltem Fleisch. <i>Erzeuger: Kir Yianni Estate</i> <i>Herkunft: Makedonia PGI</i> <i>Rebsorten: Xinomavro, Merlot, Syrah</i> | 10 |
| Dyo Elies von Kir Yianni Der Wein bekam seinen Namen von den zwei Olivenbäumen, die sich im Weinberg befinden. Ein schwerer dunkler Rotwein, der im neuen Barrique ausgebaut wurde. <i>Erzeuger: Kir Yianni Estate</i> <i>Herkunft: Imathia PGI</i> <i>Rebsorte: Xinomavro, Merlot, Syrah</i> | 17 |