

KRIA OREKTIKA KALTE MEZEDES

- | | |
|---|------|
| 1 Psomi Scharas | 3,00 |
| Gegrilltes Brot mit Oliven, Olivenöl, Oregano, Fleur de sel und Paprikastreifen (warm serviert) | |
| 2 Elies me Skordo | 3,50 |
| Marinierte Oliven in Tomaten Knoblauch Sud | |
| 3 Elies ke Piperies | 3,70 |
| Oliven und Peperoni | |
| 4 Tsatziki | 4,50 |
| aus Knoblauch, Joghurt, frischen Gurken und Gewürzen | |
| 5 Taramas | 4,50 |
| Fischrogencreme vom Stockfisch mit Zitronen, Olivenöl und pürierten Kartoffeln | |
| 6 Thalassini Salata | 7,90 |
| Meeresfrüchtesalat aus Oktopus und Scampi in Vinaigrette | |
| 7 Garides Marinates | 6,90 |
| Marinierte Scampi mit Kräutern in Zitronen-Safran-Vinaigrette | |
| 8 Salomos Carpaccio | 7,40 |
| Lachscarpaccio in Limetten Vinaigrette und Rucolasalat | |
| 9 Melitzanosalata | 4,20 |
| Auberginencreme mit eingelegten Sardellenfilets | |

APERITIF

Ouzaki	2cl	2,00
Ouzo auf Eis	4cl	4,50
Ouzo Plomari (mini Flasche)	20cl	10,50
Ricard	2cl	4,50
Martini bianco/rosso/d´oro	5cl	4,80
Campari Orange / Soda	4cl	4,80
Crémant	0,1l	3,90
Portwein	5cl	5,50
Aperol Sprizz/ Hugo		5,50
Kir Royal mit Crémant		5,50
Champagner		
Vranken Grande Réserve	0,1l	8,50
Moët & Chandon Brut Imperial	0,375l	39,80

Gerne servieren wir Ihnen auch Longdrinks und Cocktails aus unserer Bar. Wählen Sie aus über 20 Ginsorten und fünf verschiedenen Tonics Ihren Favoriten. Oder genießen Sie ganz klassisch einen Negroni als Aperitif.

TIROMEZEDES KÄSE-MEZEDES

- 50 | **Feta – Tyri** 5,70
Griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Oregano
(Kalt Serviert)
- 51 | **Kefalotiri – Graviera** 6,90
Aromatischer - fruchtiger - kräftiger Hartkäse
(gebraten)
- 52 | **Feta Saganaki** 6,50
Paniertes Schafskäse
- 53 | **Feta Fournou** 6,90
Gebackener Schafskäse mit Knoblauch
- 54 | **Haloumi Psito** 6,50
Würziger Käse aus Zypern vom Grill mit
Tomatenscheiben, Olivenöl und Oregano
- 55 | **Haloumi Melitzana** 6,30
In Tomaten-Paprika-Jus gebratene Aubergine
mit Grillkäse Halloumi und Lukaniko
(Würzige griechische Würste)
- 56 | **Manouri Psito me Ntominia** 6,30
Weichkäse aus Ziegen- und Schafsmilch
vom Grill garniert mit Kirschtomaten,
Olivenöl und Balsamicoessig

ZESTA OREKTIKA WARME MEZEDES

- 20 | **Skordopsomo** 2,90
Knoblauchbrot
- 21 | **Psomi Zesto (Ntakos nach kretische Art)** 3,90
Bruschetta mit feingehacktem Knoblauch,
Tomaten, Oregano, Oliven, geriebenen Schafskäse
und Olivenöl
- 22 | **Pittabrot (Fladenbrot)** 2,00
mit Olivenöl und Oregano
- 23 | **Gigantes Furnou** 5,30
Dicke Bohnen in gewürzter Tomatensauce
- 24 | **Piperies Psites** 4,90
Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsud
- 25 | **Peperies Florinis** 5,70
Rote Peperoni gefüllt mit Schafskäse, Knoblauch
und rote Beete
- 26 | **Patata Carpaccio** 6,40
Kartoffelcarpaccio mit gebackenem Ziegenkäse
und Basilikumpesto
- 27 | **Kolokithakia Tiganita** 4,60
Zucchini-scheiben gebraten, dazu Tzaziki
- 28 | **Melitzanes Tiganites** 4,70
Auberginenscheiben gebraten, dazu Tzaziki
- 29 | **Rolakia Melitzanas** 4,90
Gefüllte Auberginenröllchen mit Fetakäsecreme
und Tomatensoße
- 30 | **Patates tis Giagias** 3,50
Omas Bratkartoffeln nach griechischer Art
mit Olivenöl und Oregano dazu Tzatziki
- 31 | **Piperies Katsikes** 3,80
Gegrillte spitze Paprika in Vinaigrette, Oregano-
dressing und geriebenem Schafskäse
- 32 | **Kolokithokeftedes** 4,90
Gebratene Zucchini-bällchen mit Tzaziki
- 33 | **Musakas** 6,50
Auberginen-Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf
nach griechischer Art
- 34 | **Tyropita** 4,50
Blätterteig mit Feta gefüllt auf Salatbouquet
- 35 | **Spanakopita** 4,50
Blätterteig mit Spinat gefüllt auf Salatbouquet

KREATOMEZEDES FLEISCH-MEZEDES

- 80 | Keftedakia Tiganita** 4,90
Gebratene Hackfleischbällchen
mit rote Beete Tzatziki
- 81 | Keftedakia me Saltsa** 5,70
Gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensoße
- 82 | Lukaniko me Piperies** 5,60
Würzige griechische Würste
mit gebratenem Babyspitzepaprika
- 83 | Souvlakia Chirina** 6,90
3 gegrillte Bauernspieße (vom Schwein)
mit Tzatziki
- 84 | Suzukakia** 6,90
3 gegrillte Hackfleischsteaks mit Tzatziki
- 85 | Paidakia** 5,80
2 Lammkoteletts vom Grill
mit Knoblauch und Rosmarin
- 86 | Tigania** 7,50
Gebratene Schweinefiletstücke mit Zitrone
und Oregano, mit Weißwein abgelöscht
- 87 | Sikotaki Mosxarisio** 8,90
Kalbsleber vom Grill mit Lutza (kretanischer
luftgetrockneter Schinken) und frischem Salbei

PSAROMEZEDES FISCH & MEERESFRÜCHTE-MEZEDES

- 60 | Kalamaria me Saltsa (Tintenfisch)** 6,60
Gebratene Calamares á la Provençal (Zwiebeln,
Oliven, Knoblauch)
- 61 | Kalamaria Tiganita** 6,30
Gebratene Calamares
mit hausgemachter Remoulade
- 62 | Oktapodi Psito** 9,50
Gegrillte Oktopus dazu ein Pesto aus getrockneten
Tomaten, Walnüssen und Graviera (Hartkäse)
- 63 | Sardeles** 6,20
Gebratene Sardinen mit hausgemachter
Remoulade, Rosmarin und Meersalz
- 64 | Midia Panarista** 5,50
Panierte Muscheln mit Tzatziki und Zitrone
- 65 | Garides me Skordo** 9,30
Riesen Gambasschwänze vom Grill
in Knoblauchöl
- 66 | Barbounia** 6,70
Meerbarben-Filet vom Grill mit Ladolemono
(würziges Zitronendressing)
- 67 | Chtenia ke Garides** 10,80
Jakobsmuscheln und Scampis flambiert mit Ouzo
auf Rucola-Koriander Salat mit einem würzigem
Sesam-Honig-Dressing
- 68 | Garides Saganaki** 6,90
Garnelen in pikanter Tomatensauce
und geriebenem Fetakäse
- 69 | Midia Saganaki** 6,30
Muscheln in pikante Tomatensauce
und geriebenem Fetakäse

KREATOMEZEDES FLEISCH-MEZEDES

- 80 | Keftedakia Tiganita** 4,90
Gebratene Hackfleischbällchen
mit rote Beete Tzatziki
- 81 | Keftedakia me Saltsa** 5,70
Gebratene Hackfleischbällchen in Tomatensoße
- 82 | Lukaniko me Piperies** 5,60
Würzige griechische Würste
mit gebratenem Babyspitzenpaprika
- 83 | Souvlakia Chirina** 6,90
3 gegrillte Bauernspieße (vom Schwein)
mit Tzatziki
- 84 | Suzukakia** 6,90
3 gegrillte Hackfleischsteaks mit Tzatziki
- 85 | Paidakia** 5,80
2 Lammkoteletts vom Grill
mit Knoblauch und Rosmarin
- 86 | Tigania** 7,50
Gebratene Schweinefiletstücke mit Zitrone
und Oregano, mit Weißwein abgelöscht
- 87 | Sikotaki Mosxarisio** 8,90
Kalbsleber vom Grill mit Lutza (kretanischer
luftgetrockneter Schinken) und frischem Salbei

PSAROMEZEDES FISCH & MEERESFRÜCHTE-MEZEDES

- 60 | Kalamaria me Saltsa (Tintenfisch)** 6,60
Gebratene Calamares á la Provençal (Zwiebeln,
Oliven, Knoblauch)
- 61 | Kalamaria Tiganita** 6,30
Gebratene Calamares
mit hausgemachter Remoulade
- 62 | Oktapodi Psito** 9,50
Gegrillte Oktopus dazu ein Pesto aus getrockneten
Tomaten, Walnüssen und Graviera (Hartkäse)
- 63 | Sardeles** 6,20
Gebratene Sardinen mit hausgemachter
Remoulade, Rosmarin und Meersalz
- 64 | Midia Panarista** 5,50
Panierte Muscheln mit Tzatziki und Zitrone
- 65 | Garides me Skordo** 9,30
Riesen Gambasschwänze vom Grill
in Knoblauchöl
- 66 | Barbounia** 6,70
Meerbarben-Filet vom Grill mit Ladolemono
(würziges Zitronendressing)
- 67 | Chtenia ke Garides** 10,80
Jakobsmuscheln und Scampis flambiert mit Ouzo
auf Rucola-Koriander Salat mit einem würzigem
Sesam-Honig-Dressing
- 68 | Garides Saganaki** 6,90
Garnelen in pikanter Tomatensauce
und geriebenem Fetakäse
- 69 | Midia Saganaki** 6,30
Muscheln in pikante Tomatensauce
und geriebenem Fetakäse