

Kalte Vorspeisen

Tzatziki	€ 4,30
Fawa (gelbes Erbsenpüree) mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln	€ 4,50
Tarama – aus Kabeljaurogen	€ 4,80
Hummus – jordanisches Rezept mit Kichererbsen und Tahini	€ 4,80
Linsen – Schwarzaugenbohnsalat mit Olivenöl-Kräutermarinade	€ 4,80
Rote-Beete-Salat mit Olivenöl-Balsamico-Marinade	€ 4,90
Auberginensalat – Auberginenmus mit Knoblauch und Olivenöl	€ 5,50
Tyrosalata – pikante Schafskäsecreme	€ 5,80
Olivenvariation aus ganz Griechenland	€ 5,95
Feta – Schafskäse garniert mit Oliven und Peperoni	€ 6,50
„Elenas“ Weinblätter mit Tzatziki	€ 6,90
Lachstatar mit Avocado und Kapern	€ 12,90
Kalter Vorspeisenteller	€ 12,90

Warme Vorspeisen

Gebackene Zucchini mit Tzatziki	€ 5,50
Gebackene Auberginen mit Tzatziki	€ 5,50
Pimientos de Padron mit Meersalz	€ 5,50
Lauwarme Riesenbohnen mit geriebenem Fetakäse	€ 5,50
Geräuchertes Makrelenfilet, lauwarm, an Oliven und Peperonis	€ 6,90
Florinis – Paprika gefüllt mit Fetakäse	€ 7,50
Saganaki Kefalograviera (geschmolzener Schafs- Ziegenkäse)	€ 7,50
Gawros – knusprig gebackene Sardellen	€ 7,50
Hausgemachte Zucchini-puffer mit Tzatziki	€ 7,80
Artischockenherzen mit Stiel vom Grill auf Olivenöl-Balsamico	€ 7,90
Halloumi – zypriotischer Käse auf gegrillten Zucchini-Tomaten-Scheiben	€ 8,20
Calamarizöpfe fritti mit Tzatziki	€ 8,50
Warmer Vorspeisenteller	€ 12,50
Pitabrot vom Grill mit oder ohne Knoblauch	€ 1,90
Knoblauchbaguette vom Grill	€ 1,80

Salate

Griechischer Krautsalat mit Sellerie	€ 3,50
Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl und Balsamico	€ 4,50
Horiatiki – griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	€ 8,50

Hauptgerichte

Gyros	€ 12,50
Bifteki gefüllt mit Schafskäse	€ 12,80
Souvlaki	€ 12,80
Gyros mit Souvlaki	€ 13,90
Gyros mit Souvlaki und Bifteki	€ 14,90
Gyros mit Souvlaki und Lammkotelett (Krone)	€ 17,50
Gyros mit Souvlaki, Lammkotelett (Krone), Bifteki	€ 18,50
Grillplatte für 2 (Gyros, Souvlaki, Lammkotelett (Krone), Biftek	€ 36,00
„DYO-Teller“ Gyros und Baby Calamari	€ 14,90

Alle o. g. Gerichte werden mit knusprigen Kartoffeln, Tzatziki und Salat oder Krautsalat serviert

Vegetarier (gemischtes Gemüse mit überbackenem Schafskäse)	€ 10,50
Tagliatelle mit Lachsstreifen in Tomaten-Kräuter-Sahnesauce	€ 12,50
Calamari fritti (in Ringe geschnitten) mit großem Salatteller	€ 13,90
Baby-Calamari vom Grill mit Püree des Tages und Gemüsedeko	€ 15,90
Lachsfilet vom Grill mit Basmatireis und frischem Gemüse	€ 17,80
Dorade Royal (ca. 450-500 gr) vom Grill mit Salat oder frischem Gemüs	€ 18,50
Fischteller (2 Loup de Mer-Filet, Babycalamari und Garnele) mit Salat oder frischem Gemüse	€ 22,50

„Mousaka“ Hackfleisch-Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit Salat	€ 12,90
Tagliatelle mit Lammragout, Pilzen, Oliven in Braten-Kräutersauce	€ 15,50
Hähnchenbrust „Santorini“ mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Lauchzwiebeln mit knusprigen Kartoffeln und Salat	€ 16,90
Lamm aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€ 17,90
Lammspieße an Zitronensauce mit Tzatziki, Rosmarinkartoffeln und Salat	€ 21,90
Kalbsrücken vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€ 23,90
Lammkrone vom Lavasteingrill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	€ 25,90
„Alexanderplatte“ für zwei Personen mit Kalbsrücken, zwei Lammkronen und Gyros mit Tzatziki, zwei Salate und knusprigen Kartoffeln	€ 44,00

Dessert

Joghurt mit Honig und Walnüssen	€ 4,50
Orangenkuchen	€ 4,50
Baklawa	€ 4,80
Ekmek Kadaifi (Kandierte Engelshaare mit Vanillecreme und Mandelsahneschicht)	€ 4,80
Schoko-Bombe	€ 5,90