

A P E R I T I F

CAMPARI, CRODINO, alkoholfreier Aperitif	_____	5.9
OUZO PILAVAS AUF EIS, Lesvos	_____ 4cl	5.9
OUZO PLOMARI AUF EIS, Lesvos	_____ 4cl	6.9
OUZO PLOMARI (FLASCHE 0,2L), Lesvos	_____ 0,2l	17.9
MASTICHA (Harzlikör aus Chios) auf Eis, Zitronenscheibe	_____ 4cl	5.9
PROSECCO, spumante	_____ 0.1l	6.9
MARTINI BIANCO auf Eis, Zitronenscheibe	_____ 4cl	6.9
MARTINI ROSSO auf Eis, Orangenscheibe ²	_____ 4cl	6.9
CAMPARI Soda, Zitronenscheibe ²	_____	8.9
CAMPARI Orange, Orangenscheibe ²	_____	8.9
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe ²	_____	8.9
CAMPARI SPRITZ Prosecco, Campari, Soda, Orangenscheibe ²	_____	8.9
SARTI SPRITZ Prosecco, Sarti, Soda, Orangenscheibe ²	_____	8.9
FIERO SPRITZ Prosecco, Martini Fiero, Soda, Orangenze ²	_____	8.9
HUGO Prosecco, Soda, Holunderblüte, Minze, Limette	_____	8.9
LILLET WILDBERRY ²	_____	8.9
NEGRONI Bombay Sapphire, Campari, Vermouth ²	_____	9.9
AMERICANO Campari, Vermouth Rosso, Soda ²	_____	9.9
GIN TONIC Bombay Sapphire, Indian Tonic Fever-Tree ⁵ Limette	_____	10.9
OMONIA ROCK - Metaxa 5 stars, Ginger Ale, Gurke, Limette	_____	10.9
FIERO TONIC Martini Fiero, Indian Tonic Fever-Tree ⁵ Orangenscheibe	_____	10.9
BRAMBLE TONIC Bombay Bramble, Tonic FeverTree ⁵ Zitrone	_____	12.9
GIN MARE Rosmarin, Mediterranean Tonic Fever-Tree ⁵	_____	12.9

Wer nicht mehr sündigt fängt an zu predigen

M E Z E D E S

KALT

ELIES

Oliven aus Kalamata angemacht mit Olivenöl und Oregano dazu unser Weissbrot
6.9

PIPERIES

eingelegte grüne Peperoni dazu unser Weissbrot
6.9

TSATSIKI

Joghurtspeise^{3/g/m} mit Knoblauch, Dill und Gurke
7.5

TIROKAFTERI

pikante Fetacreme^{6/g}
7.9

TARAMOSALATA

rosa Seehecht-Kaviarcreme^{6/a/d} mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt
7.9

FAVA

Linsenmus^{2/4} nach Santorini Art
7.9

MELITZANOSALATA

Auberginenpüree angemacht mit Schafskäse^g, Dill und Knoblauch
8.9

FETA

Fetakäse^g Natur angemacht mit Olivenöl
9.9

AVOCADO MIT MARINIERTEM OKTOPUS

angemacht mit Olivenöl und Zitrone^{k/o}
16.9

M E Z E D E S

WARM

GIGANTES

große weiße Bohnen in würziger Tomatensoße²
8.9

DOLMADAKIA

Weinblätter² gefüllt mit Reis
dazu Tsatsiki^g
8.9

TIGANITA KOLOKITHAKIA

gebratene Zucchini mit Tsatsiki^{a/g}
10.9

TIGANITES MELITZANES

gebratene Auberginen in Tomaten
Schafskäsesoße^{a/g}
10.9

TIGANITES PIPERIES

gebratene Paprika in Tomaten
Schafskäsesoße^{a/g/}
10.9

KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchinipuffer mit Tsatsiki^{a/g/c}
10.9

AGINARES

gebratene Artischocken mit Tsatsiki^{a/g}
12.9

KEFTEDAKIA^{a/g}

Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße^{a/}
^g 12.9

CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl
Marinade mit Salatbouquet und Tsatsiki^g
17.9

OKTAPODI – OKTOPUS VOM GRILL

in Zitronen-Olivenöl Marinade mit
Salatbouquet
18.9

K Ä S E

S P E Z I A L I T Ä T E N

JUVETZI FETA

griechischer Schafskäse^g pikant im Ofen
zubereitet mit Tomaten, Paprika, Oregano und
Basilikum
14.9

SAHANAKI

gebackener Fetakäse ^{a/g/c} an Salatbouquet
14.9

SAHANAKI KASERI

milder gebackener griechischer Bergkäse aus
Schafs und Ziegenmilch ^{a/g/c} an Salatbouquet
14.9

HALUMI

Zypriotischer Grillkäse^g mit warmen Tomaten
angemacht mit Olivenöl und Oregano
14.9

GRIECHISCHER BERGKÄSE

griechischer Bergkäse^g im Ofen zubereitet
mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Petersilie
14.9

M E Z E T E L L E R

klassischer Vorspeisenteller mit Tsatsiki, Taramas,
Auberginenpüree, Zucchini, Aubergine
Weinblätter, Fetacreme, Fava,
Gigantes und Keftedakia
(Hackfleischbällchen)^{2/3/4/6/a/d/g/h/m}
19.5

M E Z E P L A T T E F Ü R 2 P E R
29

P I T A B R O T

warm serviert und angemacht mit Oregano und
Olivenöl^a
2.3 / Stück

T A G E S S U P P E

9.5

S A L A T E

BEILAGENSALAT^{k,c}

7.9

LACHANOSALATA

hausgemachter Krautsalat^k

7.9

TOMATENSALAT

mit roten Zwiebeln und frischem Basilikum^{k,c}

7.9

ANAMIKTI SALATA ME FETA

bunter grüner Salat der Saison mit Feta^{k/g/c}

11.9

TOMATEN & AVOCADO

mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und Peperoni

11.9

BAUERNSALAT

Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse, Oliven, Paprika, Zwiebeln und Peperoni^{g/c}

14.9

THASITIKI SALATA

bunter Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Kaseri (milder Käse aus Schafs- und Ziegenmilch) an Balsamico^{k/g/h/c}

16.9

SALATA ME KOTOPOULO

gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf großem buntem Salat mit Fetakäseraspeln^{k/g/c}

18.9

SALATA ME KALAMARAKIA

gegrillte Babycalamares auf großem buntem Salat^{k/o/c}

18.9

SALATA ME GARIDES

gegrillte Garnelen auf großem buntem Salat^{k/o/c}
mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Pitabrot^a

23.9

SALATA ME BRIZOLAKIA

Gegrillte Lammsteak Streifen auf großem buntem Salat mit Fetakäseraspeln^{k/g/c}
gegrillten Zucchini und Pitabrot^a

23.9

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

FILETO KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet vom Grill an einer hausgemachten Soße³ aus Oregano, Tomaten und griechischem Schafskäse^g begleitet mit frischem Marktgemüse, Ofenkartoffeln und Kritharaki^a
22.9

GRILLTELLER

mit Souvlaki, Gyros, Bifteki und Hähnchenfilet in Zitronen-Oregano Marinade begleitet mit Tsatsiki^g, Patates und frischem Marktgemüse
27.9

PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zitrone und Oregano abgeschmeckt, begleitet mit Patates und frischem Marktgemüse
34

FILETO ARNI

Lammfilets vom Grill an einer cremigen Schafskäse-Basilikumsoße^g mit Patates, frischem Marktgemüse und Kritharaki^a
34

S O U V L A K I A

F L E I S C H S P I E ß E V O M G R I L L

SOUVLAKIA KOTOPOULO
Hähnchenbrustfilet Spieße
22.9

SOUVLAKIA
Schweinefilet-Spieße
22.9

SOUVLAKIA ARNI
Fleischpieße aus zartem Lammfleisch
26.9

UNSERE FLEISCHSPIEßE KOMMEN MIT
PATATES UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE

EXTRA BEILAGEN

FRISCHES MARKTGEMÜSE
PATATES TIGANITES- FRITTIERTE KARTOFFELSCHNITZEN
KRITHARAKI-GRIECHISCHE REISNUDELN^a
PATATES FOURNOU- OFENKARTOFFELN
7.9

K L A S S I K E R

TSOUTSOUKAKIA

Hackfleischbällchen an einer kräftigen Tomatensoße^g
mit Ofenkartoffeln, Kritharaki und frischem Marktgemüse

22.9

GYROS

Hähnchen Gyros vom Drehspieß mit frittierten Kartoffelscheiben,
hausgemachten Krautsalat und unserem Tsatsiki^{3/g/m}

22.9

MOUSAKAS

Auflauf gefüllt mit Hackfleisch, Auberginen, Zucchini, Kartoffeln in
Bechamel Haube gebacken vollendet mit Fetakäseraspeln dazu ein frischer Marktsalat^{a/g/c/}
k 23.9

BIFTEKI

Hacksteak mit Feta^{3/g/m},
dazu frittierte Kartoffelscheiben und frisches Marktgemüse

23.9

JUVETZI MIT LAMM

zartes Lammfleisch im Tontopf geschmort mit Kritharaki^a (Nudeln)
überbacken mit Fetakäse^g

23.9

ARNI FOURNOU

Geschmortes Lamm (Schulter ca 450 g)
mit Ofenkartoffeln, Kritharaki^a und frischem Marktgemüse

36

A U S D E M M E E R

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ — CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl-Marinade^o mit Tsatsiki und Beilage
27.9

ΤΣΙΠΟΥΡΑ — TSIPOURA

Filet von der Dorade gegrillt,
in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade
29

ΧΤΑΠΟΔΙ — ΟΚΤΑΠΟΔΙ

Gegrillter Oktopus auf warmen Fava und karamellisierten Zwiebeln
oder
klassisch in feiner Zitronen-Olivenöl Marinade mit Ofenkartoffeln und
Marktgemüse
33

ΓΑΡΙΔΕΣ — GARIDES

Garnelen vom Grill, mit mediterranen Kräutern und
Tomaten-Feta Dip^{g/3/o}
34

MEERESFRÜCHTE MIX VOM GRILL

Oktapus/Calamares/Garnelen^{o/3}
35

UNSERE FISCHGERICHTE WERDEN MIT OFENKARTOFFELN,
GEMÜSE UND SALAT SERVIERT

AUF UNSERER TAGESKARTE FINDEN SIE
NOCH WEITERE FISCHANGEBOTE!

N A C H S P E I S E N

ΧΑΛΒΑΣ — CHALVAS

Spezialität aus Erdnüssen^h, Sesam und griechischem Honig
8.9

EISCREME BECHER

8.9

ΓΙΑΟΥΡΤΙ — JAOURTI

Griechischer Sahnejoghurt^g mit Honig, Nüssen^h und Obst
8.9

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

halbflüssiges warmes Soufflé^a serviert mit einer Kugel Eis^g
9.5

BAKLAVA

Blätterteigkuchen gefüllt mit Zimt und Walnüssen^h in
leichtem Zuckersirup serviert mit Vanille Eis^g
9.5

GALAKTOMPOUREKO

Blätterteig^a gefüllt mit Vanille-Grießcreme^{g/c},
Zimt und Zitronensirup mit einer Kugel Eis^g
9.5

DIGESTIFS

4cl

Ramazotti _____	5.9
Averna _____	5.9
Fernet Branca _____	5.9

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka ^l _____	2.9
Cafe Americano ^l _____	3.9
Espresso ^l _____	2.5
Doppelter Espresso ^l _____	3.9
Espresso Macchiato ^{l/g} _____	2.9
Cappuccino ^{l/g} _____	3.9
Tee (Kamille, Pfefferminze, Schwarz) _____	3.5
Frischer Pfefferminztee _____	3.9

G E T R Ä N K E

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser, Gerolsteiner _____	0.25l	3.9
Mineralwasser, Gerolsteiner _____	0.75l	8.9
Coca Cola ^{1/2} , Cola Zero ^{1/2/7} , Fanta ^{2/6} , Sprite ³ , Spezi ^{1/2} _____	0.33l	3.9
Red Bull ^{1/2/7/6} _____	0.25l	4.9
Fever Tree Bitter Lemon ⁵ _____	0.20l	4.5
Fever Tree Ginger Ale ^{2/5} _____	0.20l	4.5
Fever Tree Tonic Water ⁵ _____	0.20l	4.5
Fever Tree Ginger B. ⁵ _____	0.20l	4.5
Schweppes Wild Berry ^{2/5} _____	0.20l	3.9
Handgemachte Biolimonade mit Ingwer (bfresh) _____	0.35l	5.9
Handgemachter Saft aus Granatapfel _____	0.35l	6.9
und griechischem Bergtee (bfresh)		

SÄFTE VON RAPP'S

Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft, Maracuyasaft _____	0.33l	3.9
Johannisbeersaft, Cranberrysaft		

FLASCHENBIERE

Mythos ^a _____	0.33l	4.3
König Pilsener ^a _____	0.33l	4.3
Frankfurter Helles ^a _____	0.33l	4.3
König Pilsener Alkoholfrei ^a _____	0.33l	4.3
Karamalz ^a _____	0.33l	4.3
Radler ^a _____	0.5l	4.3
Schneider-Weisse ^a _____	0.5l	5.9
Hefe / Alkoholfreies Hefe / Kristall ^a		
Alkoholfreies Weizenbier ^a _____	0.5l	5.9

PROSECCO

PROSECCO, spumante _____	0.1	6.9
PROSECCO, spumante _____	0.75l	37

CHAMPAGNER

Moët & Chandon Brut Imperial _____	0.75l	115
Louis Roederer Brut Premier _____	0.75l	125

W E I S S W E I N E OFFEN

RETSINA geharzt	0,2L 6.9
IMIGLIKOS lieblich	6.9
HAUSMARKE trocken	7.9
RIESLING 2017 Louis Guntrum, Rheinhessen	7.9
GRAUER BURGUNDER 2017 Vier Jahreszeiten, Pfalz	7.9
SAVATIANO 2018, Kithairon Gebirge	7.9
CHARDONNAY 2017 Kloster Limburg, Pfalz	7.9
WEISSBURGUNDER 2017 Ellermann-Spiegel, Pfalz	7.9
SAUVIGNON BLANC 2017 Le Pianure, Italien	8.9
TECHNI ALIPIAS 2018 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama	8.9
MALAGOUZIA ALPHA ESTATE 2018 Florina	8.9
BIBLIA CHORA, BIO 2018 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Pangeon	9.9

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.
(Euripides, 480–407 v. Chr.)

R O S É W E I N E OFFEN

	0,2L
HAUSMARKE trocken _____	7.9
AKAKIES ROSE 2020, Kir Yianni, Naoussa _____	8.9
ROSÉ EINS-ZWEI-DRY 2020, Weingut Leitz, Rheingau _____	8.9

R O T W E I N E OFFEN

	0,2L
IMIGLIKOS, lieblich _____	6.9
HAUSMARKE trocken _____	7.9
NAOUSSA trocken _____	7.9
MERLOT Weingut Sokos, Kithairon Gebirge _____	7.9
NEMEA GRANDE RESERVE 2011 Weingut Cavino, Peloponnes _____	8.9
URSPRUNG 2016 Weingut Markus Schneider, Pfalz _____	9.9
PRIMITIVO 2017 Tagaro, Apulien _____	9.9
MEGA SPILEO CUVÉE III 2017 Cavino, Peloponnes _____	9.9
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2012 _____	9.9
Mavrodaphne, Mavro Kalavritino, Weingut Cavino, Peloponnes	

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

W E I ß W E I N E 0,75L

SAVATIANO 2022 Sokos Winery, Kithairon Gebirge	29
SAUVIGNON BLANC 2022 Le Pianure, Friaul-Italien	30
1,2 DRY RIESLING 2022 Leitz, Rheingau	34
GRAUBURGUNDER 2022 Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	34
WEIßBURGUNDER, BIO 2022 Weingut Baeder, Rheinhessen	34
MALAGOUZIA ALPHA ESTATE 2022 Florina	38
TECHNI ALIPIAS 2022 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama	38
CHARDONNAY 2022 DIRMSTEINER, JESUITENHOF, PFALZ	40
GRENZGÄNGER 2022 Grauburgunder, Weingut Friedrich Becker, Pfalz	40
BIBLIA CHORA, BIO 2022 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Pangeon	40
SAUVIGNON BLANC 2022 Weingut Knipser, Pfalz	42
ALPHA SAUVIGNON BLANC 2022 Weingut Alpha Estate, Florina	42
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY 2020 Weingut Knipser, Pfalz	42
GEROVASSILIOU Viognier 2018 Weingut Gerovassiliou, Epanomi	53
OVILOS -BIBLIA CHORA - 2018 Assyrtiko & Semillon, Pangeon	53

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

R O S É W E I N E 0.75L

AKAKIES ROSE 2020 _____	31
ROSÉ EINS-ZWEI-DRY 2020, Weingut Leitz, Rheingau _____	34
ALPHA ESTATE ROSE 2020, Nordgriechenland _____	41
DOMAINE COSTA LAZARIDI, MERLOT 2020 _____	43

R O T W E I N E 0.75L

NEMEA GRANDE RESERVE 2011 _____	32
Weingut Cavino, Peloponnes	
URSPRUNG 2016 _____	38
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
PRIMITIVO 2017 Tagaro, Apulien _____	38
MEGA SPILEO CUVÉE III 2014 Cavino, Peloponnes _____	40
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2012 _____	40
Mavrodaphne, Mavro Kalavritino, Weingut Cavino, Peloponnes	
ALPHA ESTATE RED 2015 _____	55
Syrah, Merlot, Xinomavro, Weingut Alpha Estate, Florina	
OINOTRIA GEA 2015 _____	55
Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Weingut Costa Lazaridi, Drama	

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

DIGESTIFS

4cl

RAMAZZOTTI _____	5.9
AVERNA _____	5.9
FERNET BRANCA _____	5.9

LIKÖRE & LIKÖRWEINE

MASTICHA _____	4cl	5.9
BAILEY'S IRISH CREAM _____	4cl	5.9
AMARETTO _____	4cl	4.9
FRANGELICO HASELNUSSLIKÖR _____		5.9

OBSTBRÄNDE

4cl

NUSBAUMER KIRSCH _____	6.9
NUSBAUMER POIRE WILLIAMS _____	6.9
NUSBAUMER HIMBEERE _____	6.9

COGNAC / BRANDYS

4cl

HENNESSY FINE DE COGNAC _____	8.5
HINE RARE VSOP _____	8.5
METAXA ***** _____	5.9
METAXA ***** _____	7.9
METAXA GRANDE FINE 4 _____	9

SHOTS

2cl

OUZO PILAVAS _____	2.9
FERNET MENTA _____	3
JÄGERMEISTER _____	3.5
PATRON TEQUILA SILVER/ GOLD _____	4
GREY GOOSE VODKA _____	4
GREY GOOSE VODKA _____	4
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK _____	4

LONGDRINKS / COCKTAILS

<u>OMONIA ROCK</u> - METAXA 5 STARS, GINGER ALE, CUCUMBER, LIME _____	10.9
<u>CUBA LIBRE</u> - BACARDI ANEJO CUATRO, COLA, LIME _____	10.9
<u>DARK N STORMY</u> - BLACK RUM, GINGER BEER, LIME _____	10.9
<u>SKINNY BITCH</u> - 42 BELOW VODKA, SODA, LIME _____	10.9
<u>MOSCOW MULE</u> -42 BELOW VODKA, GINGER BEER, CUCUMBER, LIME _____	10.9
<u>GIN MULE</u> - GIN, GINGER, CUCUMBER, LIME _____	10.9
<u>SOUR VARIATIONEN</u> - WHISKY, RUM, APEROL UND FRANKFURT SOUR _____	11.9

GIN

4 cl

BOMBAY SAPPHIRE GIN _____	6.4
TANQUERAY LONDON DRY GIN _____	7
TANQUERAY TEN _____	7.5
HENDRICK'S GIN _____	8
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN _____	8
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN _____	8
GIN MARE MEDITERRANEN GIN _____	9
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN _____	9
FERDINAND'S SAAR DRY GIN _____	9
FEVER TREE TONIC WATER _____	4.5

Zusatzstoffe

1 = coffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßungsmittel, 4 = taurinhaltig,
5 = chininhaltig, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Süßungsmittel Aspartam,
enth. Phenylalaninquelle, 8 = mit Geschmacksverstärkern, 9 = mit Schwefeldioxid,
10 = mit Schwärzungsmittel, 11 = mit Phosphat, 12 = mit Milcheiweiß, 13 = gewachst,
14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a = enthält glutenhaltige Getreide, b = enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
c = enthält Eier und Eierzeugnisse, d = enthält Fisch und Fischerzeugnisse,
e = enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = enthält Sojabohnen und Sojabohnen- Erzeugnisse,
g = enthält Milch und Milcherzeugnisse, h = enthält Schalenfrüchte und
Schalenfrüchteezeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse),
i = enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = enthält Senf und Senferzeugnisse,
l = enthält Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = enthält Schwefeldioxid und Sulfide,
n = enthält Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse