

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, Orangenzeste 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
6.9

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 Schafskäse⁸, Dill und Knoblauch
8.9

FETA

Fetakäse⁸ 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
7.9

DOLMADAKIA

Weinblätter² gefüllt mit Reis
dazu Tsatsiki^g
7.9

TIGANITA KOLOKITHAKIA

gebratene Zucchini mit Tsatsiki^{a/g}
9.9

TIGANITES MELITZANES

gebratene Auberginen in Tomaten
Schafskäsesoße^{a/g}
9.9

TIGANITES PIPERIES

gebratene Paprika in Tomaten
Schafskäsesoße^{a/g/}
9.9

KOLOKITHOKEFTEDES

Zucchinipuffer mit Tsatsiki^{a/g/c}
9.9

AGINARES

gebratene Artischocken mit Tsatsiki^{a/g}
10.9

KEFTEDAKIA^{a/g}

Hackfleischbällchen in würziger Tomatensoße^{a/g}
9.9

CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl
Marinade mit Salatbouquet und Tsatsiki^g
16.9

OKTAPODI – OKTOPUS VOM GRILL

in Zitronen-Olivenöl Marinade mit
Salatbouquet
17.9

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
12.9

SAHANAKI

gebackener Fetakäse ^{a/g/c} an Salatbouquet
12.9

SAHANAKI KASERI

milder gebackener griechischer Bergkäse aus
Schafs und Ziegenmilch ^{a/g/c} an Salatbouquet
12.9

HALUMI

Zypriotischer Grillkäse^g mit warmen Tomaten
angemacht mit Olivenöl und Oregano
12.9

GRIECHISCHER BERGKÄSE

griechischer Bergkäse^g im Ofen zubereitet
mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Petersilie
12.9

M E Z E T E L L E R

klassischer Vorspeiseteller mit Tsatsiki, Taramas,
Auberginenpüree, Zucchini, Aubergine
Weinblätter, Fetacreme, Fava,
Gigantes und Keftedakia (Hackfleischbällchen)^{2/3/4/6/a/d/g/h/m}
17.9

M E Z E P L A T T E F Ü R 2 P E R 27
M E Z E P L A T T E F Ü R 3 P E R 39

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

8.9

KLEINE SCHALE

TSATSIKI^g, FETACREME^g, AUBERGINENCREME^g, TARAMAS^{6/a/d}
jeweils 4.9

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}

10.9

TOMATEN & AVOCADO

mit frischem Basilikum, Kalamata Oliven und Peperoni

10.9

BAUERNSAT

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

12.9

THASITIKI SALATA

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

15.9

SALATA ME KOTOPOULO

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

17.9

SALATA ME KALAMARAKIA

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

17.9

SALATA ME GARIDES

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

22.9

SALATA ME BRIZOLAKIA

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

22.9

F L E I S C H S P E Z I A L I T Ä T E N

V O M G R I L L

FILETO KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet vom Grill an einer hausgemachten Soße³ aus Oregano, Tomaten und griechischem Schafskäse^g begleitet mit frischem Marktgemüse, Ofenkartoffeln und Kritharaki^a
21.9

GRILLTELLER

mit Souvlaki, Gyros, Bifteki und Hähnchenfilet in Zitronen-Oregano Marinade begleitet mit Tsatsiki^g, Patates und frischem Marktgemüse
26.9

PAIDAKIA

Lammkoteletts vom Grill mit Zitrone und Oregano abgeschmeckt, begleitet mit Patates und frischem Marktgemüse
30

FILETO ARNI

Lammfilets vom Grill an einer cremigen Schafskäse-Basilikumsoße^g mit Patates, frischem Marktgemüse und Kritharaki^a
32

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

21.9

SOUVLAKIA

Schweinefilet-Spieße

21.9

SOUVLAKIA ARNI

Fleischspieße aus zartem Lammfleisch

25.9

UNSERE FLEISCHSPIEßE KOMMEN MIT
PATATES UND FRISCHEM MARKTGEMÜSE

EXTRA BEILAGEN

FRISCHES MARKTGEMÜSE

PATATES TIGANITES- FRITTIERTE KARTOFFELSCHEIBEN

KRITHARAKI-GRIECHISCHE REISNUDELN^a

PATATES FOURNOU- OFENKARTOFFELN

6.9

K L A S S I K E R

TSOUTSOUKAKIA

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

19.9

GYROS

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

19.9

MOUSAKAS

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

20.9

BIFTEKI

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

20.9

JUVETZI MIT LAMM

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

22.9

ARNI FOURNOU

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

34

A U S D E M M E E R

ΚΑΛΑΜΑΡΑΚΙΑ — CALAMARAKIA

Babycalamares vom Grill in Zitronen-Olivenöl-Marinade^o mit Tsatsiki und Beilage
26.9

ΤΣΙΠΟΥΡΑ — TSIPOURA

Filet von der Dorade gegrillt,
in feiner Zitronen-Olivenöl-Marinade
26.9

ΧΤΑΠΟΔΙ — OKTAPODI

Gegrillter Oktopus auf warmen Fava und karamellisierten Zwiebeln
oder
klassisch in feiner Zitronen-Olivenöl Marinade mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse
29.9

ΓΑΡΙΔΕΣ — GARIDES

Garnelen vom Grill, mit mediterranen Kräutern und
Tomaten-Feta Dip^{g/3/o}
29.9

MEERESFRÜCHTE MIX VOM GRILL

Oktopus/Calamares/Garnelen^{o/3}
32.9

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

XALVAS – CHALVAS

Spezialität aus Erdnüssen^h, Sesam und griechischem Honig
7.9

EISCREME BECHER

6.9

ΓΙΑΟΥΡΤΙ – JAOURTI

Griechischer Sahnejoghurt^e mit Honig, Nüssen^h und Obst
7.9

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ

halbflüssiges warmes Soufflé^a serviert mit einer Kugel Eis^e 8.9

BAKLAVA

Blätterteigkuchen gefüllt mit Zimt und Walnüssen^h in
leichtem Zuckersirup serviert mit Vanille Eis^e
8.9

GALAKTOMPOUREKO

Blätterteig^a gefüllt mit Vanille-Grießcreme^{e/c},
Zimt und Zitronensirup mit einer Kugel Eis^e
8.9

DIGESTIFS

4cl

Ramazotti _____	5.9
Averna _____	5.9
Fernet Branca _____	5.9

WARME GETRÄNKE

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

G E T R Ä N K E

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Mineralwasser, Gerolsteiner _____	0.25l	3.5
Mineralwasser, Gerolsteiner _____	0.75l	7.9
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 _____ und griechischem Bergtee (bfresh)	0.35l	6.9

SÄFTE VON RAPP'S

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

FLASCHENBIERE

Mythos ^a _____	0.33l	3.9
König Pilsener ^a _____	0.33l	3.9
Frankfurter Helles ^a _____	0.33l	4
König Pilsener Alkoholfrei ^a _____	0.33l	3.9
Karamalz ^a _____	0.33l	3.9
Radler ^a _____	0.5l	4.9
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	105
Louis Roederer Brut Premier _____	0.75l	115

W E I S S W E I N E OFFEN

	0,2L
RETSINA geharzt _____	5.9
IMIGLIKOS lieblich _____	5.9
HAUSMARKE trocken _____	6.9
RIESLING 2017 Louis Guntrum, Rheinhessen_____	6.9
GRAUER BURGUNDER 2017 Vier Jahreszeiten, Pfalz_____	6.9
SAVATIANO 2018, Kithairon Gebirge _____	6.9
CHARDONNAY 2017 Kloster Limburg, Pfalz_____	6.9
WEISSBURGUNDER 2017 Ellermann-Spiegel, Pfalz_____	6.9
SAUVIGNON BLANC 2017 Le Pianure, Italien_____	7.9
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 _____	6.9
AKAKIES ROSE 2020, Kir Yianni, Naoussa _____	7.9
ROSÉ EINS-ZWEI-DRY 2020, Weingut Leitz, Rheingau _____	7.9

R O T W E I N E OFFEN

	0,2L
IMIGLIKOS, lieblich _____	5.9
HAUSMARKE trocken _____	6.9
NAOUSSA trocken _____	6.9
MERLOT Weingut Sokos, Kithairon Gebirge _____	6.9
NEMEA GRANDE RESERVE 2011 Weingut Cavino, Peloponnes _____	7.9
URSPRUNG 2016 Weingut Markus Schneider, Pfalz _____	8.9
PRIMITIVO 2017 Tagaro, Apulien _____	8.9
MEGA SPILEO CUVÉE III 2017 Cavino, Peloponnes _____	8.9
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2012 _____	9.5
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	27
SAUVIGNON BLANC 2022 Le Pianure, Friaul-Italien	28
1,2 DRY RIESLING 2022 Leitz, Rheingau	32
GRAUBURGUNDER 2022 Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	32
WEIßBURGUNDER, BIO 2022 Weingut Baeder, Rheinhessen	32
MALAGOUZIA ALPHA ESTATE 2022 Florina	36
TECHNI ALIPIAS 2022 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Drama	36
SANTORINI ASSYRTIKO 2022 Weingut Santo Wines, Santorini	36
CHARDONNAY 2022 DIRMSTEINER, JESUITENHOF, PFALZ	38
GRENZGÄNGER 2022 Grauburgunder, Weingut Friedrich Becker, Pfalz	38
BIBLIA CHORA, BIO 2022 Sauvignon Blanc, Assyrtiko, Pangeon	38
SAUVIGNON BLANC 2022 Weingut Knipser, Pfalz	40
ALPHA SAUVIGNON BLANC 2022 Weingut Alpha Estate, Florina	39
WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY 2020 Weingut Knipser, Pfalz	40
GEROVASSILIOU Viognier 2018 Weingut Gerovassiliou, Epanomi	49
OVILOS -BIBLIA CHORA - 2018 Assyrtiko & Semillon, Pangeon	49

Anmerkung: Die Jahrgänge können variieren

R O S E W E I N E 0.75L

AKAKIES ROSE 2020	29
ROSÉ EINS-ZWEI-DRY 2020, Weingut Leitz, Rheingau	32
ALPHA ESTATE ROSE 2020, Nordgriechenland	39
DOMAINE COSTA LAZARIDI, MERLOT 2020	41

R O T W E I N E 0.75L

NEMEA GRANDE RESERVE 2011	30
Weingut Cavino, Peloponnes	
URSPRUNG 2016	36
Weingut Markus Schneider, Pfalz	
PRIMITIVO 2017 Tagaro, Apulien	36
MEGA SPILEO CUVÉE III 2014 Cavino, Peloponnes	38
GRAND CAVE, MEGA SPILEO 2012	38
Mavrodaphne, Mavro Kalavritino, Weingut Cavino, Peloponnes	
ALPHA ESTATE RED 2015	52
Syrah, Merlot, Xinomavro, Weingut Alpha Estate, Florina	
OINOTRIA GEA 2015	52
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 KIRSCHEN _____	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
Schalenfrüchterzeugnisse (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