

## Suppen

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Tomatensuppe                        | 5,6 |
| 2. Tomatensuppe<br>* mit Sahnehäubchen | 5,8 |
| 3. Hühnersuppe                         | 5,6 |
| 4. Griechische Fleischsuppe            | 5,6 |

## Salate

- |  |      |
|--|------|
| 36. Hellenen Salat <sup>1</sup><br>* mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,<br>Oliven, Paprika, Peperoni und Fetakäse  | 11,5 |
| 37. Dakos Salat <sup>1</sup><br>* Tomaten, Zwiebeln, Feta, Kapern,<br>Paximadi (getrocknetes Brot)   | 11,9 |
| 38. Kleiner Beilagensalat <sup>1</sup><br>* kleiner gemischter Salat mit Tomaten,<br>Zwiebeln und Honig-Senf-Dressing  | 2,0  |
| 39. Hephaistos Spezial Salat <sup>1</sup><br>* gemischter Salat, Tomaten, Zwiebeln,<br>Oliven, Peperoni, gegrilltes Hähnchenbrustfilet,<br>Honig-Senf-Dressing,<br>Topping aus verschiedenen gerösteten Körnern und Nüssen | 11,9 |

## Mezedes Kalte und Warme Vorspeise

- |  |      |   |      |
|--|------|---|------|
| 7. Tzatziki  | 5,1  | 19. Gebratene Zucchini<br>* dazu Tzatziki   | 7,2  |
| 8. Knoblauchbrot <sup>1</sup><br>* hausgemachten und frisch gegrillt                               | 4,6  | 20. Gebratene Paprika<br>* mit Tzatziki und Fetacrumbles                            | 7,8  |
| 9. Gegrillte Peperoni <sup>1</sup><br>* mit frischem Knoblauch                                     | 6,5  | 21. Dolmadakia<br>* gefüllte Weinblätter mit Reis in Zitronensauce                  | 6,9  |
| 10. Peperoni Natur <sup>1</sup><br>* in Olivenöl   | 5,9  | 22. Tiropitakia<br>* griechische Feta-Blätterteig -Taschen                          | 6,9  |
| 11. Taramas <sup>1</sup><br>* delikate Kaviarcreme   | 7,9  | 23. Gigantes <sup>3</sup><br>* Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken     | 6,8  |
| 12. Halloumi<br>* zypriotischer Käse mit Tomaten, Zwiebeln,<br>Olivenöl und Balsamicoessig         | 8,9  | 24. Oliven <sup>1</sup><br>* des Griechen liebstes Meze                             | 7,4  |
| 13. Feta Natur<br>* mit Garnitur und Olivenöl  | 7,6  | 25. Pikilia <sup>1</sup><br>* gemischte Vorspeisenplatte                            | 13,9 |
| 14. Dip Trilogie<br>* Fava, Tzatziki, Taramas  | 7,6  | 26. Pita<br>* gegrilltes Fladenbrot   | 2,7  |
| 15. Feta Pikantiki<br>* aus dem Backofen mit Tomaten,<br>Zwiebeln, Peperoni                        | 7,6  | 27. Pita <sup>1</sup><br>* gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauchbutter                | 2,9  |
| 16. Saganaki<br>* paniierter Fetakäse mit<br>Tomaten-Basilikum-Marmelade,<br>serviert wie in Athen | 7,9  | 28. Fava Santorinis<br>* Geheimtipp von Insel - lauwarmer Erbsencreme<br>mit Kapern | 6,9  |
| 17. Zart gegrillter Oktopus<br>* dazu Fava Santorinis  | 18,9 | 29. Bruschetta alá Greek<br>* Ciabatta geröstet mit Tomaten-Oliven-Pesto            | 5,9  |
| 18. Gebratene Auberginen<br>* dazu Tzatziki  | 7,2  |   |      |

Alle Preise in EUR inkl MwSt.

Für unsere Produkte verwenden wir nur ausgesuchte frische Zutaten.

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> mit Nitritpökelsalz und Nitrat, <sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>6</sup> geschwefelt, <sup>7</sup> koffeinhaltig, <sup>8</sup> chininhaltig, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel, <sup>10</sup> enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>11</sup> mit Phosphat, <sup>12</sup>alkoholhaltig, <sup>13</sup> mit Taurin, <sup>14</sup> enthält Sulfite  
Zu Hinweisen zu den Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer separaten Auflistung.

## Spezialitäten vom Grill

## Zuwetsia

70. Gyros * Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki und Reis	14,9
71. Gyros Pita * Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki und Pita	14,9
72. Gyros Meteora * Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki und Meteorakartoffeln	15,8
73. Suvlaki * 2 Spieße vom Schwein dazu Tzatziki und Reis	15,9
74. Suvlaki Spezial <sup>1,5</sup> * 2 Spieße vom Schwein mit Käse überbacken dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	17,1
75. Suvlaki Meteora * 2 Spieße vom Schwein dazu Tzatziki und Meteorakartoffeln	17,1
77. Schweinesteak mit Röstzwiebeln * dazu Tzatziki und Reis	16,9
79. Leber mit Röstzwiebeln * dazu Tzatziki und Reis	16,7
80. 3 Biftekia * Hackfleischröllchen dazu Tzatziki und Reis	16,5
81. Bifteki gefüllt * Hacksteak mit hausgemachter Füllung dazu Tzatziki und Reis	18,2
82. Bifteki gefüllt * Hacksteak mit hausgemachter Füllung dazu Metaxasauce und Reis	18,2
83. Schweinefilet gefüllt * mit hausgemachter Füllung dazu Tzatziki und Reis	19,2
84. Schweinefilet gefüllt * mit hausgemachter Füllung dazu Metaxasauce und Reis	19,5
85. Gegrillte Schweinelendchen * dazu Tzatziki und Reis	18,8
86. Lammkotelets <sup>1</sup> * dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	23,9
87. Gegrilltes Lammfilet <sup>1</sup> * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	28,0
89. Gegrillte Hähnchenbrustfilets * dazu Tzatziki und Reis	16,9
90. Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Käse überbacken * dazu Tzatziki und Reis	17,2
91. Rumpsteak <sup>1</sup> * mit Knoblauchbutter und Salate	26,9
92. Rumpsteak <sup>1</sup> * mit Röstzwiebeln und Salat	27,5

125. Haxe vom Lamm mit Spaghetti * und Fetacrumbles	19,6
126. Haxe vom Lamm mit Kritharaki (Reisnudeln) * und Fetacrumbles	19,6
128. Haxe vom Lamm mit grünen Bohnen <sup>5</sup> * und Fetacrumbles	19,6
129. Haxe vom Lamm mit dicken Bohnen <sup>3</sup> * und Fetacrumbles	19,6

## Grill-Mix-Teller

100. Philotes Teller * Gyros und Kalamari dazu Tzatziki und Reis	16,8
102. Meteora Teller * Gyros, Suvlaki, 2 Steaks dazu Tzatziki und Reis	16,9
104. Apollon Teller * Gyros, Suvlaki, 2 Suzukakia dazu Tzatziki und Reis	17,3
106. Odysseus Teller * Gyros, Suvlaki, Leber dazu Tzatziki und Reis	16,9
107. Dias Teller * Gyros, Suvlaki, Hähnchenbrustfilet dazu Tzatziki und Reis	17,9
108. Aphrodite Teller * Gyros, Lammkotelett, Suzukaki, Steak dazu Tzatziki und Reis	18,5

## Rumpsteakbeilagen

712. Pommes / Reis / Bratkartoffeln	2,5
713. Folienkartoffeln mit Tzatziki oder Knoblauchbutter <sup>1</sup>	2,9
714. Rosmarinkartoffeln	3,0
715. Knoblauchkartoffeln	2,7
716. Meteorakartoffeln	3,0
717. Pita	2,7

## Aufläufe & Vegetarisches Pfannengerichte

130. Gyros Spezial Auflauf <sup>2</sup> * Gyros und Spaghetti in Metaxasauce mit Käse überbacken	16,9	170. Gyros Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigensenf, dazu Reis	16,9
131. Mousaka * traditionelles griechisches Gericht mit Auberginenscheiben, Zucchinischeiben, Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Bechamelcreme nach dem Rezept der Giagia (Oma)	16,8	171. Gyros in Santossauce * mit Käse überbacken, dazu Reis	16,9
132. Kritharaka (Reisnudeln) in Metaxasauce * mit Fetacrumbles	14,5	172. Gyros in Metaxasauce <sup>2</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	16,9
133. Spagehetti in Metaxasauce * mit Fetacrumbles	14,5	173. Schweinelendchen in Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigensenf, dazu Reis	19,9
134. Kritharaka (Reisnudeln) in Santossauce * mit Fetacrumbles	14,5	174. Schweinelendchen in Santossauce <sup>2,5</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	19,9
135. Spagehetti in Santossauce * mit Fetacrumbles	14,5	175. Schwieneleendchen in Metaxasauce <sup>2</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	19,9

## Fischgerichte

140. Filet vom Rotbarsch <sup>1</sup> * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	17,9	176. Hähnchenbrustfilet in Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigensenf, dazu Reis	18,5
142. Filet vom Seehecht <sup>1</sup> * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	18,5	177. Hähnchenbrustfilet in Santossauce <sup>2,5</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	18,5
144. Kalamari <sup>1</sup> * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	17,9	178. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce <sup>2</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	18,5
146. Black Tiger Garnelen gegrillt <sup>1</sup> * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	23,9	180. Schweinesteak in Santossauce <sup>2,5</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	17,9
147. Black Tiger Garnelen aus der Pfanne * in Santossauce mit Käse überbacken dazu Reis	23,9	181. Schweinesteak in Metaxasauce <sup>2</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	17,9
148. Gegrilltes Lachsfilet <sup>1</sup> * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	21,5	182. Lammfilet in Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigen, dazu Reis	28,9
149. Lachsfilet à la Greek * im Backofen, mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Knoblauch zubereitet dazu Reis	21,5	183. Lammfilet in Santossauce <sup>2,5</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	28,9
150. Fischplatte * Seehechtfilet, 2 Black Tiger Garnelen, Kalamari dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	23,2	184. Lammfilet in Metaxasauce <sup>2</sup> * mit Käse überbacken, dazu Reis	28,9

## Internationales

187. Schnitzel Wiener Art * dazu Pommes Frites	17,9
---	------

## Beilagen / Saucen

40.. Pommes Frites	3,9	45. Meteorakartoffeln	5,8
41. Tomatenreis	2,7	46. Bratkartoffeln	3,9
42. Grüne Bohnen mit Fetakäse <sup>5</sup>	5,9	47. Metaxasauce	2,9
43. Knoblauchkartoffeln	4,6	48. Santossauce <sup>5</sup>	2,9
44. Folienkartoffeln mit hausgem. Knoblauchbutter <sup>1</sup>	4,6	49. Champignonsahnesauce	2,9
		50. Rosmarinkartoffeln	4,9

## Platten für 2 und 4 Personen

110. Andros Platte für 2 Personen <sup>5</sup> *2 Schweinesteaks, 2 Lammkoteletts, 2 Biftekia 2 Suvlaki dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	48,0
111. Andros Platte für 4 Personen <sup>5</sup> *4 Schweinesteaks, 4 Lammkoteletts, 4 Biftekia, 4 Suvlaki dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	96,0
112. Athenian Platte für 2 Personen <sup>5</sup> *2 Hähnchenbrustfilets, 2 Schweinesteaks, 2 Biftekia, Gyros dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	44,0
113. Athenian Platte für 4 Personen <sup>5</sup> *4 Hähnchenbrustfilets, 4 Schwieneinsteaks, 4 Biftekia, Gyros dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	88,0

## Für unsere kleinen Gäste

190. Kids-Gyros <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	9,9
191. Kids-Biftekia <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	9,8
192. Kids-Suvlaki <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	9,8
193. Kids-Schweinesteak <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	9,8
194. Kids-Kalamari <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	10,8
195. Kids-Schnitzel Wiener Art <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	10,9
196. Kids-Hähnchenschnitzel <sup>1</sup> * dazu Pommes Frites und Salat	11,3
197. Kids-Spaghetti * mit Bolognese Sauce	9,5

## Dessert

200. Gemischtes Eis <sup>2</sup>	6,5
201. Gemischtes Eis <sup>2</sup> * mit Sahne	7,0
202. Vanilleeis <sup>2</sup> * mit heißen Himbeeren und Sahne	7,9
203. Galaktobureko <sup>2</sup> * von gebutterten Filo-Teig umhüllte Grießcreme, im Ofen gebacken dazu Vanilleeis und Sahne, nach dem Rezept von der griechischen Oma	8,9
204. Schokoladensouffle <sup>2</sup> * mit Erdbeersirup, Vanilleeis und Sahne	8,9
205. Griechischer Joghurt * mit Walnüssen und Honig	6,9

Wer das Lobt liebt,  
der muss auch  
den Grund dazu erwerben.

Xenophon 426 - 355 v. Chr.  
griechischer Schriftsteller und Schüler Sokrates

Alle Preise in EUR inkl MwSt.

Für unsere Produkte verwenden wir nur ausgesuchte frische Zutaten.

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> mit Natripökelsalz und Nitrat, <sup>5</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>6</sup> geschwefelt, <sup>7</sup> koffeinhaltig, <sup>8</sup> chininhaltig, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel, <sup>10</sup> enthält eine eine Phenylalaninquelle, <sup>11</sup> mit Phosphat, <sup>12</sup>alkoholhaltig, <sup>13</sup> mit Taurin, <sup>14</sup> enthält Sulfite  
Zu Hinweisen zu den Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte nach unserer separaten Auflistung.