

Suppen

- | | |
|--|-----|
| 1. Tomatensuppe | 6,5 |
| 2. Tomatensuppe
* mit Sahnehäubchen | 6,8 |
| 3. Hühnersuppe | 6,6 |
| 4. Griechische Fleischsuppe | 6,7 |

Salate

- | | |
|--|------|
| 36. Hellenen Salat ¹
* mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Oliven, Paprika, Peperoni und Fetakäse | 12,9 |
| 37. Dakos Salat ¹
* Tomaten, Zwiebeln, Feta, Kapern,
Paximadi (getrocknetes Brot) | 12,9 |
| 38. Kleiner Beilagensalat ¹
* kleiner gemischter Salat mit Tomaten,
Zwiebeln und Honig-Senf-Dressing | 2,3 |
| 39. Hephaistos Spezial Salat ¹
* gemischter Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Oliven, Peperoni, gegrilltes Hähnchenbrustfilet,
Honig-Senf-Dressing,
Topping aus verschiedenen gerösteten Körnern und Nüssen | 13,5 |

Mezedes Kalte und Warme Vorspeise

- | | |
|--|------|
| 7. Tzatziki | 5,9 |
| 8. Knoblauchbrot ¹
* hausgemachten und frisch gegrillt | 5,3 |
| 9. Gegrillte Peperoni ¹
* mit frischem Knoblauch | 7,5 |
| 10. Peperoni Natur ¹
* in Olivenöl | 7,2 |
| 11. Taramas ¹
* delikate Kaviarcreme | 8,9 |
| 12. Halloumi
* zypriotischer Käse mit Tomaten, Zwiebeln,
Olivenöl und Balsamicoessig | 9,9 |
| 13. Feta Natur
* mit Garnitur und Olivenöl | 8,6 |
| 14. Dip Trilogie
* Fava, Tzatziki, Taramas | 8,6 |
| 15. Feta Pikantiki
* aus dem Backofen mit Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni | 8,6 |
| 16. Saganaki
* paniierter Fetakäse mit
Tomaten-Basilikum-Marmelade,
serviert wie in Athen | 8,9 |
| 17. Zart gegrillter Oktopus
* dazu Fava Santorinis | 21,9 |
| 18. Gebratene Auberginen
* dazu Tzatziki | 8,2 |

- | | |
|---|------|
| 19. Gebratene Zucchini
* dazu Tzatziki | 8,2 |
| 20. Gebratene Paprika
* mit Tzatziki und Fetacrumbles | 8,8 |
| 21. Dolmadakia
* gefüllte Weinblätter mit Reis in Zitronensauce | 7,9 |
| 22. Tiropitakia
* griechische Feta-Blätterteig -Taschen | 7,9 |
| 23. Gigantes ³
* Riesenbohnen in Tomatensauce mit Feta überbacken | 7,8 |
| 24. Oliven ¹
* des Griechen liebstes Meze | 8,4 |
| 25. Pikilia ¹
* gemischte Vorspeisenplatte | 15,9 |
| 26. Pita
* gegrilltes Fladenbrot | 3,2 |
| 27. Pita ¹
* gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauchbutter | 3,5 |
| 28. Fava Santorinis
* Geheimtipp von Insel - lauwarmer Erbsencreme
mit Kapern | 7,9 |
| 29. Bruschetta alá Greek
* Ciabatta geröstet mit Tomaten-Oliven-Pesto | 6,9 |

Alle Preise in EUR inkl MwSt.

Für unsere Produkte verwenden wir nur ausgesuchte frische Zutaten.

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

Spezialitäten vom Grill

Inwetsia

70. Gyros * Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki und Reis	16,9
71. Gyros Pita * Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki und Pita	16,9
72. Gyros Meteora * Schweinefleisch vom Drehspieß dazu Tzatziki und Meteorakartoffeln	17,8
73. Suvlaki * 2 Spieße vom Schwein dazu Tzatziki und Reis	17,9
74. Suvlaki Spezial ^{1,5} * 2 Spieße vom Schwein mit Käse überbacken dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	19,1
75. Suvlaki Meteora * 2 Spieße vom Schwein dazu Tzatziki und Meteorakartoffeln	19,1
77. Schweinesteak mit Röstzwiebeln * dazu Tzatziki und Reis	18,7
79. Leber mit Röstzwiebeln * dazu Tzatziki und Reis	16,7
80. 3 Biftekia * Hackfleischröllchen dazu Tzatziki und Reis	18,4
81. Bifteki gefüllt * Hacksteak mit hausgemachter Füllung dazu Tzatziki und Reis	20,3
82. Bifteki gefüllt * Hacksteak mit hausgemachter Füllung dazu Metaxasauce und Reis	20,3
83. Schweinefilet gefüllt * mit hausgemachter Füllung dazu Tzatziki und Reis	21,4
84. Schweinefilet gefüllt * mit hausgemachter Füllung dazu Metaxasauce und Reis	21,9
85. Gegrillte Schweinelendchen * dazu Tzatziki und Reis	21,0
86. Lammkoteletts ¹ * dazu Tzatziki, grüne Bohnen und Reis	24,9
87. Gegrilltes Lammfilet ¹ * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	31,2
89. Gegrillte Hähnchenbrustfilets * dazu Tzatziki und Reis	18,8
90. Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Käse überbacken * dazu Tzatziki und Reis	19,2
91. Rumpsteak ¹ * mit Knoblauchbutter und Salate	30,0
92. Rumpsteak ¹ * mit Röstzwiebeln und Salat	30,6

125. Haxe vom Lamm mit Spaghetti * und Fetacrumbles	22,1
126. Haxe vom Lamm mit Kritharaki (Reisnudeln) * und Fetacrumbles	22,1
128. Haxe vom Lamm mit grünen Bohnen ⁵ * und Fetacrumbles	22,1
129. Haxe vom Lamm mit dicken Bohnen ³ * und Fetacrumbles	22,1

Grill-Mix-Teller

100. Philotes Teller * Gyros und Kalamari dazu Tzatziki und Reis	18,9
102. Meteora Teller * Gyros, Suvlaki, 2 Steaks dazu Tzatziki und Reis	18,9
104. Apollon Teller * Gyros, Suvlaki, 2 Suzukakia dazu Tzatziki und Reis	19,5
106. Odysseus Teller * Gyros, Suvlaki, Leber dazu Tzatziki und Reis	18,9
107. Dias Teller * Gyros, Suvlaki, Hähnchenbrustfilet dazu Tzatziki und Reis	19,9
108. Aphrodite Teller * Gyros, Lammkotelett, Suzukaki, Steak dazu Tzatziki und Reis	20,9

Rumpsteakbeilagen

712. Pommes / Reis / Bratkartoffeln	3,4
713. Folienkartoffeln mit Tzatziki oder Knoblauchbutter ¹	3,3
714. Rosmarinkartoffeln	3,4
715. Knoblauchkartoffeln	3,4
716. Meteorakartoffeln	3,4
717. Pita	3,0

Aufläufe & Vegetarisches Pfannengerichte

130. Gyros Spezial Auflauf ² * Gyros und Spaghetti in Metaxasauce mit Käse überbacken	18,8	170. Gyros Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigensenf, dazu Reis	18,8
131. Mousaka * traditionelles griechisches Gericht mit Auberginenscheiben, Zucchinischeiben, Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Bechamelcreme nach dem Rezept der Giagia (Oma)	18,7	171. Gyros in Santossauce * mit Käse überbacken, dazu Reis	18,8
132. Kritharakia (Reisnudeln) in Metaxasauce * mit Fetacrumbles	15,1	172. Gyros in Metaxasauce ² * mit Käse überbacken, dazu Reis	18,8
133. Spagehetti in Metaxasauce * mit Fetacrumbles	15,1	173. Schweinelendchen in Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigensenf, dazu Reis	22,2
134. Kritharakia (Reisnudeln) in Santossauce * mit Fetacrumbles	15,1	174. Schweinelendchen in Santossauce ^{2,5} * mit Käse überbacken, dazu Reis	22,2
135. Spagehetti in Santossauce * mit Fetacrumbles	15,1	175. Schwienelemdchen in Metaxasauce ² * mit Käse überbacken, dazu Reis	22,2

Fischgerichte

140. Filet vom Rotbarsch ¹ * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	20,9	176. Hähnchenbrustfilet in Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigensenf, dazu Reis	20,6
142. Filet vom Seehecht ¹ * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	21,6	177. Hähnchenbrustfilet in Santossauce ^{2,5} * mit Käse überbacken, dazu Reis	20,6
144. Kalamari ¹ * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	20,0	178. Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce ² * mit Käse überbacken, dazu Reis	20,6
146. Black Tiger Garnelen gegrillt ¹ * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	24,8	180. Schweinesteak in Santossauce ^{2,5} * mit Käse überbacken, dazu Reis	20,0
147. Black Tiger Garnelen aus der Pfanne * in Santossauce mit Käse überbacken dazu Reis	24,8	181. Schweinesteak in Metaxasauce ² * mit Käse überbacken, dazu Reis	20,0
148. Gegrilltes Lachsfilet ¹ * dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	24,0	182. Lammfilet in Champignonsahnesauce * verfeinert mit Feigen, dazu Reis	32,2
149. Lachsfilet à la Greek * im Backofen, mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Knoblauch zubereitet dazu Reis	24,0	183. Lammfilet in Santossauce ^{2,5} * mit Käse überbacken, dazu Reis	32,2
150. Fischplatte * Seehechtfilet, 2 Black Tiger Garnelen, Kalamari dazu Rosmarinkartoffeln und Salat	25,9	184. Lammfilet in Metaxasauce ² * mit Käse überbacken, dazu Reis	32,2
		187. Schnitzel Wiener Art * dazu Pommes Frites	19,5

Internationales

Beilagen / Saucen

40.. Pommes Frites	4,0	45. Meteorakartoffeln	6,3
41. Tomatenreis	3,2	46. Bratkartoffeln	4,4
42. Grüne Bohnen mit Fetakäse ⁵	6,2	47. Metaxasauce	3,5
43. Knoblauchkartoffeln	4,9	48. Santossauce ⁵	3,5
44. Folienkartoffeln mit hausgem. Knoblauchbutter ¹	4,9	49. Champignonsahnesauce	3,5
		50. Rosmarinkartoffeln	5,2

Dessert

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

Platten für 2 und 4 Personen ausschließlich außer Haus

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

Für unsere kleinen Gäste

190. Kids-Gyros ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	11,1
191. Kids-Biftecia ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	10,9
192. Kids-Suvlaki ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	10,9
193. Kids-Schweinesteak ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	10,9
194. Kids-Kalamari ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	12,1
195. Kids-Schnitzel Wiener Art ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	12,1
196. Kids-Hähnchenschnitzel ¹ * dazu Pommes Frites und Salat	12,6
197. Kids-Spaghetti * mit Bolognese Sauce	10,6

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.

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