

SPEISENKARTE

HERZLICH WILLKOMMEN



AKROPOLIS

BEI BOCHTIS

GRIECHISCH ESSEN?

NATÜRLICH BEI BOCHTIS



DER ANFANG
UND DIE WURZEL
ALLES GUTEN
IST DIE LUST
DES BAUCHES



Epikur (341 – 270 v. Chr.)

GEMACHT VON:

WENZEL /// FÜR IHREN STARKEN AUFTRITT

Agentur für Markenentwicklung und Kommunikation
www.xmailoffice.com



RESTAURANT AKROPOLIS

Uelzener Dorfstraße 41 · 59425 Unna

Reservierungen Restaurant & Kegelbahn:

Telefon (0 23 03) 45 45

Öffnungszeiten:

Montag	17.00 – 22.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag	17.00 – 22.00 Uhr
Freitag und Samstag	17.00 – 23.30 Uhr
Sonn- und Feiertage	12.00 – 15.00 Uhr
	17.00 – 22.00 Uhr



AUTHENTISCH. GRIECHISCH. BEI BOCHTIS.
Alle Informationen auf einen Blick.

Jetzt Fan werden!



www.facebook.com/akropolis.unna



www.instagram.com/akropolis.unna

Besuchen Sie uns auch auf:



www.restaurant-akropolis-unna.de

Verschenken Sie Freude und Genuss!

Unsere exklusiven Akropolis-Gutscheine werden individuell mit Ihrem Wunschbetrag ausgestellt!

Gruppen und Events!

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Festlichkeiten aller Art bis zu 35 Personen. Ob Weihnachtsfeier, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur ein besonderer Anlass. Wir bieten Ihnen das richtige Menü für jede Feierlichkeit. Sprechen Sie uns einfach an!

Einfach mal ungestört und unter sich!

Unsere hauseigene Kegelbahn bietet Ihnen den besten Spaß für Ihre Freunde, Verwandte oder Arbeitskollegen.

Wertvolles Feedback!

Wir legen großen Wert auf die Meinung und die Zufriedenheit unserer Gäste und sind stolz auf unsere guten Bewertungen und die hohe Weiterempfehlungsrate – wenn Sie unser Restaurant noch nicht kennen, gewinnen Sie durch die echten und aktuellen Bewertungen einen authentischen Eindruck. **Auch über Ihre Bewertung würden wir uns sehr freuen!**

Ihre Bewertung unter: Google oder tripadvisor



HERZLICH WILLKOMMEN [*Kalós 'Irthate*]

»Wir leben nicht, um zu essen, wir essen, um zu leben.«

Sokrates (469 – 399 v. Chr.)

Moderne trifft auf traditionelle Küche...

Ob antik oder modern, die griechische Küche kann beides! Seit nun fast 30 Jahren verwöhnt Sie die Familie Bochtis mit leckeren traditionellen Gerichten aus der Heimat.

Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine größere Vielfalt an warmen und kalten Vorspeisen, die sogenannten Mezédes, sowie Fisch- und Käsespezialitäten bieten. Bei uns finden Sie mediterrane Köstlichkeiten mit griechischen Wurzeln und so haben wir auch unsere Weinauswahl über die Grenzen Griechenlands hinaus recherchiert.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine sich stetig wechselnde Wochenkarte mit einer Auswahl an zahlreich hausgemachten, authentischen griechischen Speisen.

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch ganz Griechenland und lassen Sie sich verwöhnen.

GUTEN APPETIT! [*Kalí 'Oreksi*]

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.
Unser geschultes Servicepersonal berät Sie gern!

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes,
knuspriges Pita-Brot (warm).



KALTE MEZEDES [Krií Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

vegetarisch

vegan möglich

In Griechenland werden Mezédes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns im Akropolis haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammen zu stellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennen zu lernen.

1. MEZÉS AKRÓPOLIS 14,00

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus vier unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Chtipiti* (pikante Schafskäsecreme), Melitzanosaláta (Auberginen-Dip) und Soumeli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmen gerösteten Brot. Kultverdächtig!

2. MELITZANOSALÁTA 5,90

Püriertes Fruchtfleisch aus gebratener Aubergine mit Knoblauch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern. Hausgemacht!

3. SOUMÉLI* 8,00

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmen Pita-Brot serviert. Das Aioli der Griechen!

4. DOLMADÁKIA 6,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. TIROKAFTERÍ* 5,90

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäsecreme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 5,90

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 5,90

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS* 6,50

Hausgemachte feine rosa Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Kaviar der Griechen!

9. MIKRÍ PIKILÍA ORETIKÓN 14,00

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Mit Tarama* (Fischrogencreme), Zaziki*, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), griechischer Zwieback mit Feta und Tomaten, Olivenvariation, Peperoni*, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Riesenbohnen³

10. DÁKOS 6,50

Der Zwieback mal anders! Traditionelles Gerstenbrot aus Kreta mit kleingewürfelten Tomaten, Oregano und zerbröseltem Feta – einfach, authentisch, griechisch!

32. MAVROMÁTIKA 6,00

Ein aromatisch marinierter Augenbohnsalat mit frischen Kräutern, rote Paprikaschoten, Lauchzwiebeln, Zitrone und Basilikumöl. Einfach wie im Urlaub!

88. CARPACCIO PANTZARIOÚ 10,50

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, geröstete Walnusskerne, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

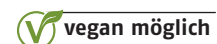
1330. ELIÉS & PIPERGIÉS 7,50

Olivenvariation und grüne Peperoni*

WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|---|--|
| <p>11. SKORDÓPSOMO¹   7,00
Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme</p> | <p>19. KRITIKÉS PATÁTES^{2 3}  klein 4,50 groß 9,00
Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken</p> |
| <p>12. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN   16,00
Große, warme Vorspeisenplatte
Mit gebratenen, knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce</p> | <p>20. KOLOKITHOBALÁKIA  8,00
Zucchinihäppchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*</p> |
| <p>13. ARNÍSSIO SOUVLÁKI 10,50
Gegrillter saftiger Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit Zitrone, griechischem Oregano und Zaziki*</p> | <p>21. SPETZOFÁI 9,00
Rustikales Pfannengericht aus griechischen Landwürsten, bunte Paprikastreifen in einer fruchtigen Tomatensauce mit Chili und Fetaraspeln</p> |
| <p>14. KEFTEDÁKIA 8,00
Würzige Hackfleischbällchen in hausgemachter Spezialeauce</p> | <p>22. TIGANIÁ 8,90
Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit bunten Paprikastreifen und Zwiebeln an einem Zitronen-Oregano-Öl</p> |
| <p>15. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS   8,00
Knusprige Zucchini <u>oder</u> Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*</p> | <p>23. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ 8,00
Griechische Bauernwurst vom Grill, serviert mit pikantem Senf aus Kalamata und geröstetem Pita-Brot</p> |
| <p>16. GIGANTES³   7,00
Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken</p> | <p>36. PIPERIÉS SKÁRAS   6,90
Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce</p> |
| <p>17. FRÉSKA MANITÁRIA¹  8,50
Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert</p> | <p>68. ELLINIKÉS PATATES   5,00
Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse</p> |
| <p>18. FÁVA   7,50
Von der Insel Santorini: traditionelles Püree aus gelben Linsen, mit Kapernblättern aus Santorini und Cherrytomaten – unser Hummus!</p> | <p>69. SIKOTI MOSCHARÍSIO 10,90
Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone</p> |



FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|--|
| <p>24. MÍDIA SAGANÁKI¹ 9,50
Muscheln aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht,
in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce</p> <p>25. OKTAPÓDI PSITÓ 15,90
Butterzarter Oktopusarm Sous Vide vom Grill,
serviert auf einem aromatisch, mariniertem
Augenbohnsalat, Kapernblätter aus Santorini
und einer Zitronen-Olivenöl-Marinade</p> <p>26. GÁVROS 8,00
Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer,
typisch mit Zitrone serviert</p> | <p>27. GARIDES SAGANAKI 10,90
Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht,
in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce</p> <p>28. GARÍDES SKORDÁTES 9,90
Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern
in Olivenöl gebraten</p> <p>85. KALAMARÁKIA SKÁRAS 10,50
Gegrillte Babytintenfische, serviert
auf einem marinierten Baby leaf Spinat</p> <p>86. CALAMARÉTTI 11,00
Knusprig gebratene Mini-Tentakeln, leicht mehliert,
serviert mit Zitrone und Kapernblätter aus Santorini</p> |
|--|--|

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]


 vegetarisch

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|---|---|
| <p>29. FÉTA FÚRNU  10,50
Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni* und Paprika</p> <p>30. TIROPITÁKIA²  6,90
Hausgemachte Filo-Blätterteigtäschchen
mit Original Feta-Füllung</p> <p>31. TIROKROKÉTTES  7,90
Hausgemachte knusprige Käseballchen
mit verschiedenen griechischen Käsesorten
mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer
hausgemachten Tomaten-Marmelade</p> | <p>33. SAGANÁKI  9,00
Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten</p> <p>34. FÉTA SOUSÁMI²  9,50
In der Pfanne gebratener Feta-Käse
im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und
griechischem Honig serviert</p> <p>35. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF)  10,50
Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate,
Peperoni* und griechischem Oregano</p> |
|---|---|

FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

	Beilage	klein	groß
131. ELINIKÍ SALÁTA 	3,50	7,00	14,00

Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

	Beilage	klein	groß
132. CHORIÁTIKI SALÁTA 	3,50	7,00	14,00

Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse

133. KOTÓPOULO SALÁTA	16,90
------------------------------------	-------

Knackiger Wildkräutersalat mit gegrillten Tranchen von der Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkerne, geröstete Pinienkerne und geriebener Kefalotyri-Hartkäse

134. GÍRO SALÁTA	16,50
-------------------------------	-------

Knackiger Wildkräutersalat mit Gyros, Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkerne, geröstete Pinienkerne und geriebener Kefalotyri-Hartkäse aus Epirus



135. SALÁTA SPANAKÓPITA 	14,50
--	-------

Spanakopita (Spinatkuchen aus Filoteig) mal anders! Frischer knackiger Babyspinat mit Feta, Dill, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln und Pinienkernen mit kross ausgebackenem Filoteig, vollendet und aromatisiert mit Kräuterölen. SO schmeckt Griechenland.



ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE ZWISCHEN:
 unserem hausgemachtem Joghurt-Dressing*
 Honig-Senf-Dressing oder Essig/Öl

ZUR AUSWAHL

ESSEN UND TRINKEN
 SIND DIE DREI
 SCHÖNSTEN DINGE
 DES LEBENS



ELEO OLIVENÖL –
 EXTRA VIRGIN

MITNAHMEPREIS
 PRO TONKRUG

0,5 L 15,90

0,7 L 19,90



DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agápame]

Alle Gerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

37. KRITIKÉS PATÁTES^{2|3}

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahneseauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit Metaxasauce (mild) und Gouda:



Gyros	18,50
Hähnchenbrustfilet	18,50
Schweinesteak	18,50
Biftéki	20,50
Schweinefilet	20,90
Rinderfilet	29,50

38. TIGANÁKI¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:



Gyros	18,90
Hähnchenbrustfilet	18,90
Schweinesteak	18,90
Schweinefilet	21,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	29,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	29,90
Rinderfilet	30,90

39. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL) 28,50

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

45. PIÁTO SPESÍÁL (VOM GRILL) 20,90

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill und Gyros, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes

57. MOSCHARÍSIO FILÉTO (250 G*) 27,50

Argentinisches Rinderfilet vom Grill.
Das magerste und beste Stück vom Argentina-Rind!

Zusätzliche Beilagen

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen auch gerne die folgenden Beilagen als Alternative zu:

Rosmarinkartoffeln	4,00
Kritikés Patátes ^{2 3}	4,50
Kroketten	3,50
Pommes	4,00
Griechische Pommes mit Käse	5,00
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Tomatenreis	3,00
Kritharaki	3,00
Pita-Brot (WARM)	3,00
Folienkartoffel mit Zaziki* <u>oder</u> Kräuterbutter	4,50
Geschwenktes Gemüse der Saison	5,00
Geröstete Zwiebeln	2,50
Kleiner Zaziki*	3,00
Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup	1,00

*Die angegebenen Grammzahlen sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes wählen. Alle Gerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

48. GÍROS ME TZATZÍKI 16,90
Gyros mit Zaziki*

49. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 17,90
Gyros mit Spezi­alsauce (pikant) **oder**
Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

50. BIFTÉKI 19,50
Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak,
dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

51. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 22,50
Ein großer Spieß mit Schweinemedallions,
dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

52. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 24,90
Ein großer Spieß mit hauchdünn
geschnittenem Schweinefilet,
gerollt und gefüllt mit Feta-Käse,
Paprika, Zwiebeln, dazu haus-
gemachte Mykonossauce (pikant)



53. SIKÓTI ME KREMMÍDIA 15,50
Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln

54. SOUFLÁKI 15,90
2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

55. PIÁTO KÉRKIRAS 19,90
Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill

56. PIÁTO RÓDU 17,50
1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

58. PIÁTO DÉLFI 16,50
Gyros und Leber vom Grill

61. STEKÁKIA ME TIRÍ 18,90
3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte
Metaxasauce (mild) mit Käse überbacken

63. PIÁTO AFRÓDITIS 19,90
Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

67. FILÉTO CHIRINÓ 21,90
Schweinefilet vom Grill, mit Gemüse der Saison

Unsere hausgemachten Saucen

Alle unsere Saucen werden
nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild)	3,00
Mykonossauce (pikant)	3,00
Spezi­alsauce (pikant)	3,00
Tomaten-Knoblauchsauce	3,00
Kräuterbutter	3,00
Knoblauchsauce	3,00
Pfeffersauce	3,00
Dillsauce	3,00

LAMMGERICHTE [Arníssia Fagitá]

Alle Lammgerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

40. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets oder Lammkoteletts vom Grill, serviert mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken



Lammfilet	25,90
Lammkotelett aus der Krone	23,90

41. ARNÍSSIA TRILOGÍA 28,90

Lammvariation vom Grill aus Lammfilet, Lammkoteletts aus der Krone und einem saftigen Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit knackigem Gemüse, Pommes und Zaziki*

70. PAIDÁKIA 25,90

Zarte Lammkoteletts aus der Krone vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

72. FILÉTO ARNÍ 28,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

74. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 22,90

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

Alle Geflügelspezialitäten werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

79. GEMISTÁ KOTÓPOULA 18,90

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Pommes und einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 18,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Pommes

FISCHGERICHTE [Psariká]

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen einen grünen Salat mit Essig-Öl vorab.

82. KALAMARÁKIA 21,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Babycalamaris, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

83. KALAMÁRIA 20,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

84. SOLOMÓS TIGANITÓS 23,50

Frisches Lachsfilet gebraten, serviert mit frischem Spinat, Thymian-Drillinge und einer hausgemachten Dillsauce

89. PIKILÍA PSARIÓN 22,50

Ein Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

Dips zu unseren Fischgerichten

Tzatzíki*	(Joghurtdip)	3,00
Souméli*	(Aioli)	3,00
Taramás*	(Fischrogencreme)	3,00
Skordaliá	(pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität)	3,00
Ánitho	(Dillsauce)	3,00

Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!

GEMISCHTE PLATTE VOM GRILL [Megáli pikilía psitón]

Zu unserer Fleischplatte servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezialsauce, Pommes und einen griechischen Salat*

90. PLÁKA AKRÓPOLIS 49,90

Fleischplatte mit 2 Souvlaki, 2 Souzoukia, 2 Schweinsteaks, 2 Hähnchenbrustfilets, Gyros, mit hausgemachter Metaxasauce (mild) und Mykonossauce (pikant), dazu Zaziki*

Für 3 Personen	74,90
Für 4 Personen	99,90
Für 5 Personen	124,50
Für 6 Personen	148,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [*Jiá tin mikri órexi*]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes sowie einen Haussalat* vorab.

<p>94. SOUZOÚKIA 12,90 Hackfleischröllchen vom Grill, serviert mit hausgemachten Spezi­alsauce (mild)</p> <p>96. SOUFLÁKI 12,50 1 Fleischspieß</p> <p>97. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 12,90 1 Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken</p>	<p>98. KOTÓPOULO FILÉTO 13,50 Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachten Metaxasauce (mild)</p> <p>99. PIÁTO GÍROS 12,90 Kleine Portion Gyros</p>
---	---

SÜßES FINALE [*Epidórpia*]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

<p>100. YAOÚRTI ME MÉLI 7,00 Original griechischer Joghurt[®], klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert</p> <p>101. PANNA COTTA 6,90 Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet! Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- oder Karamellspiegel</p> <p>102. SOUFLÉ SOKOLÁTAS 8,50 Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis</p> <p>103. MILLE-FEUILLE 8,90 Ein Dessert aus 1000 und einem Blatt! Ein luftig-, leicht-geschichteter gebackener Blätterteig mit einer cremigen Puddingfüllung</p>	<p>104. EKMÉK GADAÍFI 8,50 Griechisches Schichtdessert aus feinen Kataififäden (wie Engelshaar) mit einer Puddingcreme und einer feinen Sahnehaube, verfeinert mit geriebenen Pistazien. Ein Träumchen!</p>
---	---

KLEINES SÜßES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Vanille	pro Kugel	1,50
Erdbeere	pro Kugel	1,50
Schokolade	pro Kugel	1,50
Sahne		0,50
Schokoladensauce		0,50



Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.

Zusatzstoffe: Gekennzeichnete Gerichte

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Soumeli* = 1, 3, 8
Tirokafteri* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3
Haussalat* = 1, 2, 3, 8, 11

Zusatzstoffe: Speisen und Getränke

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsmittel
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel
12 enthält eine Phenylalaninquelle
13 Säuerungsmittel

Besondere Allergen-Hinweise

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.

Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.