



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.wenzelwerbung.de



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

Die Küche schließt immer 30 Minuten vorher!

Jetzt Fan werden!



www.facebook.com/akropolis.unna



www.instagram.com/akropolis.unna

Besuchen Sie uns auch auf:



www.restaurant-akropolis-unna.de

E-Mail: info@restaurant-akropolis-unna.de

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!

KALTE MEZEDES [Krií Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

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 11,50

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 4,90

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

3. SOUMÉLI* 4,90

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

4. DOLMADÁKIA 4,90

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

5. CHTIPITÍ* 4,90

Hausgemachte griechische pikante Schafskäsecreme mit Olivenöl und Paprika

6. TZATZÍKI* 4,50

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 4,00

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

8. TARAMÁS* 4,90

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

9. MIKRÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 9,70

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Mit Tarama* (Fischrogencreme), Zaziki*, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), Feta-Käse, Tomaten, Gurken, Peperoni*, Oliven, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Riesenbohnen³

10. DÁKOS 4,90


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

88. PÁSTA ELIÁS 3,90

Pürierte schwarze Oliven, verfeinert mit Knoblauch, Olivenöl und Kapern. Hausgemacht!








1330. ELIÉS & PIPERGIÉS 5,00


Olivenvariation und grüne Peperoni*

 **vegetarisch**

WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|---|--|
| <p>11. SKORDÓPSOMO¹  4,90
Knoblauchbrot aus dem Ofen
mit frischen Tomaten und Balsamico-Creme</p> <p>12. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN  11,90
Große, warme Vorspeisenplatte
Mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Spitzpaprika,
Dolmadakia und Skordalia mit Tomaten-Knoblauchsauce</p> <p>13. PIPERIÉS SKÁRAS  5,50
Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce</p> <p>14. KEFTEDÁKIA 6,00
Würzige Hackfleischbällchen
in hausgemachter Spezialsauce</p> <p>15. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES
TIGANITÉS  6,90
Zucchini <u>oder</u> Auberginen gebraten
mit Tomaten-Knoblauchsauce, serviert mit Zaziki*</p> <p>16. GIGANTES³  6,00
Riesenbohnen in Tomatensauce,
mit Feta-Käse überbacken</p> <p>17. FRÉSKA MANITÁRIA¹  7,50
Frische Champignons im Pfännchen gebraten
mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert</p> <p>18. FÁVA  5,90
Von der Insel Santorini: traditionelles Püree
aus gelben Linsen, mit karamellisierten Zwiebeln
und Cherrytomaten – unser Hummus!</p> | <p>19. KRITIKÉS PATÁTES^{2 3}  klein 4,00 groß 7,50
Frisch in Scheiben geschnittene
Kartoffeln, mit einer Sahnesauce
nach Art des Hauses überbacken</p> <p>20. KOLOKITHOKEFTÉDES  5,90
Zucchini-puffer mit Kräutern in der Pfanne
gebraten, serviert mit Zaziki*</p> <p>21. KARAWÁKIA  6,90
Gefüllte Aubergine aus dem Ofen mit frischen
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Lauchzwiebeln
und Fetaraspeln</p> <p>22. BÁMIES (OKRASCHOTEN)  6,00
Hülsenfrucht mit süß, mild, herbem und pikantem
Geschmack, zubereitet in einer würzigen Tomatensauce,
mit Feta-Käse überbacken</p> <p>23. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ 7,00
Griechische Bauernwurst vom Grill, serviert mit
pikantem Senf aus Kalamata und warmen Pita-Brot</p> <p>68. RIGANÁTO 7,90
Schweinefiletwürfel in einem
Oregano-Zitronenöl gebraten</p> <p>69. SIKOTI MOSCHARÍSIO 7,90
Kalbsleber in Butter gebraten,
serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone</p> <p>84. GEMISTÍ PIPERGIÁ
(AUS DEM OFEN)  6,00
Spitzpaprika mit einer Feta-Chili-Füllung</p> |
|---|--|


 **vegetarisch**

FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]










Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|--|---|
| <p>24. MÍDIA Í GARIDÁKIA SAGANÁKI ¹ 8,00
Muscheln oder Krabben aus der Pfanne in Tomaten-Knoblauchsauce, mit Gouda und Feta-Käse überbacken</p> <p>25. OKTAPÓDI PSITÓ 10,90
Filetierter Oktopusfangarm vom Grill, mit griechischem Oregano, Olivenöl und Zitrone auf einem gelben Linsenpüree mit karamellisierten Zwiebeln</p> <p>26. GÁVROS 6,50
Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, typisch mit Zitrone serviert</p> | <p>27. TSIPOÚRA FILÉTO 6,90
Frisches Doradenfilet aus dem Mittelmeerraum, mit Kräutern in der Pfanne gebraten</p> <p>28. GARÍDES SKORDÁTES 6,90
Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten</p> <p>85. KALAMARÁKIA SKÁRAS 8,90
Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem marinierten Wildkräuterbett</p> |
|--|---|

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

 **vegetarisch**

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | |
|---|--|
| <p>29. FÉTA FÚRNU  7,00
Feta-Käse mit Tomaten und Zwiebeln, im Ofen gebacken</p> <p>30. TIROPITÁKIA ²  4,90
Hausgemachte Filo-Blätterteigtäschchen mit Original Feta-Füllung</p> <p>31. GRAVIÉRA  7,00
Aromatischer Graviera-Käse von der Insel Naxos, aus Kuh- und Schafsmilch, in der Pfanne gebraten, mit Zitrone serviert</p> <p>32. HALLOÚMI SKÁRAS  7,00
Gegrillter Käse aus Kuh-, Ziegen-, und Schafsmilch, serviert mit Tomatenscheiben auf einem Ruccolabett</p> <p>33. SAGANÁKI  7,00
Feta-Käse im Eiermehlteig, in der Pfanne gebraten</p> | <p>34. FÉTA SOUSÁMI ²  7,00
In der Pfanne gebratener Feta-Käse im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und griechischem Honig serviert</p> <p>35. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF)  7,90
Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate, Peperoni* und griechischem Oregano</p> <p>36. KEFALOGRAVIÉRA GADAÍFI (AUS DEM OFEN)  7,50
Griechischer Hartkäse aus Epirus, ummantelt mit feinen Gadaifi-Teigfäden, verfeinert mit griechischem Chili-Honig</p> <p>130. FÉTA SKÉTI (KALT)  5,90
Original griechischer Schafskäse, pur, typisch mit Olivenöl, roten Zwiebeln und griechischem Oregano</p> |
|---|--|

FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet und mit nativen, kalt gepressten Olivenöl aus Griechenland verfeinert, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

131. ELINIKÍ SALÁTA  **klein 5,50 | groß 9,50**
 Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

132. CHORIÁTIKI SALÁTA  **klein 5,50 | groß 9,50**
 Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ruccola, Paprika, Peperoni*, Oliven, Feta-Käse, mit hausgemachtem Joghurt-Dressing* verfeinert

133. KOTÓPOULO SALÁTA **13,50**
 Salat aus Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Ruccola, Gurken, Mais, Eisbergsalat, mit hausgemachtem Joghurt-Dressing* verfeinert

134. GÍRO SALÁTA **14,50**
 Knackiger Wildkräutersalat mit Gyros, Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkerne, geröstete Pinienkerne und geriebener Kefalotiri-Hartkäse aus Epirus, vollendet mit einem hausgemachten Joghurt-Dressing*

»» **EIN LEERER MAGEN
 IST EIN SCHLECHTER,
 RATGEBER** ««

Zusätzliche Beilagen

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

Rosmarinkartoffeln	3,00
Kritikés Patátes ^{2 3}	4,00
Kroketten	3,00
Pommes Frites	2,50
Tomatenreis	2,50
Kritharaki	2,70
Pita-Brot (WARM)	2,80
Folienkartoffel	
mit Zaziki* <u>oder</u> Kräuterbutter	3,90
Geschwenktes Gemüse der Saison	3,00
Kleiner Zaziki*	2,50
Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup	0,20

Unsere hausgemachten Saucen

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild)	2,50
Mykonossauce (pikant)	2,50
Spezialsauce (pikant)	2,50
Tomaten-Knoblauchsauce	2,50
Kräuterbutter	2,50
Knoblauchsauce	2,50

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 Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit Metaxasauce (mild) und Gouda:



Gyros	15,50
Hähnchenbrustfilet	15,90
Schweinesteak	15,50
Souzoukia	14,90
Schweinefilet	16,90
Rinderfilet	23,90

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	16,50
Hähnchenbrustfilet	16,90
Schweinesteak	16,50
Schweinefilet	18,50
Leber	14,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	24,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	22,90

39. PIÁTO FILÉTOU (VOM GRILL) 23,90

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, mit einer Ofenkartoffel, wahlweise mit Zaziki* oder Kräuterbutter

43. PIÁTO ELÁDAS (VOM GRILL) 17,50

2 Lammkoteletts und 1 Schweinesteak vom Grill, Gyros, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes frites

45. PIÁTO SPESIÁL (VOM GRILL) 17,90

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

» ESSEN UND TRINKEN
SIND DIE DREI
SCHÖNSTEN DINGE
DES LEBENS «

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

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

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 48. GÍROS ME TZATZÍKI | 13,90 | 56. PIÁTO RÓDU | 14,50 |
| Gyros mit Zaziki* | | 1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki* | |
| 49. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ | 14,90 | 57. PIÁTO AKRÓPOLIS | 13,90 |
| Gyros mit Spezi­alsauce (pikant) <u>oder</u>
Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken | | 2 Souzoukia und Gyros, dazu hausgemachte
Mykonossauce (pikant) | |
| 50. BIFTÉKI | 16,50 | 58. PIÁTO DÉLFI | 13,50 |
| Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak,
dazu Zaziki* | | Gyros und Leber vom Grill | |
| 51. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) | 18,50 | 59. SOUZOÚKIA | 13,50 |
| Ein großer Spieß mit Schweinemedallions,
dazu hausgemachte Mykonossauce | | 3 Hackfleischröllchen vom Grill,
dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant) | |
| 52. SOUFLÁKI AGRÓTIKO | 19,90 | 60. SOUFLÁKI CHORIÁTIKO | 16,90 |
| Ein großer Spieß mit hauchdünn
geschnittenem Schweinefilet,
gerollt und gefüllt mit Feta-Käse,
Paprika, Zwiebeln, dazu haus-
gemachte Mykonossauce (pikant) | | Ein großer Spieß aus drei Schweinesteaks,
Zwiebeln und Paprika, dazu hausgemachte
Mykonossauce (pikant) | |
|  | | 61. STEKÁKIA ME TIRÍ | 14,90 |
| | | 2 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte
Metaxasauce (mild) mit Käse überbacken | |
| 53. SIKÓTI ME KREMMÍDIA | 12,50 | 63. PIÁTO AFRÓDITIS | 16,50 |
| Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln | | Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki* | |
| 54. SOUFLÁKI | 13,90 | 67. FILÉTO CHIRINÓ | 17,90 |
| 2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki* | | Schweinefilet vom Grill | |
| 55. PIÁTO KÉRKIRAS | 16,90 | | |
| Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill | | | |

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 mit Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken



Lammfilet	20,90
Lammkotelett	18,90

70. PAIDÁKIA 20,90

Lammkoteletts vom Grill, klassisch mit Zitrone serviert, wahlweise mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Pommes frites

72. FILÉTO ARNÍ 23,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Rosmarinkartoffeln, dazu Zaziki*

74. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 18,90

Geschmorte Lammhaxe in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), serviert mit Brot. Wahlweise mit Auberginen oder Riesenbohnen³ oder grüne Bohnen oder Kritharaki (Langkornnudeln) oder Bamies (Okraschoten) – das Ganze mit Feta-Käse überbacken

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

Zu allen Geflügelspezialitäten dürfen Sie zwischen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Pommes frites wählen. Alle Gerichte werden vorab mit einem Haussalat* serviert.

79. KOTÓPOULO SKÁRAS 14,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 15,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

» ESSEN UND TRINKEN
HÄLT LEIB UND SEELE
ZUSAMMEN «

FISCHGERICHTE [Psariká]

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen geschwenktes Gemüse der Saison, sowie einen grünen Salat mit Essig-Öl vorab.

82. KALAMARÁKIA 18,90

Knusprig gebratene Babytintenfische,
leicht mehliert, serviert mit Souméli (Aioli-Dip)

83. KALAMÁRIA 17,90

Gebratene Kalamaris in Ringe geschnitten,
leicht mehliert, serviert mit Souméli (Aioli-Dip)

Dips zu unseren Fischgerichten

Tzatzíki* (Joghurtdip)	2,50
Souméli* (Aioli)	2,50
Taramás* (Fischrogencreme)	2,50
Skordaliá (pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität)	2,00

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
Spezielsauce und Pommes frites, wahlweise mit einem großen griechischen Salat* **oder** einem großen Bauernsalat*

90. PLÁKA AKRÓPOLIS 49,90

Fleischplatte mit 2 Souvlaki, 2 Souzoukia, 2 Schweinesteaks,
2 Hähnchenbrustfilets, 2 Leber vom Grill, Gyros und 2 hausgemachte Saucen Ihrer Wahl, dazu Zaziki*

Für 3 Personen **72,50**

Für 4 Personen **94,50**

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

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

94. SOUZÓKIA	9,90	98. KOTÓPOULO FILÉTO	10,80
Hackfleischröllchen vom Grill		Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachten Metaxasauce (mild)	
96. SOUFLÁKI	9,50	99. PIÁTO GÍROS	10,50
1 Fleischspieß		Kleine Portion Gyros	
97. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ	10,50		
1 Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken			

SÜßES FINALE [*Epidórpia*]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

100. YAOÚRTI ME MÉLI	5,90	104. KARABÓLA	4,00
Original griechischer Joghurt ⁸ , klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert		Gemischtes Eis aus Erdbeer, Vanille und Schoko mit Sahne	
101. PANNA COTTA	5,00		
Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet! Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- oder Karamellspiegel			
102. JAOÚRTI TOU KOUTALIÚ	6,50		
Original griechischer Joghurt mit in Sirup eingelegten Quitten – ein Traum!			

KLEINES SÜßES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Vanille	pro Kugel	1,20
Erdbeere	pro Kugel	1,20
Schokolade	pro Kugel	1,20
Sahne		0,50
Schokoladensauce		0,20

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE [*Gia ta astéria mas*] BIS 12 JAHRE

Zu allen Gerichten servieren wir Pommes frites mit Mayonnaise und Ketchup sowie eine Salatbeilage.

140. RUMPELSTILZCHEN	6,50	142. SCHNEEWITTCHEN	6,50
Souzoúkia (Hackfleischröllchen)		Stekaki (1 kleines Steak)	
141. ROTKÄPPCHEN	6,50	143. KINDERTELLER GYROS	6,50
1 Souvláki (Fleischspieß)		144. SCHNITZEL „WIENER ART“	6,50

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

Zusatzstoffe: Gekennzeichnete Gerichte

Zaziki* = 8
 Tarama* = 1, 2, 3
 Souméli* = 1, 3, 8
 Chtipiti* = 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

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.