

## VORSPEISEN

### KALTE VORSPEISEN

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Zaziki <sup>g</sup><br>original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz | 4,50  |
| 2. Oliven & Peperoni <sup>2</sup>   | 4,50  |
| 3. Taramas black & white <sup>d</sup><br>Fischrogencreme, Zitrone, Sepia Tinte            | 6,00  |
| 4. Melitzanosalata<br>Auberginensalat   | 6,00  |
| 5. Tirokafteri <sup>g</sup><br>pikanter Schafskäsedip                                     | 6,00  |
| 6. Fava <sup>g</sup><br>Kichererbsen-Püree aus Santorini                                  | 6,00  |
| 7. Little Venice <sup>g, h</sup><br>Rote Bete mit Ziegenkäse und Walnüssen                | 6,50  |
| 9. Meeresfrüchtesalat <sup>n, b, d</sup><br>hausgemacht                                   | 12,00 |
| 11. Pikilia Kria <sup>g, d, 2</sup><br>Auswahl an verschiedenen traditionellen Vorspeisen | 12,00 |
| 12. Elia <sup>g, d, 2</sup><br>Quinoa und Avocado   | 9,50  |

### WARME VORSPEISEN

- |   |       |
|---|-------|
| 13. Keftedes<br>Fleischbällchen, Tomatensauce & Pita + Feta   | 9,00  |
| 14. Peperoni<br>gegrillt, verfeinert mit frischem Knoblauch   | 4,80  |
| 15. Auberginen & Zucchini-Sticks <sup>a1</sup><br>frittiert, dazu Zaziki                              | 8,00  |
| 16. Zucchini Balls <sup>g</sup><br>hausgemachte Zucchiniplätzchen mil Feta, Frühlingszwiebeln, Zaziki | 7,00  |
| 17. Talagani<br>Grillkäse serviert mit Marmelade  | 8,50  |
| 18. Big Beans <sup>g, 2</sup><br>Riesenbohnen in Tomatensauce   | 8,00  |
| 19. Feta Saganaki <sup>g, a1</sup><br>Schafskäse in einer goldbraunen Hülle gebraten                  | 8,00  |
| 22. Oktopus vom Grill <sup>n</sup>  | 13,50 |
| 23. Gavros Tiganitos <sup>d, a1</sup><br>gebackene Sardellen  | 9,00  |
| 24. Calamari Krönchen <sup>n, a1</sup>  | 8,00  |
| 25. Knoblauchbrot <sup>a1, g</sup><br>überbackenes Brot mit Knoblauch und Käse                        | 4,50  |

## SALATE

- |  |       |   |       |
|--|-------|---|-------|
| 28. Solomos Salata <sup>d</sup><br>Salat mit gegrilltem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl | 14,50 | 30. Choriatiki <sup>g</sup><br>griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Königskapern       | 7,00  |
| 29. Spinatsalat <sup>g</sup><br>mit Ziegenkäse und Preiselbeeren   | 9,50  | 31. Caesar Salat<br>Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl | 13,50 |

## KINDERMENÜS (BIS 12 JAHRE)

- |   |      |
|---|------|
| 90. Gyros   | 8,00 |
| 91. Souflaki  | 8,00 |
| 92. Hähnchenfilet   | 8,00 |
| 93. Soutzoukakia (Gewürzte Hackbällchen)                    | 8,00 |
| 94. Calamari <sup>n, a1</sup> (Frittierte Tintenfischringe) | 8,00 |

Alle Kindergerichte werden mit Pommes Frites serviert.

## BEILAGEN

- |  |      |
|--|------|
| 97. Pitabrot <sup>a1</sup><br>vom Grill mit Olivenöl und Oregano | 2,70 |
| 98. Tomatenreis  | 2,00 |
| 99. Pommes Frites  | 3,00 |

**ALLERGENE** - a Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse (Weizen 1, Gerste 2, Hartweizen 3, Roggen 4, Hafer 5), b Krebstiere, c Eier und Eierzeugnisse, d Fisch, f Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, g Milch und Laktose, h Schalenfrüchte (Walnüsse), i Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j Senf und Senferzeugnisse, n Weichtiere, o Sesamsamen - **ZUSATZSTOFFE** - 1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 koffeinhaltig, 4 Farbstoffe, 5 Taurin (für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, 10 Schwefeldioxid und Sulfite