

VORSPEISEN

TZAZÍKI 6.0

Joghurt – Gurkensauce mit Dill und Knoblauch verfeinert. Serviert mit Pita – Sticks.
Ein Muss zum griechischen Apéro

SOÚPA FAKÉS 12.5

Griechische Linsensuppe mit Speckstreifen und gefülltem Teigkrapfen

CHORIÁTIKI SALÁTA 15.0

Griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und dem unvergleichlichen Fetakäse

DOLMADES ME TZAZÍKI 13.0

Pochierte Weinblätterrollen mit Reisfüllung und Joghurt – Gurkensauce

TYOPITAKIA ME TZAZÍKI 16.0

Frittierte Fylloteigecken mit Fetafüllung und Joghurt – Gurkensauce

MOUSSAKA 18.0

Köstlicher Auflauf aus Auberginen, Zucchini und Hackfleisch.
Der Klassiker der griechischen Küche

MELITZÁNES GEMISTES 16.0

Überbackene Auberginenhälfte mit Zwiebel - Tomatenfüllung

GETRÄNKE

WEISSWEIN:

| | | |
|------------------|--------|------|
| Retsina Harzwein | 1 dl | 6.5 |
| | 7.5 dl | 44.0 |

ROSÉ:

| | | |
|---------------------------------|--------|------|
| Costa Lazaridis Amethystos 2022 | 1 dl | 7.2 |
| | 7.5 dl | 49.0 |

ROTWEIN:

| | | |
|--------------------------|--------|------|
| Legacy Lyrarakis 2019/21 | 1 dl | 7.2 |
| | 7.5 dl | 49.0 |

SPIRITUOSEN:

| | | |
|--------------|-----|-----|
| Ouzo | 2cl | 7.2 |
| Metaxa ***** | 2cl | 7.5 |

BIER :

| | | |
|------------------------|-------|-----|
| Mythos Lagerbier Blond | 3.3dl | 5.5 |
| FIX Hellas | 3.3dl | 5.5 |

HAUPTGERICHTE

SUWLÁKIA SCHARAS 34.5

Saftiger Fleischspieß von Rind – und Schweinefleisch auf Tomatensauce mit sommerlichem Pfannengemüse und frittierten Kartoffeln

MOUSSAKA 28.0

Köstlicher Auflauf aus Auberginen, Zucchini und Hackfleisch.
Der Klassiker der griechischen Küche

KOTELÉTES ARNIOU SKÁRAS (Irland) 42.0

Gebratene Lammkoteletts mit sommerlichem Pfannengemüse und frittierten Kartoffeln

STIFÁDO ME KRITHARÁKI 36.0

Ragout vom Rind mit eingelegten Zwiebeln, einem Hauch Zimt und Koriander und griechischen Teigwaren

KOTÓPOULO ME KRITHARÁKI 32.5

Geschmorter Pouletschenkel an Rahmsauce mit sommerlichem Pfannengemüse und griechischen Teigwaren

TIGANITO FILETO TSIPOURAS (Griechenland) 36.5

Gebratene Goldbrassenfilets an Petersilie und Zitrone mit griechischem Salat und frittierten Kartoffeln

KALAMARÁKIA TIGANITÁ (Spanien) 27.0

Frittierte Tintenfische mit Zitrone, Joghurt – Gurkensauce und frittierten Kartoffeln

MYTHOS

auf der Platte serviert

Wunderbare
Degustationsreise durch die
griechische Küche
mit allerlei Köstlichkeiten

Ab 2 Personen
Preis pro Person
52.0