

SPEISEN

Kalte Vorspeisen

Tzatziki ♦	5,90 €
Griechischer Joghurt, Gurken, Knoblauch	
Tyrokafteri ♦	6,90 €
Käse-Paprikacreme (scharf)	
Kréma avgotárachou tamará	6,90 €
Tarama Fischrogencreme	
Peperies & eliés ♦	6,90 €
Peperoni & Oliven	
Dolmadákia ♦	7,90 €
Fünf gefüllte Weinblätter mit Reis	

Kalt-Warme Vorspeisen

Kalt-warme Vorspeisenplatte

Tzatziki, Tyrokafteri, Tarama, Oliven, Peperoni, Zucchini, Aubergine, Garnelen, Calamari-Ringe, Champignons und Saganaki – 2 Personen 29,80 / 3 Personen 44,70 / 4 Personen 59,60

Kolokithákia ♦	7,90 €
Zucchini in Mehl und Ei gebraten, mit Tzatziki	
Melitzána ♦	7,90 €
Auberginen in Mehl und Ei gebraten, mit Tzatziki	
Piperákia ♦	8,90 €
Gebratene Peperoni mit Schafskäse oder mit Kräuterknoblauchöl	
Gámbas	14,90 €
Fünf Garnelen mit Kräuterbutter (scharf)	
Kalamária	10,90 €
Calamaris Ringe – Fünf Tintenfischringe mit Tzatziki und Tomatensauce	
Moró kalamári	14,90 €
Baby Calamaris – Fünf Babytintenfische in Mehl gebraten	
Manitária ♦	8,90 €
Champignons mit Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Knoblauch gebraten	

Feta-Gerichte

Saganáki ♦	8,90 €
panierter Schafskäse gebraten	
Meli-Meli ♦	9,30 €
Schafskäse gebraten mit Honig und Sesam	
Feta ♦	7,90 €
Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl	
Boujourní ♦	9,90 €
Schafskäse im Ofen gebacken mit Tomaten, Peperoni, Gouda, Chiliflocken, Knoblauch und Olivenöl	

Salat

Anámikti Saláta (mikrí) ♦	3,90 €
Eisbergsalat, Möhren, Mais (klein)	
Anámikti Saláta (megáli) ♦	5,90 €
Eisbergsalat, Möhren, Mais (groß)	
Choriátiki Saláta (mikrí) ♦	9,90 €
Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse und Balsamico (klein)	
Choriátiki Saláta (megáli) ♦	13,90 €
Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Schafskäse und Balsamico (groß)	
Gyrossaláta	15,90 €
Eisbergsalat mit Möhren, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Gyros und Tzatziki	

Saláta me stithos kotópoulou	16,90 €
Hähnchenbrustsalat mit Eisbergsalat, Möhren, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Hähnchenbrust und Knoblauch	

Tonosaláta	15,90 €
Thunfischsalat mit Eisbergsalat, Möhren, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Thunfisch	

Saláta Mykónou	23,90 €
Eisbergsalat mit Möhren, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, drei Stücke Lachs, drei Garnelen, Knoblauch	

Dressing nach Wahl ♦
Cocktail- oder Balsamicodressing

Schnitzel

Vienéziko snítsel	13,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Snítsel me sáltsa manitarión	15,90 €
Schnitzel mit Champignonsauce. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Snítsel me sáltsa piperiás	15,90 €
Schnitzel mit Pfeffersauce. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Snítsel Hawaii	16,90 €
Schnitzel mit Metaxasauce, Ananas und Käse überbacken. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Grillplatte

Piatella Mykonou

Mykonos-Platte. Gyros, Souvlaki, Souzoukákia, Schweinesteak, gemischter Salat und Tzatziki. für 2 Personen 41,80 / für 3 Personen 62,70 / für 4 Personen 83,60. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.

Grillgerichte

Gýros	15,90 €
Gyros mit Zwiebeln	

Souzoukákia	15,90 €
Drei Souzoukákia (Drei Hackfleisch-Frikadellen)	

Souvláki	15,90 €
Zwei Schweinespieße	

Biftéki	16,90 €
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse	

Biftéki gemisto me Gyro	19,90 €
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, dazu Gyros	

Moscharisio sykóti	19,90 €
Drei Stück Rinderleber mit Röstzwiebeln	

Filéto Gemistó	22,90 €
Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Schafskäse, dazu gebratene Pilze, Paprika und Zucchini	

Mykonos Piáto	21,90 €
Mykonos Teller. Gyros, Souzoukákia (Hackfleisch-Frikadellen), Schweinesteak, Schweinefilet, Souvlaki, Lammkotelett und Tzatziki	

Ródos Piáto	17,90 €
Rhodos Teller – Gyros, Schweinesteak und Leber	

Choiriki Brizóla	16,90 €
Drei Schweinesteaks	

Delfi Piáto	20,90 €
Delfi Teller – Gyros, Schweinesteak, Souvlaki und Leber	

Náxsos Piáto	17,90 €
Naxos Teller – Gyros und zwei Stücke Rinderleber	

Anámikto Piáto Sxáras	19,90 €
Grillteller – Gyros, Souvlaki, Souzoukáki (Hackfleisch–Frikadelle) und Schweinesteak	
Elliniko Piáto	17,90 €
Hellas Teller – Gyros, Souvlaki und Souzoukáki (Hackfleisch–Frikadelle)	
Lindos Piáto	17,90 €
Lindos Teller – Gyros, Souvlaki und Schweinesteak	
Athina Piáto	17,90 €
Athen Teller – Gyros, und zwei Souzoukákia (Hackfleisch–Frikadelle)	
Bauern Piáto	20,90 €
Bauern Teller – Gyros, und Souzoukáki (Hackfleisch–Frikadelle), Schweinesteak und Lammkotelett	
Ipeíros Piáto	20,90 €
Ipiros Teller – Gyros, Schweinesteak, Lammkotelett und Souvlaki	
Choirinó filéto	22,90 €
Schweinefilet – 3 Schweinefilets	
Párga Piáto	17,90 €
Parga Teller – Gyros und Souvlaki	
Paidakía	24,90 €
Fünf Lammkoteletts	
Stíthos kotópoulo	17,90 €
Zwei Hähnchenbrustfilets	
Hinweis ♦	
Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Fischgerichte

Tsipoura	25,90 €
Doradenfilet ¹² mit Kräuter–Knoblauchöl & Brokkoli	
Solomós	27,90 €
Gebratenes Lachsfilet ¹² mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum–Mischung	
Zanderfilet	27,90 €
Zwei Zanderfilets mit Zitrone und Kräuter–Knoblauchöl	
Kalamária	20,90 €
Calamaria Ringe – Tintenfischringe mit Zitrone und Kräuter–Knoblauchöl	
Moró kalamári	24,90 €
Baby Calamaris – Panierte Baby Calamaris mit Kräuter–Knoblauchöl	
Garídes	22,90 €
Fünf Garnelen mit Tomatensauce, Parmesankäse und Kräuter–Knoblauchöl. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Vegetarische Gerichte

Lemonáta	20,90 €
Gefüllte Zucchini mit Kräuterreis & Hackfleisch an Rahm–Sauce, (wenn gewünscht auch vegetarisch). Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat.	
Melitzána Fournou ♦	15,90 €
Aubergine mit Schafskäse und Käse überbacken. Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat.	
Prásina Fasólia Fournou ♦	15,90 €
Grüne Bohnen mit Schafskäse und Käse überbacken. Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat.	
Gígades Fournou ♦	15,90 €
Weiße Bohnen mit Schafskäse und Käse überbacken. Zu diesen Gerichten servieren wir einen Salat.	

Überbackene Gerichte

Gýro sto Forno	19,90 €
Gyros mit Metaxasauce und Käse ¹ überbacken	
Souzoukákia sto Forno	19,90 €
Souzoukákia (Hackfleisch–Frikadelle) mit Metaxasauce und Käse ¹ überbacken	
Souvlákia sto Forno	19,90 €
Zwei Schweinespieße mit Metaxasauce und Käse überbacken	

Choiriní Brizóla sto Forno	19,90 €
Schweinesteak mit Metaxasauce und Käse überbacken	
Choirinó Filéto sto Forno	22,90 €
Schweinefilet mit Metaxasauce und Käse überbacken. Zu diesen Gerichten gehört eine Beilage nach Wunsch.	

Pfannengerichte

Moscharísio Sykóti	19,90 €
Rinderleber mit Champignons, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum gebraten, dazu unsere Tagesbeilage	
Makarónia me Kotópoulo	20,90 €
Spaghetti mit Hähnchen, Knoblauch und Cherry–Tomaten gebraten	
Makarónia me Garídes	23,90 €
Spaghetti mit Garnelen, Cherry–Tomaten, Chili und Zwiebeln gebraten	
Makarónia me Solomo	23,90 €
Spaghetti mit Lachsfilet ¹² und Tomaten–Sahnesauce	

Beilagen

Patates tiganites (Mikres) ♦	3,90 €
Pommes (klein)	
Patates tiganites (Megaló) ♦	5,90 €
Pommes (groß)	
Rýzi ♦	3,90 €
Weißer Reis mit Möhren	
Patates drentolivano ♦	3,90 €
Rosmarin–Kartoffeln	
Tiganita Lachanika ♦	4,90 €
Pfannengemüse	
Psomi (5 Komatia) ♦	1,50 €
Brot (5 Stück)	

Saucen

Metaxasauce	3,90 €
Metaxasauce	
Sáltsa Piperías ♦	3,90 €
Pfeffersauce	
Sáltsa Manitarión ♦	3,90 €
Champignonsauce	
Sáltsa ntomátas ♦	3,50 €
Tomatensauce	
Mikró Tzatziki ♦	2,80 €
Kleine Portion Tzatziki	
Magionéza ♦	0,80 €
Mayonnaise	
Kétsap ♦	0,80 €
Ketchup	

Kindergerichte (Bis 14 Jahre)

Paidikos Gýros	9,90 €
Gyros mit Pommes und Salat	
Paidika Souvlákia	9,90 €
Kindersouvlaki mit Pommes und Salat	
Paidikó Snitsel	9,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes und Salat	

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,5,8} 0,3L / 0,5L	3,50 / 5,20 €
Coca Cola Zero/Spezi ^{1,5,8,8} 0,3L / 0,5L	3,50 / 5,20 €
Fanta ^{1,3,8} / Sprite ⁸ 0,3L / 0,5L	3,50 / 5,20 €
Mineralwasser 0,25L / Fl. 0,75L	3,50 / 6,90 €
Stilles Mineralwasser 0,25L / Fl. 0,75L	3,50 / 6,90 €
Ginger Ale ¹ 0,2L	3,20 €
Bitter Lemon ¹⁰ 0,2L	3,20 €
Tonic Water ¹⁰ 0,2L	3,20 €

Säfte Von Granini

Chymós mīlou (Apfelsaft) 0,3L	3,20 €
Chymós stafídas Johannisbeersaft 0,3L	3,20 €
Chymós stafídas (Maracujasaft) 0,3L	3,20 €
Chymós froúton toupáthous Diverse Schorlen 0,3L / 0,5L	3,20 / 5,20 €

Biere

Köstritzer Fl. 0,33L	3,50 €
Bitburger 0,3L / 0,5L	3,50 / 5,70 €
Frankenheim Alt 0,3L / 0,5L	3,50 / 5,70 €
Paulaner hell 0,5L	5,50 €
Paulaner dunkel 0,5L	5,50 €
Paulaner alkoholfrei 0,5L	5,50 €
Bitburger alkoholfrei Fl. 0,33L	3,50 €
Bitburger Radler alkoholfrei Fl. 0,33L	3,50 €
Vita Malz Fl. 0,33L	3,30 €

Warme Getränke

Espresso ⁵	3,20 €
Doppelter Espresso ⁵	4,40 €
Kaffee Crema ⁵	3,50 €
Cappuccino ⁵	4,20 €
Latte Macchiato ⁵	4,20 €
Espresso Macchiato ⁵	3,50 €
Milchkaffee ⁵	4,20 €
Kakao	4,20 €

Offene Weissweine

Elliniko Imiglikos lieblich Griechischer Imiglikos lieblich 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,00 / 7,50 / 14,50 €
Samos glyko Griechischer Samos, süß 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,00 / 7,50 / 14,50 €
Retsina-malamatina Griechischer Harzwein 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,50 / 8,00 / 15,50 €
Chardonnay Italiko ksero Chardonnay, trocken, aus Italien 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,50 / 8,00 / 15,50 €
Sauvignon Blanc Italiko ksero Sauvignon Blanc, trocken, aus Italien 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,50 / 8,00 / 15,50 €
Grauburgunder Germanias ksero Grauburgunder, trocken, aus Deutschland 0,2L / 0,25L / 0,5L	7,00 / 8,50 / 16,50 €

Offene Rosé- Und Rotweine

Rosé (feinherb) 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,50 / 8,00 / 15,50 €
Nero d'Avola Italiko ksero Nero d'Avola, trocken aus Italien 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,50 / 8,00 / 15,50 €
Elliniko Imiglikos lieblich Griechischer Imiglikos lieblich 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,00 / 7,50 / 14,50 €
Primitivo Italiko ksero Primitivo, trocken aus Italien 0,2L / 0,25L / 0,5L	7,00 / 8,50 / 16,50 €
Elliniko Mavrodafni glyko Griechischer Mavrodaphne 0,2L / 0,25L / 0,5L	6,00 / 7,50 / 14,50 €

Flaschenweine

Hans Baer Chardonnay kserólefko	24,90 €
trockener Weißwein, feine Fruchtnoten von gelbem Steinobst wie Pfirsich und Aprikose, Nuancen von Mandelblüten; am Gaumen Aprikose und Pfirsich mit feinem Schmelz und herrlicher Eleganz Fl. 0,75L	
Hans Baer Sauvignon Blanc kserólefko	24,90 €
trockener Weißwein, duftet nach tropischen Früchten mit leichtem Anklang von grüner Paprika, frisch und fruchtig, reife tropische Früchte mit leicht grasiger Aromatik Fl. 0,75L	
Hans Baer Rivaner Grauburgunder kserólefko	24,90 €
trockener Weißwein, fruchtig, leicht blumig, wunderschöne Frucht, gut eingebundene Säure verleiht Frische Fl. 0,75L	
Hans Baer Merlot – Rose – Dry Rose	24,90 €
trockener Rosé, zart roséfarben, Aromen von frischen Beeren, fruchtig harmonischer Geschmack Fl. 0,75L	
Doppio Passo Puglia Erythrós xirós oínos	24,90 €
trockener Rotwein, vollmundig, weich, außergewöhnlich aromatisch mit Aromen von Beeren Fl. 0,75L	

Aperitifs - Cocktails

Tocoroco	7,90 €
Prosecco mit Campari, Blutorangensirup und Minze	
Ramazotti Rosato und Basilikum	7,90 €
Prosecco mit Ramazzotti Rosato und Basilikum	
Hugo	7,90 €
Prosecco mit Holundersirup und Limetten	
Aperol Spritz	7,90 €
Prosecco mit Aperol und Orangenscheiben	
Lillet Berry	7,90 €
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Früchte der Saison	

Allergen-Legende (Kennzeichnung gemäß Karte im Haus): A = Glutenhaltiges Getreide · B = Krebstiere · C = Ei · D = Fisch · F = Soja · G = Milch · H = Schalenfrüchte · I = Sellerie · J = Senf · K = Sesam · L = Schwefeldioxid · M = Lupinen · N = Weichtiere · O = Milch (Ziege, Schaf)

Hinweise & Zusatzstoffe: Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher MwSt. · Zusatzstoffe / Allergene – 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 5 koffeinhaltig; 6 mit Süßungsmittel; 9 enthält eine Phenylalaninquelle; 10 chininhaltig; 11 Steinobst könnte Reststeine enthalten; 12 In Fischfilets können Reste von Gräten enthalten sein; 35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr. Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen. · Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. · Mittwoch Ruhetag