



Mesedes



KALTE MESEDES

180 Agioritiki Me Karidia	7,00
Geräucherte Auberginenstücken/Paprika/Walnüssen/Féta-Schnee	
182 Skordalia	6,50
pürierter Knoblauch mit Weißbrot/Olivenöl/Brandweinessig	6,50
183 Tzaziki	5,00
hausgemachter cremig gerührter Joghurt/Knoblauch/Gurken	
184 Fava Santorini	6,50
Fava-Bohnen-Püree/Karamellisierten Rote Zwiebeln/kapern	
185 Aioli hausgemachtes Aioli/Knoblauch	5,00
187 Choriatiki me Feta	10,50
griechischer Bauernsalat/Tomaten/Gurke/Paprika/Zwiebeln/ Kalamáta-Oliven/Olivenöl/Féta/griechischer Oregano	
188 Choriatiki	8,50
griechischer Bauernsalat/Tomaten/Gurke/Paprika/Zwiebeln/ Kalamáta-Oliven/Olivenöl/griechischer Oregano	
189 Tirakia me Roca	7,00
Weißer Käse würfeln/basilikum-Pesto/Ruccola/kirschtomaten	
190 Ktipiti Pikante Schafskäsemousse	6,50
192 Elies & Piperies	5,50
schwarze Oliven aus Kalamata mit Peperoni/Olivenöl/Oregano	
193 Tirokafteri Pikanter Féta-Mousse	6,50
194 Extra-Brot	1,50

FISCH MESEDES

196 Gavros	7,00
in Mehl gewälzte Sardellen gebraten/frische Zitrone	
197 Oktapodi Psito	14,50
Oktopus gegrillt/Knoblauch/Olivenöl/Fava Püree Spiegel	
199 Kalamarakia	9,50
Panierte frittiert Baby-Kalamari/frischer Zitrone/Tzaziki	
200 Kalamarakia Tiganita	10,50
gebratene Baby-Kalamari/Knoblauch/Zitrone	
201 Garides me Wotana	12,50
(4 Stück) gebratene Gambas /Knoblauch/Chili/Kräutern	
203 Garides Fournou	13,50
(4 Stück) geschälte Gambas aus dem Backofen/Tomatensauce/Chili/Knoblauch/ Feta-Käse überbacken	
205 Filetaki Tsipouras	10,50
Doradenfilet gebraten/Frische Gemüse/Oliven Paste	

FLEISCH MESEDES

207 Souflakia	3 griechische Souflaki am Holzspieß/Zwiebeln	8,50
208 Sikotaki	Rinderleber gebraten/Fava Pürree Spiegel/karamellisierten Zwiebeln	9,00
209 Suzukakia	3 gegrillte Hackfleischröllchen/Tomatensoße/Féta-Schnee	7,50
210 Tigania Riganati	Schweinefleisch aus der Pfanne/Zwiebeln/Paprika/ Oregano/Zitrone/Weißwein	9,00
211 Kotopoulaki	Gebratene Marinierte Hähnchenscheiben/Hausgewürz	8,50
213 Gyros	/Zwiebeln/Tzaziki	8,00

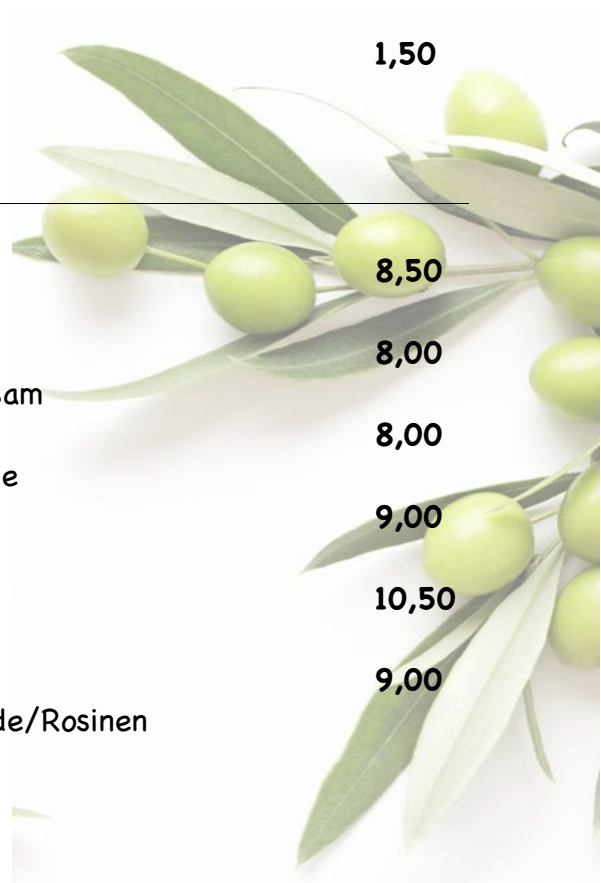


WARM MESEDES

215 Kolokithakia me Skordalia	gebratene, panierte Zucchini Chips mit Skordalia (Knoblauch-Pürree)	7,00
216 Lachanika	Gemüse aus der Pfanne/Balsamico Creme/Olivenöl/Oregano	7,50
217 Kolokithokefterdes	Zucchini-Puffer/Kräutern/Feta/Tzatziki	7,50
219 Kapsala	(3 Scheiben) geröstetes Knoblauchbrot/Tomatenwürfel/Kräuter/Knoblauch/Zwiebel	6,00
220 Dolmadakia	Weinblätter gefüllt/Reis/ Gehacktem/ Zitronensauce	7,00
221 Patatoules	Frittierte Kartoffelecken/Rosmarin/Oregano/Tzaziki	5,50
222 Pita Brot	Gegrillt/Oregano/Olivenöl	1,50

KÄSE MESEDES

224 Saganaki Feta	gebratener Fetakäse, paniert/Zitrone	8,50
225 Tilikto me Meli&Sousami	Gebratener Weiße Käse/Blätterteig ummantelt/Honig/Sesam	8,00
227 Kazikischo me Sousami	Ziegenkäse in Sesam gebacken/Thymian/Himbeermarmelade	8,00
228 Metsovone Kapnisto	Geräucherter Käse paniert/Honig/Walnüsse	9,00
229 Mastelo Chiou	Gebratener Käse/olivenöl/Thymian	10,50
230 Talagani Mentas	Gegrillte Käse mit einem Minznotte/Granatapfel marmelade/Rosinen	9,00



EPIDORPIA DESSERT

232 PROFITEROLE	8,00
Windbeutel gefüllt/Schokolade Creme/Vanille Creme	
233 COOKIES PRALINE	8,50
Vanillecreme/Pralinen Creme/Cookies	
234 EKMEK KADAIFI	7,50
Engelshaar/Sirup/Vanille Creme/Sahne/ Pistazien	
Creme brulee	8,50

FLÜSSIGE DESSERTS

Kaffee Ouzo Likör Das Original von Rhodos 2cl	4,00
Tentura Kräuter-Zimt-Likör 2cl	3,50
Masticha Likör	3,50
gewonnen aus dem Harz der Pinienbäume Serviert mit einem Eiswürfel. 2cl	
Limoncello	4,00
knackigen Süße und einem vollem Zitrusgeschmack. 2cl	