



Mesedes

MIT DEN KLEINEN KÖSTLICHKEITEN AUS GRIECHENLAND KOMMT DIE SONNE DER ÄGÄIS UND EINE KRÄFTIGE PRISE URLAUB AUF DEN TISCH. ITALIEN HAT SEINE ANTIPASTI, SPANIEN DIE TAPAS, GRIECHENLAND HAT DIE MESÉS

- | | | |
|-----|---|------|
| 182 | Original Saganaki gebratener griechischer Hartkäse, paniert | 6,50 |
| 183 | Psites Sardelles gegrillte Sandinen | 5,90 |
| 184 | Gavros in Mehl gewälzte Sardellen, gebraten | 4,30 |
| 185 | Htapodaki Oktapusarm gegrillt
mit frischem Knoblauch und Olivenöl und griechischem Rotweinessig | 6,80 |
| 186 | Souflakia 2 original griechische Souflaki
am Holzspieß mit Zwiebeln und Pita-Brot-Ecke | 5,20 |
| 187 | Tigania gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln
und Paprika, gelöscht mit Weißwein und frischer Zitrone | 6,50 |
| 188 | Skordalia
pürierter Knoblauch mit Weißbrot, Kartoffeln, Olivenöl, Brandweinessig | 3,90 |
| 189 | Kalamarakia panierte, gebratene Baby-Kalamari mit frischer Zitrone | 6,50 |
| 190 | Kalamarakia Patagon
gebratene Babykalamari mit frischem Knoblauch und Zitrone | 6,30 |
| 191 | Melitzanosalata pürierte Auberginenmousse | 4,50 |
| 192 | Tourlou gemischtes Gemüse mit Tomatensauce aus dem Backofen | 4,80 |
| 193 | Patates Fournou griechische Kräuter-Kartoffeln aus dem Backofen | 3,50 |
| 194 | Papoutzaki Auberginen-Schiffchen gefüllt mit Hackfleisch,
Gemüse und Fetakäse, im Ofen gebacken | 5,90 |
| 195 | Garides Saganaki gebratene Gambas mit Ouzo gelöscht,
Tomatensauce, Knoblauch und Fetakäse | 6,90 |
| 196 | Paprika Kazikes
grüne gebratene Paprika mit Tomatensauce und geriebenem Fetakäse | 4,30 |
| 197 | Midia Saganaki gebratene Muscheln in Weißwein Sud | 6,50 |
| 198 | Pita Brot gegrilltes Pita-Brot mit frischem Oregano und Olivenöl | 1,10 |
| 199 | Garides Skordates gebratene Gambas in Olivenöl,
mit Knoblauch und frischen Kräutern | 7,40 |

Mesedes

200	Loukaniko Choriatiko griechische Bauernwurst mit Lauch, Kräutern gebraten und Senf aus Trikala	5,90
201	Kolokithakia me Skordalia gebratene, panierte Zucchini mit Knoblauch-Pürre	5,20
202	Suzukakia 3 gegrillte Hackfleischröllchen und Pita-Brot-Ecke	4,90
203	Kotopoulo Souflaki 2 Hähnchenspieße, gegrillt, mit Kräutern mariniert und Pita Brot-Ecke	5,80
204	Gyros? Darf nicht fehlen!!	5,50
205	Tzaziki? Darf sowieso nicht fehlen!!	3,50
206	Tirosalata weißer Käse-Dip mit feinen Zutaten	4,00
207	Chorta gedämpftes Wildgemüse mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Würfel, Olivenöl und frischer Zitrone	4,90
208	Manuri Käse ungesalzener cremiger Ziegenkäse auf Tomatenscheiben mit Walnüssen und Balsamiko-Honig-Creme	6,30
209	Pastalakia griechische grüne Brechbohnen in Tomatensud gekocht	4,90
210	Tiropitakia gebackene Blätterteig-Taschen gefüllt mit Käse	4,50
211	Spanakopitakia gebackene Blätterteig-Taschen gefüllt mit Spinat	4,50
212	Choriatiki griechischer Bauernsalat	7,20
213	Patates Tiganites gebratene Kartoffelscheiben mit geriebenem Graviera-Käse	3,30
214	Feta Psiti Fetakäse in Alufolie gegrillt auf Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch	6,20
215	Kolokithokefterdes Zucchini-puffer mit Tzatziki	5,90
216	Elies Kalamatas schwarze und grüne Oliven aus Kalamata mit Oregano und Olivenöl	3,90



Stin i`Yamas

Ouzo Plomari oder Pilavas 0,2 l Fläschchen Serviert mit Eiswürfeln wie in Griechenland	9,50
Mythos Bier griechisches Bier 0,33l	2,90

Diese Karte ist nur Mo.-Mi. und Donnerstag gültig