

OREKTIKA VORSPEISEN

- * **Meses.** Kombination von kalten griechischen Vorspeisen.
- * **Tarama.** Fischrogencreme verfeinert mit Olivenöl und Zitrone.
- * **Tzaziki.** Cremiger Joghurt mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern.
- * **Melitsana.** Aubergine gebacken mit Tomaten und Schafskäse.
- * **Htipiti.** Schafskäse-Creme mit Olivenöl und Kräutern verfeinert.
- * **Kalokeri.** gebratene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki.
- * **Vouno.** Gebratene Austernpilze mit Knoblauch oder ohne.
- * **Florinis.** Rote Paprika vom Grill gefüllt mit Schafskäse.
- * **Pikilia.** Kombination von warmen griechischen Vorspeisen.
- * **Kalamarakia.** Gebratene Baby Kalamaris mit Tzaziki.
- * **Skordopsomo.** Geröstetes-Brot mit Tomaten Würfel, Basilikum und Knoblauch.
- * **Boukies.** Geröstetes-Brot mit Tomaten Würfel, Basilikum und Schafskäse.
- * **Dolmadakia.** Weinblätter mit Hackfleisch und Reis gefüllt in Zitronensauce.
- * **Chtapodi-Psito.** Oktopus vom Grill mit Olivenöl und Zitrone verfeinert.
- * **Kolokithi.** Zucchini-Puffer mit Tzaziki.

SALATES SALATE

- * **Poulada.** Hähnchenspieße auf gemischtem Salat mit Balsamico-Honig-Dressing.
- * **Roka.** Ruccolasalat mit Gyros und Parmesan in Balsamico-Dressing.
- * **Choriatiki.** Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Olivenöl.
- * **Tomaten-Gurkensalat.** Mit Zwiebeln, Oliven, Fetakäse und Olivenöl.
- * **Gemischter-Salat.** Blattsalate der Saison mit Balsamicodressing.

TIRIA KÄSE

- * **Saganaki.** Gebackener Schafskäse.
- * **Feta-Fournu.** Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Kräutern und Olivenöl. * **Tiria.** Käseplatte mit Delikaten-Käsesorten. Pro Person.
- * **Feta.** Schafskäse mit Olivenöl verfeinert.
- * **Kefalotiri.** Griechische Hartkäse aus der Pfanne.

ZIMARIKA NUDELN

- * **Vegetarier.** Mediterranes Würfelgemüse und Feta-Käse in Tomatensauc.
- * **Meeresfrüchte.** mit Tomaten in Weisswein Buttersauce.
- * **Hähnchenfilet.** in Erdnuss Sauce mit Rosinen.
- * **Schweinefilet.** Streifen in Cremesauce.
- * **Nudeln aus eigener Herstellung nach Wahl: Tagliatelle, Chilopites.**

PSARIA FISCH

- * **Kalamaria.** Baby-Kalamaris in Olivenöl gebraten.
- * **Mesogios.** Kombination von gegrillten Edelfischen.
- * **Garides-Psites.** Gegrillte Garnelen mit Olivenöl und Kräutermarinade.
- * **Tsipoura.** Ganze Dorade Royal vom Grill mit Mittelmeerkräutern.
- * **Lauraki.** Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Mittelmeerkräutern.

ARNI LAMM

- * **Souvles.** Spieße aus zarter Lammhälfte vom Grill mit Paprika und Zwiebeln.
- * **Lammhaxe.** aus dem Backofen verfeinert mit Rosmarinsauce.
- * **Gofos.** Lammhüftsteaks mit getrockneten Tomaten, Oliven, Thymian, Knoblauch.

WODINO RIND MOSCHARI KALB

- * **Fileto.** Rinderfilet 250g vom Grill.
- * **Kondrafileto.** Rumpsteak 250g vom Grill.
- * **Saucen nach Wahl.**
Pfeffersauce, Champignonsauce, Senfsauce
oder mit Kräuterbutter.
- * **Pane.** Kalbs-Schnitzel mit Mittelmeer Kräuterpanade.

CHIRINO SCHWEIN

- * **Suvlaki.** Fleischspieße vom Schweinefilet.
- * **Gyros.** Geschnetzeltes Fleisch vom Spieß mit Tzaziki.
- * **Tiganaki.** Gyros aus der Pfanne in Sahnesauce mit Käse gratiniert.
- * **Manitari.** Schweinefilet-Medaillons in Champignonsauce.
- * **Filetakia.** Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit Mittelmeer-Kräutern.
- * **Souvla-Feta.** Hauchdünnes Schweinefilet gerollt, gefüllt mit Schafskäse am Spieß.
- * **Bifteki.** Hacksteak vom Grill gefüllt mit Schafskäse.

POULERIKA GEFLÜGEL

- * **Kota-Psiti.** Marinierte Hähnchenbrustfilets vom Grill.
- * **Kota.** Hähnchenbrustfilets in Tomatensauce mit Paprika und Schafskäse.

ANAMIKTA SKARAS GRILL KOMBINATIONEN

- * **Steak.** Schweinefiletmedaillons und Gyros.
- * **Hack.** Hacksteak mit Schafskäse gefüllt und Gyros.
- * **Grill.** Lammhüftsteak, Souvlaki, Hacksteak und Gyros.
- * **Spezial.** Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, Souvlaki und Gyros.
- * **Ouzo.** Souvlaki, Hähnchenbrustfilet, Schweinefiletmedaillons und Gyros.
- * **Gourmet.** Rumpsteak, Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenfilet, Lammspieß.