

## Mezé - Vorspeisen

- 1 **Greek Bruschetta** - hausgemachtes, gegrilltes Brot <sup>a</sup> - **VEGGIE**...8,90  
gehackte Tomaten, Kräuter, Schafskäse, Knoblauch-Ölivenöl
- 2 **Knoblauchbrot** - hausgemachtes, gegrilltes Brot <sup>a</sup> - **VEGAN**.....4,50  
Knoblauch-Ölivenöl, Fleur de Sel Salz, Bio-Berg-Oregano
- 3 **Pitabrot** - griechische Pita-Ecken - **VEGAN**.....4,50  
geröstetes Pitabrot <sup>a</sup>, Fleur de Sel Salz, Bio-Berg-Oregano
- 5 **Tzatziki** - Joghurt-Creme mit Knoblauch - **VEGGIE**..... 6,90
- 6 **Skordocrema** - Aioli-Creme <sup>d</sup> mit Knoblauch - **VEGGIE**.....6,90
- 7 **Melizanocrema** - Auberginen-Creme - **VEGAN**.....6,90
- 8 **Fava** - gelbe Erbsen-Creme - **VEGAN**.....6,90
- 9 **Chtipiti** - Schafskäse-Creme - **VEGGIE** .....6,90
- 10 **Tarama** - Fischrogen-Creme.....6,90
- 11 **Tonocrema** - Thunfisch-Creme.....6,90
- 12 **Trigono** - Wählen Sie 3 aus 7 hausgem. Cremes ( Nr. 5 - 11 )...11,90  
mit geröstetem, griechischem Pitabrot <sup>a</sup> .....jede weitere Creme...3,50
- 14 **Feta Natur** - kalter griechischer Schafskäse - **VEGGIE**.....8,90  
garniert mit Tomaten, Zwiebeln und Olivenöl
- 15 **Feta Saganaki** - paniertes Schafskäse <sup>a,d,e</sup> - **VEGGIE**.....10,90  
herzhafte, knusprig gebacken
- 16 **Feta Bouyiourdi** - dreierlei Käse aus dem Ofen - **VEGGIE**.....10,90  
mit gehackten Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Peperoni, Olive, Kapern
- 17 **Feta Fourno** - Schafskäse aus dem Ofen - **VEGGIE**.....10,90  
mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und Olive
- 18 **Feta Filo** - Schafskäse in knusprigem Filoteig <sup>a</sup> - **VEGGIE**.....11,90  
mit aromatischem Sesam und süßem Wald-Bio-Honig aus Samos
- 19 **Tirokrokites** - Käsebällchen aus dreierlei Käse - **VEGGIE**.....9,90  
mit hausgemachter Aioli-Creme <sup>d</sup>
- 24 **Oliven & Peperoni** - aus Kalamata & Makedonien - **VEGAN**.....7,50
- 25 **Peperoni - gebraten** - Knoblauch-Ölivenöl - **VEGAN**.....9,50
- 27 **Champignons - paniert** <sup>a,d,e</sup> Knoblauch-Ölivenöl, Aioli <sup>d</sup> **VEGGIE** 9,90
- 28 **Champignons - gebraten** in Zwiebeln und Olivenöl - **VEGAN**.....8,50
- 29 **Champignons Saganaki** - **VEGGIE**.....10,90  
in Tomatensoße mit Schafskäse und geriebenem Käse überbacken
- 30 **Zucchini & Auberginen** <sup>a</sup> mehliert, Knob.-Ölivenöl, Tzatziki <sup>d</sup> 9,50
- 34 **Auberginen Saganaki** - **VEGGIE**.....10,90  
in Tomatensoße mit Schafskäse
- 37 **Rote Florina-Paprika** gegrillt, gefüllt mit Schafskäse - **VEGGIE** 7,90
- 38 **Rote Bete Carpaccio** - mit geriebenem Schafskäse - **VEGGIE** 11,90  
Walnüsse, Olivenöl, Honig-Balsamico-Creme
- 40 **Gigantes Saganaki** - **VEGGIE**.....9,50  
griechische Riesenbohnen in Tomatensoße mit Schafskäse
- 41 **Dolmadakia** - Weinblätter mit Reis gefüllt, Tzatziki <sup>d</sup> - **VEGGIE**.....8,90
- 42 **Dolmadakia Metaxa** - **VEGGIE**.....9,90  
Weinblätter mit Reis gefüllt in Metaxasahnesoße
- 43 **Sikotakia Tiganaki** - Rinderleber - .....10,90  
geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln und Paprika
- 44 **Chirino Tiganaki** - Schweinefilet - .....12,90  
geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln und Paprika
- 45 **Galopoula Tiganaki** - Putenfilet - .....11,90  
geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Champignons
- 46 **Soutzoukakia Smyrneika** - Hackröllchen, traditionell .....10,50  
in pikanter Knoblauch-Tomatensoße und geriebenem Schafskäse
- 47 **Soutzoukakia Metaxa - Käse** - Hackröllchen .....11,50  
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken

- 48 **Sardellen** <sup>a,f</sup> .....12,90  
mehliert und knusprig gebraten mit Aioli-Creme <sup>d</sup>
- 49 **Baby Calamari - frittiert** .....13,90  
Tintenfisch <sup>a</sup>, mehliert und frittiert mit Aioli-Creme <sup>d</sup>
- 50 **Baby Calamari - aus der Pfanne** .....14,90  
Tintenfisch, gebraten in Knoblauch-Ölivenöl  
mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika
- 51 **Oktopus' Plokami** - *Premium Pulpo vom Grill* - .....15,90  
traditionell mit Olivenöl und Zitrone verfeinert
- 52 **Oktopus' Plokami Fava** - *Premium Pulpo vom Grill* - .....17,90  
an gelber Erbsen-Creme, karamellierte Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone
- 53 **Garnelen Metaxa** - *ohne Schale* - .....13,90  
gebraten in Knoblauch-Metaxasahnesoße
- 54 **Garnelen Saganaki** - *ohne Schale* - .....13,90  
gebraten in Knoblauch-Tomatensoße mit Schafskäse
- 55 **Garnelen Skordato** - *ohne Schale* - .....14,50  
gebraten in Knoblauch-Ölivenöl, mit frischem Rosmarin,  
Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Olive

- 56 **Mezé Vorspeisenplatte** - *ab 1 Pers. oder mehr* - ...pro Person...28,90  
**Genießen Sie 20 verschiedene griechische Mezé zum teilen oder alleine!**  
Feta Saganaki <sup>a,d,e</sup>, rote Paprika gegrillt und gefüllt mit Schafskäse,  
gebratene Auberginen <sup>a</sup> & Zucchini <sup>a</sup>, panierte Champignons <sup>a,d,e</sup>,  
Gigantes ( griechische Riesenbohnen in Tomatensoße ), rote Bete,  
Dolmadakia ( Weinblätter mit Reis gefüllt ), Kalamarákia-Salat <sup>i</sup>,  
Tzatziki <sup>d</sup>, Melizanocrema, Fava, Chtipiti <sup>d</sup>, Tarama <sup>f</sup>, Tonocrema <sup>f</sup>,  
Kapern, Oliven, Peperoni ...und geröstetes, griechisches Pitabrot <sup>a</sup>

## Hausgemachte Suppen

- 57 **Zwiebelsuppe** <sup>a</sup> mit Röstbrut u. Käse überbacken - **VEGGIE** .....7,90
- 58 **Hühnersuppe** <sup>c</sup> mit frischem Gemüse.....7,90
- 59 **Vitalsuppe** - scharfe Knoblauchsuppe mit Schweinefleisch....7,90

## Salate

- 60 **Bauernsalat Choriátiki** - **VEGGIE**.....13,90  
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln,  
griechischer Schafskäse, Essig und Olivenöl
- 61 **Gemischter Salat** - **VEGGIE**.....9,50  
grüner Salat, Kraut, Gurke, Tomate, Hausdressing <sup>h</sup>
- 62 **Krautsalat** mit Petersilie und Karotten - **VEGAN**.....9,50
- 63 **Champignon-Salat** - **VEGGIE**.....13,90  
gebratene Champignons mit Zwiebeln an grünem Salat,  
Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 64 **Gyros-Salat** .....15,90  
Gyros an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln,  
Olive, Peperoni, griechischer Schafskäse, Hausdressing <sup>h</sup>
- 65 **Puten-Salat** .....17,50  
gegrilltes Putenbrustfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate,  
Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 66 **Lachs-Salat** .....20,50  
gegrilltes Lachsfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate,  
Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 67 **Garnelen-Salat** .....18,90  
gegrillte Garnelen am Spieß an grünem Salat, Kraut,  
Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 68 **Thunfisch-Salat** .....14,50  
Thunfisch an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke,  
Paprika, Zwiebeln, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 69 **Kalamarákia-Salat** .....15,50  
gekochter Tintenfisch nach griechischer Art, auf Krautsalat

## Griechische Spezialitäten

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING

- 70 **Moussaka** .....20,90  
Traditioneller Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen  
und goldbraun gebackener Béchamel-Creme <sup>a,d,e</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>
- 71 **Paputsaki** .....20,50  
Auberginenhälften mit Hackfleisch gefüllt und Schafskäse  
überbacken, Tzatziki <sup>d</sup>
- 72 **Psito** .....23,90  
Lammhaxe aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffeln und  
**wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen**
- 73 **Juwetsi** .....22,50  
zart geschmortes Rindfleisch in Wein-Tomatensoße  
mit Spaghetti und Schafskäse überbacken
- 74 **Kokkinistó** .....22,50  
zart geschmortes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und  
**wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen**
- 75 **Stifado** .....22,50  
zart geschmortes Rindfleisch mit in Wein gedünsteten  
Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln

- 76 **Stifado Orfano** - **VEGAN**.....16,90  
in Wein gedünstete Schalotten in pikanter Tomatensoße  
und gebackenen Kartoffeln
- 77 **Briam Metaxa** - **VEGGIE**.....17,90  
bunte Gemüsepfanne in Metaxasahnesoße und Reis
- 78 **Briam Saganaki** - **VEGGIE**.....17,90  
bunte Gemüsepfanne in Tomatensoße mit Schafskäse und Reis
- 79 **Briam Skordato** - **VEGAN**.....17,90  
bunte Gemüsepfanne mit Knoblauch-Ölivenöl und Reis
- 80 **Brokkoli Krasato - Käse** - **VEGGIE**.....17,90  
Brokkoli in Weinsahnesoße mit Champignons,  
Käse überbacken und Reis

## Geliebte Klassiker

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES **WAHLWEISE POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFFREIS:  
**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI 1,90 | GEMÜSE MEDITERRAN 2,90**

- 85 **Gyros** - *täglich frisch hausgemacht* - .....18,50  
Schweinefleisch vom Drehspieß, Tzatziki <sup>d</sup>
- 86 **Gyros Metaxa** .....20,50  
in Metaxasahnesoße
- 87 **Gyros Metaxa - Käse** .....21,50  
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 88 **Gyros Krasato** .....20,50  
in Weinsahnesoße mit Champignons
- 89 **Gyros Krasato - Käse** .....21,50  
in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken
- 90 **Souvlakia** .....20,90  
2 Schweinefiletspieße, Tzatziki <sup>d</sup>
- 91 **Souvlakia Metaxa - Käse** .....22,90  
2 Schweinefiletspieße in Metaxasahnesoße + Käse überbacken

- 92 **Bifteki** .....20,90  
Hacksteak <sup>d,e</sup> gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln,  
dazu Tzatziki
- 93 **Bifteki Metaxa - Käse** .....22,90  
Hacksteak <sup>d,e</sup> gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln,  
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 94 **Keftedakia** .....19,50  
2 große Hacksteaks <sup>d,e</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>
- 95 **Keftedakia Metaxa - Käse** .....22,50  
2 große Hacksteaks <sup>d,e</sup> in Metaxasahnesoße + Käse überbacken
- 96 **Lammkoteletts** - *Premium Lammkarree* - .....29,50  
5 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten, Tzatziki <sup>d</sup>
- 97 **Rinderleber** .....19,90  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>

## Grillteller

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES **WAHLWEISE POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFFREIS:  
**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI 1,90 | GEMÜSE MEDITERRAN 2,90**

- 100 **Ireon-Teller** .....21,50  
Gyros, 1 Souvlaki ( Filetspieß vom Schwein ), Tzatziki <sup>d</sup>
- 101 **Pythagorion-Teller** .....20,50  
Gyros, 1 großes Hacksteak <sup>d,e</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>
- 102 **Spatharei-Teller** .....20,90  
Gyros, Rinderleber, 1 großes Hacksteak <sup>d,e</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>
- 103 **Kokkari-Teller** .....24,50  
Gyros, frittierte Baby Calamari <sup>a</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>
- 104 **Samos-Teller** .....24,50  
Gyros, 1 Souvlaki ( Filetspieß vom Schwein ), 1 Schweinesteak,  
1 Keftedaki <sup>d,e</sup> ( Hacksteak ), Tzatziki <sup>d</sup>, pikante Zigeunersoße <sup>c</sup>
- 105 **Lamm-Teller** .....32,90  
1 Lammfilet, 1 Lammsteak ( filetierter Lammrücken ),  
3 Lammkoteletts aus der Krone ( Lammkarree ), Tzatziki <sup>d</sup>
- 106 **Gourmet-Teller** .....34,90  
1 Rinderfilet, 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Putenfilet,  
1 Rumpsteak, grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln ( statt Pommes  
oder Reis ), Metaxasahnesoße, Bauernsalat ( statt gem. Salat )

## Grillplatten - ab 2 Personen -

- 110 **Samos-Platte** - *ab 2 Personen* - .....pro Person...24,50  
Gyros, 2 Souvlakia ( Filetspieße vom Schwein ),  
2 Schweinesteaks, 2 Keftedakia <sup>d,e</sup> ( kleine Hacksteaks ),  
Pommes und griechischer Reis <sup>c</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>, gemischter Salat mit  
Dolmadakia ( Weinblätter mit Reisfüllung ) und Schafskäse
- 111 **Lamm-Platte** - *ab 2 Personen* - .....pro Person...32,90  
2 Lammfilet, 2 Lammsteaks ( filetierter Lammrücken ),  
6 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten ( Lammkarree ),  
Pommes und griechischer Reis <sup>c</sup>, Tzatziki <sup>d</sup>, gemischter Salat mit  
Dolmadakia ( Weinblätter mit Reisfüllung ) und Schafskäse
- 112 **Gourmet-Platte** - *ab 2 Personen* - .....pro Person...34,90  
2 Rinderfilet, 2 Lammfilet, 2 Schweinefilet, 2 Putenfilet,  
2 Rumpsteak, Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen,  
Metaxasahnesoße, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

## Filet-Kompositionen

LAMM | RIND | SCHWEIN | PUTE

PREMIUMQUALITÄT - RIND AUS ARGENTINIEN - LAMM AUS NEUSEELAND

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

115	<b>Lammfilet</b> - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup>	29,50
116	<b>Lammfilet Metaxa</b> - in Metaxasahnesoße	31,50
117	<b>Lammfilet Krasato</b> in Weinsahnesoße mit Champignons	31,50
118	<b>Lammfilet Manitaria</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	31,90

120	<b>Rinderfilet</b> - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup>	33,50
121	<b>Rinderfilet Metaxa</b> - in Metaxasahnesoße	35,50
122	<b>Rinderfilet Krasato</b> in Weinsahnesoße mit Champignons	35,50
123	<b>Rinderfilet Manitaria</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	35,90

125	<b>Schweinefilet</b> - Medallions, Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup>	20,90
126	<b>Schweinefilet Metaxa</b> - Medallions in Metaxasahnesoße	21,90
127	<b>Schweinefilet Krasato</b> - Medallions - in Weinsahnesoße mit Champignons	21,90
128	<b>Schweinefilet Manitaria</b> - Medallions - mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	22,50

130	<b>Putenbrustfilet</b> - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup>	20,90
131	<b>Putenbrustfilet Metaxa</b> - in Metaxasahnesoße	21,90
132	<b>Putenbrustfilet Krasato</b> in Weinsahnesoße mit Champignons	21,90
133	<b>Putenbrustfilet Manitaria</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	22,50

## Steaks

PREMIUMQUALITÄT - RIND AUS ARGENTINIEN - LAMM AUS NEUSEELAND

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

135	<b>Lammsteak Manitaria</b> - <i>filetierter Lammrücken</i> - mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	29,90
-----	--	-------

136	<b>Rumpsteak</b> - mit Kräuterbutter, Tzatziki <sup>d</sup>	29,50
137	<b>Rumpsteak Metaxa</b> - in Metaxasahnesoße	30,90
138	<b>Rumpsteak Krasato</b> in Weinsahnesoße mit Champignons	30,90
139	<b>Rumpsteak Manitaria</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tzatziki <sup>d</sup>	31,50

## Fisch

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

ALTERNATIVE BEILAGE MIT AUFPREIS:

**BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI** 1,90 | **GEMÜSE MEDITERRAN** 2,90

140	<b>Baby Calamari</b> - <b>frittiert</b> Tintenfisch <sup>a</sup> - mehliert und frittiert, Aioli-Creme <sup>d</sup>	22,90
141	<b>Baby Calamari</b> - <b>aus der Pfanne</b> gebratener Tintenfisch in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika	24,90
142	<b>Sardellen</b> <sup>a</sup> mehliert und knusprig gebraten, Aioli-Creme <sup>d</sup>	20,50
145	<b>Garnelen Souvlakia</b> - <b>Metaxa</b> - ohne Schale - 2 gegrillte Garnelen-Spieße in Metaxasahnesoße	21,50
146	<b>Garnelen Gigantes</b> - <b>Metaxa</b> - ohne Schale - 6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Metaxasahnesoße	25,90
147	<b>Garnelen Gigantes</b> - <b>Saganaki</b> - ohne Schale - 6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Tomatenesoße, Feta <sup>d</sup>	25,90
148	<b>Garnelen Gigantes</b> - <b>Skordato</b> - ohne Schale - 6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Olive	26,50

ZU FOLGENDEN FISCH-GERICHTEN GIBT ES **ROSMARINKARTOFFELN**  
UND WAHLWEISE **RAHMSPINAT** ODER **GEMÜSE MEDITERRAN**

ALTERNATIVE ZU DEN „ROSMARINKARTOFFELN“ AUCH:  
**POMMES** | **GRIECHISCHEN REIS** | **BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI**

150	<b>Loup de mer</b> - <i>Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer</i> - vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup> , gemischter Salat	27,90
151	<b>Dorade Royal</b> - <i>Goldbrasse aus dem Mittelmeer</i> - vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup> , gemischter Salat	27,90
152	<b>Lachsfilet</b> vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup> , gemischter Salat	26,90
153	<b>Zanderfilet</b> <sup>a</sup> mehliert, aus der Pfanne, Aioli-Creme <sup>d</sup> , gemischter Salat	25,50

## Pasta

160	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Gyros</b> - <b>Metaxa</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Gyros in Metaxasahnesoße	17,90
161	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Pute</b> - <b>Krasato</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Putenbrustfilet in Weinsahnesoße mit Champignons und Brokkoli	18,90
162	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Kima</b> - <i>Bolognese</i> - Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Hackfleischsoße	15,90
163	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Kima</b> - <b>Krasato</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Hackfleisch in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken	16,50
164	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Kima</b> - <b>Metaxa</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Hackfleisch in Metaxasahnesoße und Käse überbacken	16,50
165	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Lachs</b> - <b>Spinat</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Lachsfilet in Spinat-Weinsahnesoße	21,90
166	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Garnelen</b> - <b>Saganaki</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensoße und Schafskäse	21,90

167	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Salza</b> - <b>VEGAN</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti in Knoblauch-Tomatensoße	13,50
168	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Brokkoli</b> - <b>Krasato</b> - <b>VEGGIE</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti, Brokkoli, Weinsahnesoße mit Champignons	16,50
169	<b>Pasta</b> <sup>a</sup> <b>Gemüse</b> - <b>Metaxa</b> - <b>VEGGIE</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti mit buntem Gemüse in Metaxasahnesoße	17,50

## Kinderteller - bis 12 Jahre -

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING  
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE **POMMES** ODER **GRIECHISCHEN REIS**

170	<b>Gyraki</b> - kleiner Gyros vom Drehspieß, Tzatziki <sup>d</sup>	11,50
171	<b>Souvlaki</b> - 1 Filetspieß vom Schwein, Tzatziki <sup>d</sup>	12,50
172	<b>Kefdedaki</b> - kleines Hacksteak <sup>d,e</sup> , Tzatziki <sup>d</sup>	10,50
173	<b>Galopoulaki</b> - kleines Putenbrustfilet, Tzatziki <sup>d</sup>	11,50

174	<b>Makaronaki</b> <sup>a</sup> <b>Kima</b> - <i>Bolognese</i> - Penne <u>oder</u> Spaghetti mit Hackfleischsoße ( <i>ohne Salat &amp; Beilagen</i> )	9,90
175	<b>Makaronaki</b> <sup>a</sup> <b>Domata</b> - <b>VEGAN</b> Penne <u>oder</u> Spaghetti in Tomatensoße ( <i>ohne Salat &amp; Beilagen</i> )	8,90

## Extra Beilagen + Soßen

180	<b>Reis</b> - griechischer Reis mit Zigeunersoße <sup>c</sup> - <b>VEGAN</b>	4,90
181	<b>Pommes</b> - <b>VEGAN</b>	4,90
182	<b>Pommes Feta</b> - mit Feta-Schnee + Oregano - <b>VEGGIE</b>	5,90
183	<b>Backkartoffel</b> - mit Tzatziki <sup>d</sup> - <b>VEGGIE</b>	6,50
184	<b>Rosmarinkartoffeln</b> - <b>VEGAN</b>	6,50
185	<b>Rahmspinat</b> <sup>d</sup> - <b>VEGGIE</b>	6,50
186	<b>Gemüse Mediterran</b> - <b>VEGAN</b>	6,90
187	<b>Brokkoli Natur</b> - <b>VEGAN</b>	4,90
188	<b>Grüne Bohnen</b> - in Tomatensoße - <b>VEGAN</b>	5,90
189	<b>Okraschoten</b> - in Tomatensoße - <b>VEGAN</b>	6,90
190	<b>Metaxasahnesoße</b> - <b>VEGGIE</b>	4,50
191	<b>Weinsahnesoße</b> - mit frischen Champignons - <b>VEGGIE</b>	4,50
192	<b>Tomatensoße</b> - <b>VEGAN</b>	3,90
193	<b>Zigeunersoße</b> <sup>c</sup> - <b>VEGAN</b>	3,90
194	<b>Hausdressing</b> <sup>h</sup> - hausgemachter Salatdressing - <b>VEGGIE</b>	1,90
195	<b>Ketchup</b> <sup>c</sup> / <b>Mayo</b> - <b>VEGAN</b>	1,00 / 1,10

## Desserts

200	<b>Samos Joghurt</b> - echter, griechischer premium Joghurt - ..... 7,50 <u>wahlweise:</u> > mit Wald-Bio-Honig von der Insel Samos & Walnüssen > mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & Pistazien	7,50
201	<b>Greek White Chocolate Cheesecake</b> <sup>a,h,d</sup> aus weißer Schokolade, griech. Joghurt & Hafer-Butterkeksboden <u>wahlweise:</u> > mit Wald-Bio-Honig von der Insel Samos & Walnüssen > mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & Pistazien	8,90
202	<b>Panna cotta</b> <sup>d</sup> - <i>leicht und cremig</i> - mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott & weißen Schokoraspeln	7,90
203	<b>Schoko-Soufflé</b> <sup>a,d,e</sup> - <i>Schokoküchlein</i> - mit süßem Waldbeeren-Rotwein-Kompott und Keksrollchen	7,90
204	<b>Greek Kadaifi</b> <sup>a</sup> eine in feinen Teigfäden (Engelshaar) eingewickelte Füllung aus Walnüssen, Pistazien, Zimt, Nelken, Zuckersirup und Wald-Bio-Honig	8,50



# SAMOS

GREEK CUISINE

| SINCE 1985 |

## Speisekarte

Außerhauskarte

STAY TUNED



KONTAKT

## 04121 - 93599

Könnholz 1 | 25336 Elmshorn

info@samos-elmshorn.de  
www.samos-elmshorn.de

BEZAHLUNG

Bar, EC- oder Kreditkarte,  
Kontaktlos ( Apple Pay, Google Pay, ... )  
Alle Preise verstehen sich in €, inkl. MwSt.

a = Gluten (Weizen), b = Walnüsse, c = Sellerie, d = Milch, e = Ei,  
f = Fisch, g = Senf, h = Hausdressing > enthält „Senf, Milch, Ei, Süßungsmittel“,  
i = Weichtiere, Veggie = ohne Fleisch & Fisch, Vegan = nichts vom Tier