

## Vorspeisen

- 1 **Griechische Bruschetta - VEGGIE** ..... 7,90  
Selbstgebackenes, gegrilltes Brot <sup>a</sup> mit frisch gehackten Tomaten, Kräutern, Schafskäse und frischem Knoblauch-Olivenöl
- 1a **Skordopsomo** - Knoblauchbrot - **VEGAN** ..... 3,90  
Selbstgebackenes, gegrilltes Brot <sup>a</sup> mit frischem Knoblauch-Olivenöl, Fleur de Sel Salz und gerebeltem Bio-Berg-Oregano aus Samos
- 2 **Feta Natur - VEGGIE** ..... 7,90  
griechischer Schafskäse, garniert mit Zwiebeln und Olivenöl
- 2a **Feta Saganaki - VEGGIE** ..... 9,90  
panierter Schafskäse <sup>a,d,e</sup>, knusprig gebacken
- 2b **Feta Fournio - VEGGIE** ..... 9,80  
Schafskäse aus dem Ofen mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Olive
- 2c **Feta Filo - VEGGIE** ..... 10,90  
gebackener Schafskäse in knusprigem Blätterteig <sup>a</sup>, gepaart mit aromatischem Sesam und süßem Wild-Bio-Honig aus Samos
- 3 **Tsatsiki** - Joghurt-Creme mit Knoblauch - **VEGGIE** ..... 5,20
- 4 **Skordocrema** - Aioli-Creme <sup>d</sup> mit Knoblauch - **VEGGIE** ..... 4,50
- 5 **Melizanocrema** - Auberginen-Creme - **VEGAN** ..... 6,20
- 6 **Fava** - gelbe Erbsen-Creme - **VEGAN** ..... 5,20
- 7 **Chtipiti** - Schafskäse-Creme - **VEGGIE** ..... 6,20
- 8 **Tarama** - Fischrogen-Creme ..... 6,20
- 9 **Tonocrema** - Thunfisch-Creme ..... 6,20
- 10 **Trigono** - Wählen Sie 3 aus 7 hausgem. Cremes ( Nr. 3 - 9 ) ..... 10,90  
mit geröstetem, griechischem Pita-Brot <sup>a</sup> jede weitere Creme...3,90
- 11 **Oliven** - Feinste Kalamata-Oliven - **VEGAN** ..... 5,90
- 12 **Peperoni** - Milde Peperoni aus Makedonien - **VEGAN** ..... 5,50
- 12a **Peperoni - gebraten** - **VEGAN** ..... 7,50  
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert
- 13 **Champignons - paniert** <sup>a,d,e</sup> - **VEGGIE** ..... 7,50  
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert und Aioli-Creme <sup>d</sup>
- 13a **Champignons - gebraten** - **VEGAN** ..... 6,90  
mit Zwiebeln und Olivenöl
- 14 **Zucchini <sup>a</sup> - mehliert & gebraten** - **VEGGIE** ..... 7,90  
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert und Tsatsiki <sup>d</sup>
- 15 **Auberginen <sup>a</sup> - mehliert & gebraten** - **VEGGIE** ..... 7,90  
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert und Tsatsiki <sup>d</sup>
- 15a **Auberginen Saganaki** - **VEGGIE** ..... 8,50  
in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken
- 16 **Rote Florina-Paprika** - **VEGGIE** ..... 6,50  
gegrillt und gefüllt mit Schafskäse
- 17 **Gigantes Saganaki** - **VEGGIE** ..... 7,90  
griechische Riesenbohnen in Tomatensoße mit Schafskäse
- 18 **Dolmadakia** - **VEGGIE** ..... 6,50  
Weinblätter mit Reis gefüllt und Tsatsiki <sup>d</sup>
- 18a **Dolmadakia Metaxa** - **VEGGIE** ..... 6,90  
Weinblätter mit Reis gefüllt in Metaxasahnesoße
- 19 **Sikotakia Tiganaki** - Rinderleber ..... 8,90  
geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln und Paprika
- 20 **Chirino Tiganaki** - Schweinefilet ..... 11,90  
geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln und Paprika
- 21 **Galopoula Tiganaki** - Putenfilet ..... 10,90  
geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln, Paprika, Champignons
- 22 **Soutzoukakia Smyrneika** - Hackröllchen, traditionell ..... 8,90  
in pikanter Knoblauch-Tomatensoße und geriebenem Schafskäse
- 22a **Soutzoukakia Metaxa - Käse** - Hackröllchen ..... 9,90  
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken

- 23 **Sardellen** <sup>a,f</sup> ..... 9,90  
mehliert und knusprig gebraten mit Tsatsiki <sup>d</sup>
- 24 **Baby Calamari - frittiert** ..... 12,50  
Tintenfisch <sup>a</sup>, mehliert und frittiert mit Aioli-Creme <sup>d</sup>
- 24a **Baby Calamari - aus der Pfanne** ..... 12,90  
Tintenfisch, gebraten in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika
- 25 **Oktopus Plokami** - Premium Pulpo vom Grill - ..... 15,90  
traditionell mit Olivenöl und Zitrone verfeinert
- 25a **Oktopus Plokami Fava** - Premium Pulpo vom Grill - ..... 17,90  
an gelber Erbsen-Creme, karamellierte Zwiebeln, Olivenöl, Zitrone
- 26 **Garnelen Metaxa** - ohne Schale - ..... 12,60  
gebraten in Knoblauch-Metaxasahnesoße
- 26a **Garnelen Saganaki** - ohne Schale - ..... 12,50  
gebraten in Knoblauch-Tomatensoße mit Schafskäse
- 26b **Garnelen Skordato** - ohne Schale - ..... 12,90  
gebraten in Knoblauch-Olivenöl, mit frischem Rosmarin, Zwiebeln, Paprika, Peperoni und Olive
- 27 **Mezé Vorspeisenplatte** - ab 1 Pers. oder mehr - ...pro Person... 21,90  
Genießen Sie 18 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 ), Dolmadakia ( Weinblätter mit Reis gefüllt ), Kalamarákia-Salat <sup>i</sup>, Tsatsiki <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

- 29 **Zwiebelsuppe** <sup>a</sup> mit Röstbrot u. Käse überbacken - **VEGGIE** - ... 5,90
- 29a **Hühnersuppe** <sup>c</sup> mit frischem Gemüse ..... 5,90
- 29b **Vitalsuppe** - scharfe Knoblauchsuppe mit Schweinefleisch... 5,90

## Salate

- 30 **Bauernsalat Choriátiki** - **VEGGIE** ..... 11,90  
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, griechischer Schafskäse, Essig und Olivenöl
- 31 **Gemischter Salat** - **VEGGIE** ..... 7,90  
grüner Salat, Kraut, Gurke, Tomate, Hausdressing <sup>h</sup>
- 32 **Krautsalat** mit Petersilie und Karotten - **VEGAN** ..... 6,90
- 33 **Champignon-Salat** - **VEGGIE** ..... 11,90  
gebratene Champignons mit Zwiebeln an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 34 **Gyros-Salat** ..... 13,50  
Gyros an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Olive, Peperoni, griechischer Schafskäse, Hausdressing <sup>h</sup>
- 35 **Puten-Salat** ..... 14,50  
gegrilltes Putenbrustfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 36 **Lachs-Salat** ..... 17,50  
gegrilltes Lachsfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 37 **Garnelen-Salat** ..... 15,50  
gegrillte Garnelen am Spieß an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 38 **Thunfisch-Salat** ..... 11,50  
Thunfisch an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Ei, Hausdressing <sup>h</sup>
- 39 **Kalamarákia-Salat** ..... 12,50  
gekochter Tintenfisch nach griechischer Art, auf Krautsalat

## Griechische Spezialitäten

INKLUSIVE EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING

- 40 **Moussaka** ..... 16,90  
Traditioneller Auflauf mit Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen und goldbraun gebackener Béchamel-Creme <sup>a,d,e</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 41 **Paputsaki** ..... 15,90  
Auberginenhälften mit Hackfleisch gefüllt und Schafskäse überbacken, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 42 **Psito** ..... 18,90  
Lammhaxe aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffeln und wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen
- 43 **Juwetsi** ..... 18,50  
zart geschmortes Rindfleisch in Wein-Tomatensoße mit Spaghetti und Schafskäse überbacken
- 44 **Kokkinistó** ..... 18,50  
zart geschmortes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen
- 45 **Stifado** ..... 18,50  
zart geschmortes Rindfleisch mit in Wein gedünsteten Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln
- 45a **Stifado Orfano** - **VEGAN** - ..... 13,90  
in Wein gedünstete Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln
- 46 **Briam Metaxa** - **VEGGIE** ..... 14,90  
bunte Gemüsepfanne in Metaxasahnesoße und Reis
- 47 **Briam Saganaki** - **VEGGIE** ..... 14,80  
bunte Gemüsepfanne in Tomatensoße mit Schafskäse und Reis
- 48 **Briam Skordato** - **VEGAN** - ..... 14,70  
bunte Gemüsepfanne mit Knoblauch-Olivenöl und Reis
- 49 **Brokkoli Krasato - Käse** - **VEGGIE** - ..... 13,90  
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

- 50 **Gyros Pur** - ohne Salat & Beilagen - nur Fleisch - ..... 12,50  
vom Drehspieß
- 51 **Gyros Spezial** - mit Salat & Beilagen - ..... 15,50  
vom Drehspieß, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 52 **Gyros Metaxa** ..... 16,90  
in Metaxasahnesoße, Brokkoli
- 53 **Gyros Metaxa - Käse** ..... 17,90  
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken, Brokkoli
- 54 **Gyros Krasato** ..... 16,90  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Brokkoli
- 55 **Gyros Krasato - Käse** ..... 17,90  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Käse überbacken, Brokkoli
- 56 **Souvlakia** ..... 16,90  
2 Filetspieße vom Schwein, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 57 **Souvlakia Metaxa - Käse** ..... 18,90  
2 Filetspieße vom Schwein in Metaxasahnesoße und Käse überbacken

- 58 **Bifteki** ..... 16,90  
Hacksteak <sup>d,e</sup> gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, dazu Tsatsiki <sup>d</sup>
- 59 **Bifteki Metaxa - Käse** ..... 18,90  
Hacksteak <sup>d,e</sup> gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 60 **Keftedakia** ..... 15,50  
2 große Hacksteaks <sup>d,e</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 61 **Keftedakia Metaxa - Käse** ..... 17,50  
2 große Hacksteaks <sup>d,e</sup> in Metaxasahnesoße + Käse überbacken
- 62 **Paidakia** - Premium Lammkarree aus Neuseeland - ..... 23,50  
5 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 63 **Rinderleber** ..... 16,90  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup>

## Grillteller

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

- 65 **Ireon-Teller** ..... 17,90  
Gyros, 1 Souvlaki ( Filetspieß vom Schwein ), Tsatsiki <sup>d</sup>
- 66 **Pythagorion-Teller** ..... 16,50  
Gyros, 1 großes Hacksteak <sup>d,e</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 67 **Spatharei-Teller** ..... 16,50  
Gyros, Rinderleber, 1 großes Hacksteak <sup>d,e</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 68 **Lamm-Teller** ..... 25,50  
1 Lammfilet, 1 Lammsteak ( filetierter Lammrücken ), 3 Lammkoteletts aus der Krone ( Lammkarree ), Tsatsiki <sup>d</sup>
- 69 **Samos-Teller** ..... 20,50  
Gyros, 1 Souvlaki ( Filetspieß vom Schwein ), 2 Schweinesteaks, 1 Keftedaki <sup>d,e</sup> ( kleines Hacksteak ), Tsatsiki <sup>d</sup>, Zigeunersoße <sup>c</sup> - extra Scharf
- 70 **Gourmet-Teller** ..... 28,50  
1 Rinderfilet, 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Rumpsteak, grüne Bohnen, Rosmarinkartoffeln ( statt Pommes oder Reis ), Mataxasahnesoße, griech. Bauernsalat ( statt gemischter Salat )

## Grillplatten - ab 2 Personen -

PREMIUMQUALITÄT - RIND AUS ARGENTINIEN - LAMM AUS NEUSEELAND

- 75 **Lamm-Platte** ..... pro Person... 25,50  
2 Lammfilet, 2 Lammsteaks ( filetierter Lammrücken ), 6 Lammkoteletts aus der Krone geschnitten ( Lammkarree ), Pommes und griechischer Reis <sup>c</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup>, gemischter Salat mit Dolmadakia ( Weinblätter mit Reisfüllung ) und Schafskäse
- 76 **Samos-Platte** ..... pro Person... 20,50  
Gyros, 2 Souvlakia ( Filetspieße vom Schwein ), 2 Schweinesteaks, 2 Keftedakia <sup>d,e</sup> ( kleine Hacksteaks ), Pommes und griechischer Reis <sup>c</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup>, gemischter Salat mit Dolmadakia ( Weinblätter mit Reisfüllung ) und Schafskäse
- 77 **Gourmet-Platte** ..... pro Person... 28,50  
2 Rinderfilet, 2 Schweinefilet, 2 Lammfilet, 2 Rumpsteak, Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen, Mataxasahnesoße, 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

- 80 **Lammfilet** - mit Kräuterbutter, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 23,90  
81 **Lammfilet Metaxa** - in Metaxasahnesoße, Brokkoli..... 25,50  
82 **Lammfilet Krasato** ..... 25,50  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Brokkoli  
83 **Lammfilet Manitaria** ..... 25,50  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 85 **Rinderfilet** - mit Kräuterbutter, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 26,90  
86 **Rinderfilet Metaxa** - in Metaxasahnesoße, Brokkoli..... 28,50  
87 **Rinderfilet Krasato** ..... 28,50  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Brokkoli  
88 **Rinderfilet Manitaria** ..... 28,50  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup>
- 90 **Schweinefilet** - Medallions, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 17,90  
91 **Schweinefilet Metaxa** - Medallions - ..... 18,90  
in Metaxasahnesoße, Brokkoli  
92 **Schweinefilet Krasato** - Medallions - ..... 18,90  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Brokkoli  
93 **Schweinefilet Manitaria** - Medallions - ..... 18,90  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup>  
94 **Schweinefilet Feta** - Medallions - ..... 18,90  
mit schichtweise frischen Tomaten, Zwiebeln,  
Schafskäse und Emmentaler überbacken  
95 **Schweinefiletspitzen Metaxa - Käse** ..... 18,90  
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 100 **Putenbrustfilet** - mit Kräuterbutter, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 16,90  
101 **Putenbrustfilet Metaxa** - Metaxasahnesoße, Brokkoli... 17,90  
102 **Putenbrustfilet Krasato** ..... 17,90  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Brokkoli  
103 **Putenbrustfilet Manitaria** ..... 17,90  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup>

## 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

- 105 **Lammsteak Manitaria** - *filetierter Lammrücken* - ..... 22,90  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki <sup>d</sup>  
106 **Rumpsteak** - mit Kräuterbutter, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 23,90  
107 **Rumpsteak Metaxa** - in Metaxasahnesoße, Brokkoli..... 24,90  
108 **Rumpsteak Krasato** ..... 24,90  
in Weinsahnesoße mit Champignons, Brokkoli  
109 **Rumpsteak Manitaria** ..... 24,90  
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Tsatsiki <sup>d</sup>

## 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

- 110 **Baby Calamari - frittiert** ..... 18,50  
Tintenfisch <sup>a</sup> - mehliert und frittiert mit Aioli-Creme <sup>d</sup>  
111 **Baby Calamari - aus der Pfanne** ..... 18,90  
gebratener Tintenfisch in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Paprika  
112 **Sardellen** <sup>a</sup> ..... 17,50  
mehliert und knusprig gebraten, Aioli-Creme <sup>d</sup>  
115 **Garnelen Souvlakia - Metaxa** - ohne Schale - ..... 18,50  
2 gegrillte Garnelen-Spieße in Metaxasahnesoße mit Brokkoli  
116 **Garnelen Gigantes - Metaxa** - ohne Schale - ..... 22,90  
6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Metaxasahnesoße  
117 **Garnelen Gigantes - Saganaki** - ohne Schale - ..... 22,90  
6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Tomatensoße, Feta<sup>d</sup>  
118 **Garnelen Gigantes - Skordato** - ohne Schale - ..... 23,50  
6 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit frischem Rosmarin, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Olive

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

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

- 120 **Loup de mer** - *Wolfsbarsch aus dem Mittelmeer* - ..... 23,90  
vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat  
121 **Dorade Royal** - *Goldbrasse aus dem Mittelmeer* - ..... 23,50  
vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat  
122 **Lachsfilet** ..... 22,50  
vom Grill, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat  
123 **Zanderfilet** <sup>a</sup> ..... 21,50  
mehliert, aus der Pfanne, Aioli-Creme <sup>d</sup>, gemischter Salat

## Nudeln

- 130 **Makaronia** <sup>a</sup> **Gyros - Metaxa** ..... 14,90  
Penne oder Spaghetti mit Gyros in Metaxasahnesoße  
131 **Makaronia** <sup>a</sup> **Pute - Krasato** ..... 15,90  
Penne oder Spaghetti mit Putenbrustfilet  
in Weinsahnesoße mit Champignons und Brokkoli  
132 **Makaronia** <sup>a</sup> **Kima** - *Bolognese* - ..... 12,90  
Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße  
133 **Makaronia** <sup>a</sup> **Kima - Krasato** ..... 13,50  
Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken  
134 **Makaronia** <sup>a</sup> **Kima - Metaxa** ..... 13,50  
Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Metaxasahnesoße und Käse überbacken  
135 **Makaronia** <sup>a</sup> **Lachs - Spinat** ..... 18,90  
Penne oder Spaghetti mit Lachsfilet in Spinat-Weinsahnesoße  
136 **Makaronia** <sup>a</sup> **Garnelen - Saganaki** ..... 18,90  
Penne oder Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch-Tomatensoße und Schafskäse

- 137 **Makaronia** <sup>a</sup> **Salza** - *VEGAN* - ..... 10,50  
Penne oder Spaghetti in Knoblauch-Tomatensoße  
138 **Makaronia** <sup>a</sup> **Brokkoli - Krasato** - *VEGGIE* - ..... 13,50  
Penne oder Spaghetti, Brokkoli, Weinsahnesoße mit Champignons  
139 **Makaronia** <sup>a</sup> **Gemüse - Metaxa** - *VEGGIE* - ..... 14,50  
Penne oder Spaghetti mit buntem Gemüse in Metaxasahnesoße

## Kinderteller - bis 12 Jahre -

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

- 140 **Gyraki** - kleiner Gyros vom Drehspeiß, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 9,90  
141 **Souvlaki** - 1 Filetspeiß vom Schwein, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 10,90  
142 **Kefdedaki** - kleines Hacksteak <sup>d, e</sup>, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 8,90  
143 **Galopoulaki** - kleines Putenbrustfilet, Tsatsiki <sup>d</sup> ..... 9,90
- 144 **Makaronaki** <sup>a</sup> **Kima** - *Bolognese* - ..... 7,20  
Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße (*ohne Salat & Beilagen*)  
145 **Makaronaki** <sup>a</sup> **Domata** - *VEGAN* - ..... 6,20  
Penne oder Spaghetti in Tomatensoße (*ohne Salat & Beilagen*)

## Extra Beilagen + Soßen

- 150 **Reis** - griechischer Reis mit Zigeunersoße <sup>c</sup> - *VEGAN* - ..... 3,90  
151 **Pommes frites** - *VEGAN* - ..... 4,50  
152 **Backkartoffel** - mit Tsatsiki <sup>d</sup> - *VEGGIE* - ..... 5,20  
153 **Rosmarinkartoffeln** - *VEGAN* - ..... 5,20
- 154 **Rahmspinat** <sup>d</sup> - *VEGGIE* - ..... 4,90  
155 **Gemüse Mediterran** - *VEGAN* - ..... 5,90  
156 **Brokkoli Natur** - *VEGAN* - ..... 3,90  
157 **Grüne Bohnen** - in Tomatensoße - *VEGAN* - ..... 4,90  
158 **Okraschoten** - in Tomatensoße - *VEGAN* - ..... 5,90
- 159 **Griechisches Pitabrot** <sup>a</sup> - *VEGAN* - ..... 2,90  
170 **Metaxasahnesoße** - *VEGGIE* - ..... 3,90  
171 **Weinsahnesoße** - mit frischen Champignons - *VEGGIE* - ..... 3,90  
172 **Tomatensoße** - *VEGAN* - ..... 2,90  
173 **Zigeunersoße** <sup>c</sup> - *VEGAN* - ..... 2,90

## Desserts

- 180 **Samos Joghurt** - echter, griechischer premium Joghurt - ..... 5,90  
mit Walnüssen, Pistazien und süßem Wild-Bio-Honig aus Samos  
181 **Panna cotta** <sup>d</sup> - *leicht und cremig* - ..... 6,90  
mit Wildbeeren, in süßem griechischen Rotwein eingekocht  
183 **Greek White Chocolate Cheesecake** <sup>a,b,d</sup> - *Käsekuchen* - ..... 6,90  
aus weißer Schokolade und griechischem Joghurt  
**mit wahlweise:**  
> Walnüssen und süßem Wild-Bio-Honig aus Samos oder  
> Wildbeeren, in süßem griechischen Rotwein eingekocht
- 185 **Griechisches Kadaifi** <sup>a</sup> ..... 5,90  
eine in feinen Teigfäden (Engelshaar) eingewickelte Füllung aus Walnüssen, Pistazien, Zimt, Nelken, Zuckersirup und Wild-Bio-Honig

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



# SAMOS

GREEK CUISINE

| SINCE 1985 |

## Speisekarte

STAY TUNED

Facebook | Instagram



KONTAKT

## 04121 - 93599

Köhnholz 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.

DEZ 2022