



KALTE VORSPEISEN

COLD STARTERS

Griechisches Trio /A/G Oliven, Feta, Tomatensalsa mit Pitta Greek olives with feta, tomato salsa and pitta	€ 11,00
Dakos /A/G Griechisches Brot mit Tomaten, Feta & Kapern Greek bread with tomatoes, feta & capers	€ 7,00
Griechische Oliven mit Feta /G Greek olives with Feta	€ 4,90
Tzatziki /G Griechisches Joghurt mit Gurken und Knoblauch authentic Greek yoghurt with cucumber and garlic	€ 6,50
Tzatziki Avocado /A/G Gr. Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Avocado und Pitabrot Greek yoghurt with cucumber, garlic, avocado and pita bread	€ 7,20
Taramosalat /D/F/G Hausgemachter griechischer Fischeieraufstrich housemade greek roe spread	€ 7,50
Tirokafferi /G Käse - Salat cheese salad	€ 6,60
Melitzanosalata /G hausgemachter Auberginen Aufstrich homemade eggplant dip	€ 7,50
Lachs-Tatar /D Lachstatar mit Avocado Salmon tartare with avocado	€ 18,50

Austern

Oysters (buy 3 oysters get 1 free glass of prosecco/ buy 6 oysters get 2 free glasses of prosecco / buy 12 oysters get 1 free bottle of prosecco)

Fine De clair/R (France – Brittany region)	€ 4,50
Gillardeu/R (France-Marennes-Oleron)	€ 6,50

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



SALATE

SALADS

Choriataki – Original griechischer Bauernsalat /G	€ 12,90
<i>Salatschüssel mit Tomaten-Gurken-Oliven-Feta-Kapern, Paprika-Zwiebeln</i> <i>authentic greek salad with tomatoes, cucumbers, olives & feta</i>	
Gemischter SALAT mit gegrillter Hühnerbrust	€ 12,90
<i>mixed salad with grilled chicken</i>	
Gemischter SALAT mit gegrillten Garnelen /G/B	€ 14,50
<i>mixed salad with grilled shrimp</i>	
Gemischter SALAT mit Gyros	€ 12,90
<i>mixed salad with gyros</i>	
Gemischter SALAT mit Halloumi /G	€ 12,90
<i>mixed salad with halloumi</i>	
Kleiner Gemüse- SALAT	€ 5,50

EXTRA BEILAGEN

SIDE DISHES

Pommes Frites mit Trüffelöl und geriebenen Hartkäse/G	€ 5,50
<i>french fries with truffle oil and grated hard-cheese</i>	
Babykartoffel mit Sauce /C/G	€ 6,00
<i>baby potatoes</i>	
Erdäpfelscheiben	€ 5,50
<i>fried potato slices</i>	
Reis	€ 4,00
<i>rice</i>	
Gegrilltes Gemüse	€ 6,00
<i>grilled vegetables</i>	



WARMES VORSPEISEN

WARM STARTERS

Champignons mit Trüffelöl & Kefalotyri Käse /G/L <i>Champignons with truffle oil & kefalotyri cheese</i>	€ 10,50
Feta Saganaki /A/C/G <i>knusprig gebackener Feta mit Marmelade</i> <i>crispy baked feta with marmelade</i>	€ 10,90
Feta Fournou /G <i>Feta aus dem Ofen</i> <i>feta from oven</i>	€ 11,50
Gavros /A/C/D/G <i>frittierte Sardellen mit Knoblauchsauce</i> <i>fried anchovies with garlic sauce</i>	€ 10,00
Dolmadakia /G <i>eingelegte Weinblätter mit Kalbsfleisch</i> <i>pickled vine leaves with calf meat</i>	€ 11,90
Scampis Saganaki /B/G <i>Scampis mit Tomatensauce und Feta</i> <i>scampi with tomato sauce and feta</i>	€ 14,90
Halloumi gegrillt mit Marmelade /G <i>Gegrillter Halloumi Grillkäse mit Marmelade</i> <i>grilled halloumi cheese with marmelade</i>	€ 10,00
Spanakopita /A/C/G <i>Blätterteigtaschen mit Feta und Spinat gefüllt</i> <i>Puff pastry pockets with feta and spinach</i>	€ 8,50
Kolokithokeftedes /A/C/G <i>Zucchini gefaschiertes mit Tzatziki</i> <i>minced zucchini with tzatziki</i>	€ 9,50
Pikilia – reichhaltiger Vorspeisenteller A/C/D/G <i>kalt und warm pro Person</i> <i>starter plate: cold and warm per person</i>	€ 16,90
Zucchini Pommes mit Tzatziki/A/G <i>Zucchini fries with tzatziki</i>	€ 8,50

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



SUPPEN

SOUPS

Suppe des Tages <i>Soup of the day</i>	€ 7,50
Fasolada /F/L <i>Bohnensuppe mit Zwiebeln, Paprika & Tomaten nach Art des Hauses</i> <i>homemade bean soup with onions, paprika & tomatoes by house style</i>	€ 7,00
Cremige Fischsuppe mit Meeresfrüchten /B/D/G/R/O <i>Creamy fish soup with seafood</i>	€ 13,50

BROT

BREAD

Portion Brot /A <i>Portion of bread</i>	€ 2,50
Skordopsomo /A/G <i>frisches Ofenbrot mit Knoblauch</i> <i>oven bread with garlic</i>	€ 4,00
Pittabrot mit oder ohne Knoblauch /A <i>griechisches Fladenbrot</i> <i>greek pita bread</i>	€ 4,00

SAUCEN

SAUCES

Metaxasauce /G	€ 4,50
Knoblauchsauce /C/G	€ 4,50
Ketchup / Mayo	€ 1,70



FISCHGERICHTE

FISH

Frito Misto mit Knoblauchsauce /A/B/C/D/G/R Calamari, Garnelen, Sardellen with garlic sauce, squid, shrimps, anchovies	€ 22,50
Lachsfilet mit gegrilltem Gemüse /C/D/G grilled salmon with grilled vegetables	€ 24,50
Kalamaria mit Knoblauchsauce & gegrilltem Gemüse /A/C/G/R Calamari gegrillt oder gebacken grilled or fried calamari with garlic sauce & grilled vegetables	€ 21,50
Gegrillte Chtapodi mit Fava & Rosmarinsauce /G/L/R Gegrillter oktopus mit Fava grilled octopus with fava & rosemary sauce	€ 27,90
Garnelen mit Knoblauchsauce & gegrilltem Gemüse /A/C/G/R gegrillt oder gebacken shrimps grilled or fried with garlic sauce & grilled vegetables	€ 27,50
Dorade mit Knoblauchsauce & gegrilltem Gemüse /C/D/G grilled dorade whole garlic sauce & grilled vegetables	€ 27,50
Muscheln in Weinsauce A/O/R mussels in wine sauce	€ 19,90



VOM GRILL FROM GRILL

Brizola vom Rind /G <i>Rib-eye Steak mit Babykartoffeln & Tzatziki</i> <i>Rib-eye Steak with Baby potatoes & Tzatziki</i>	€ 29,70
Brizola vom Schwein /G <i>Schweinekotelett mit Babykartoffeln & Tzatziki</i> <i>Pork chop with Baby potatoes & Tzatziki</i>	€ 20,50
Bifteki/C/G/L <i>Fleischlaibchen gefüllt mit Schafkäse, Dukaten Pommes & Tzatziki</i> <i>meat loaf stuffed with feta, ducat fries & tzatziki</i>	€ 17,50
Griechischer Burger /A/G <i>Rindfleisch & Dukaten Pommes</i> <i>greek burger with ducat fries</i>	€ 16,50
Souvlaki mit Hühnerbrust /G <i>Hühnerfleischspieß mit Tzatziki & Dukaten Pommes</i> <i>chicken skewer with Tzatziki and ducat fries</i>	€ 17,50
Souvlaki /G <i>Schweinefleischspieß mit Dukaten Pommes & Tzatziki</i> <i>pork skewer with ducat fries & tzatziki</i>	€ 16,50
Gyros mit Pitta /A/G <i>mit Tomaten, Zwiebeln, Tzatziki, Dukaten Pommes</i> <i>Gyros with Pitabread with tomatoes, onions & tzatziki with ducat fries</i>	€ 17,90
Lammkotelette /G <i>Lammkrone mit Babykartoffeln & Tzatziki</i> <i>lamb chop with baby potatoes & tzatziki</i>	€ 27,50
Iris Platte /G <i>Lammkoteletts, Souvlakispieße, Sutzukakia, Gyros mit Pommes & Tzatziki</i> <i>lamb chops, souvlaki, sutzukakia, gyros with French fries & tzatziki</i>	€ 28,90

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



NUDELGERICHTE

PASTA

Kretanische Skioufichta-Nudeln /A/B/L

€20,50

*Pasta mit Tomaten-Obersauce und Garnelen
pasta with tomato-cream sauce and shrimps*

Kretanische Skioufichta-Nudeln Vegan /A/L

€17,50

*Pasta mit Tomatensauce & diverses Gemüse
Pasta with tomatosauce & various vegetables*

EMPFEHLUNG DES HAUSES

RECOMMENDATION OF THE HOUSE

Gouvetsi /A/L

*aufgelöste Lammstelze mit Kritharaki
dssolved lamb shank with kritharaki*

€ 19,50

Schnitzel von Kalb /A

schnitzel of calf

€ 22,50

AUS DER PFANNE

OUT OF THE PAN

*Alle Gerichte mit Erdäpfelscheiben!
All dishes with potato slices!*

Schweinefilet Tiganaki in Metaxasauce /G

€ 19,90

*pork loin in metaxasauce with sliced potatoes in Metaxa sauce
with gratinated cheese & potato slices*

Hühnerfilet Tiganaki in Metaxasauce/G

€ 19,90

*chicken loin in metaxasauce with sliced potatoes in Metaxa sauce
with gratinated cheese & potato slices*

Gyros Spezial /G

€ 19,50

*Gyros (Schwein) in Metaxasauce mit überback. Käse & Erdäpfelscheiben
Gyros (pork) in Metaxa sauce with gratinated cheese & potato slices*

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



TRADITIONELLE GRIECHISCHE KÜCHE TRADITIONAL GREEK CUISINE

Mousaka /A/C/G <i>Melanzaniauflauf mit Faschiertem, Kartoffeln, Bechamelhaube</i> <i>juicy eggplant gratin with minced meat, potatoes, béchamel</i>	€ 18,00
Lammstelze mit Ofengemüse/A/L <i>Lammstelze mit Ofengemüse</i> <i>lamb shank with baked vegetables</i>	€ 24,50
Vegetarische Platte /A/C/G <i>Vegetarian plate</i> <i>Gefüllte Paprika mit gegrillte Gemüse, Spanakopita,</i> <i>Kolokithokeftedes & Tzatziki</i> <i>Stuffed peppers with grilled vegetables, spanakopita,</i> <i>Kolokithokeftedes & Tzatziki</i>	€ 17,50
Vegane Platte <i>gefüllte Paprika & Tomaten mit Ofenkartoffeln</i> <i>stuffed peppers & tomatoes with baked potatoes</i>	€ 16,50

GERICHTE ZUM TEILEN DISHES TO SHARE

Gegrilltes Meeresfrüchte Plateu/B/D/G/R <i>Doradenfilet, Riesengarnelen, Tigergarnelen, Calamari, Oktopustentakel</i> <i>Mit gegrilltem Gemüse & Tzatziki</i> <i>Sea bream fillet, king prawns, tiger shrimps, calamari, octopus tentacles</i> <i>with grilled vegetables & tzatziki</i>	€ 72,00
Iris Platte für 2 oder mehrere Personen /C/G/L <i>For 2 persons and more: Lammkoteletts, Souvlakispieße, Sutzukakia, Gyros mit</i> <i>Dukaten Pommes & Tzatziki</i> <i>For 2 and more persons: lamb chops, souvlaki chicken, sutzukakia, gyros, potato</i> <i>chips & tzatziki</i>	€ 50,00

Preise in € inkl. Steuern und Abgaben



NACHSPEISEN

DESSERTS

Joghurt mit Honig & Walnüssen/H/G Original-Griechisches Joghurt mit Walnüssen & Honig original greek yoghurt with walnuts & honey	€ 6,50
Baklava mit Vanilleeis/A/C/G/H Knuspriger Blätterteig mit Walnüssen & Honig crispy baked puffy pastry with walnuts & honey	€ 7,50
Galaktoburiko/A/C/G süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Vanilleeis sweet semolina cake in puff pastry with vanilla ice cream	€ 7,50
Nutella-Cheesecake/A/G mit Vanilleeis, Schlagobers & kandierten Früchten with vanilla ice cream, whipped cream & candied fruits	€ 8,50
Souffle Chocolat /A/G mit Vanilleeis & Kekse & Karamel with vanilla ice cream & cookies & caramel	€ 9,50
Panna Cotta/A/G mit Beeren with berries	€ 7,00
Vanille-Eis/G Vanilla ice cream	€ 5,00



ALLERGENE - ALLERGENS

A – *Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten*

B – *Krebstiere / Crustaceans*

C – *Eier / Eggs*

D – *Fisch / Fish*

E – *Erdnüsse / Peanuts*

F – *Sojabohnen / Soybeans*

G – *Milch / Milk*

H – *Nüsse / Nuts*

L – *Sellerie / Celery*

M – *Senf / Mustard*

N – *Sesamsamen / Sesame seeds*

O – *Schwefeldioxid und Sulfite / Sulfur dioxide and sulfites*

P – *Lupin / Lupin*

R – *Weichtiere / Mollusks*