

SPEISEN

Karte



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH

>> Der Anfang
und die Wurzel
alles Guten ist die Lust
des Bauches <<

Epikur (341 – 270 v. Chr.)



GEMACHT VON:

WENZEL /// FÜR IHREN STARKEN AUFTRITT
Agentur für Markenentwicklung und Kommunikation
www.xmailoffice.com

RESTAURANT ELEO 1220
Jahnallee 38, 59757 Arnsberg

RESERVIERUNG:
Restaurant & Kegelbahn:

Telefon (0 29 32) 9 41 72 00

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag	17.00 – 22.00 Uhr
Dienstag	Ruhetag
Mittwoch & Donnerstag	17.00 – 22.00 Uhr
Freitag & Samstag	17.00 – 23.30 Uhr
Sonntag	12.00 – 22.00 Uhr
an Feiertagen	12.00 – 22.00 Uhr

Verschenken Sie Freude und Genuss!

Unsere exklusiven Eleo 1220-Gutscheine werden individuell mit Ihrem Wunschbetrag ausgestellt!



JETZT FAN WERDEN!



www.facebook.com/eleo1220



www.instagram.com/eleo1220



[@eleo1220](http://www.youtube.com)

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF:



www.eleo1220.de

Gruppen und Events!

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Festlichkeiten aller Art bis zu 100 Personen. Ob Weihnachtsfeier, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur ein besonderer Anlass. Wir bieten Ihnen das richtige Menü für jede Feierlichkeit. Sprechen Sie uns einfach an!

Oder reizt Sie vielleicht in der Freizeit ein sportliches Vergnügen?

Auf unseren hauseigenen Kegelbahnen können Sie sich ganz dem Spiel und Spaß beim Kegeln hingeben.

Wertvolles Feedback!

Wir legen großen Wert auf die Meinung und die Zufriedenheit unserer Gäste und sind stolz auf unsere guten Bewertungen und die hohe Weiterempfehlungsrate – wenn Sie unser Restaurant noch nicht kennen, gewinnen Sie durch die echten und aktuellen Bewertungen einen authentischen Eindruck. **Auch über Ihre Bewertung würden wir uns sehr freuen!**

**Ihre Bewertung unter:
Google oder tripadvisor**

AUTHENTISCH



GRIECHISCH

HERZLICH WILLKOMMEN [Kalós 'Irthate]

ELEO 1220 – DER ETWAS ANDERE GRIECHE IN NEHEIM!

**Tradition trifft auf Moderne, ob Antik oder Moderne –
das Eleo 1220 kann beides.**

Als modernes griechisches Restaurant in Neheim ist es uns eine große Freude, Ihnen die wundervolle Vielfalt und die außerordentlich kulinarischen Geschmackserlebnisse der modernen mediterranen und zugleich der traditionellen griechischen Küche näher zu bringen.

Verbringen Sie einen authentischen Abend im mediterranen Ambiente, um feine Speisen im Kreis Ihrer Kollegen, Bekannten, Freunde oder Familie zu genießen.

Wir sind Weltenbummler und Weinliebhaber, immer auf der Suche nach neuen Eindrücken und großartigen qualitativen und frischen Produkten. Ein hochwertiges Olivenöl, griechisches Bergoregano, Salz, Pfeffer und ganz viel Liebe zu Produkten und dem Kochen reichen schon aus, um vieles zu bewirken. Mehr braucht die griechische Küche nicht und einem authentischen Abend steht nichts im Wege. In unseren aromatisierten Gerichten laufen all diese Stränge zusammen. In den Töpfen und Pfannen brodelt und brät das Beste aus den kulinarischen Welten Griechenlands.

Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine größere Vielfalt an warmen und kalten Vorspeisen, die sogenannten Mezédes, sowie Fisch- und Käsespezialitäten bieten.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine sich stetig wechselnde Wochenkarte mit einer Auswahl an zahlreichen hausgemachten, authentischen griechischen Speisen.

**Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise
durch ganz Griechenland und lassen Sie sich verwöhnen.**

GUTEN APPETIT! [Kalí 'Oreksi]

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.
Unser geschultes Servicepersonal berät Sie gern!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

ENTDECKEN SIE DIE WELT UNSERER MEZÉDES!

In Griechenland werden Mezédes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns im Eleo 1220 haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammenzustellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennenzulernen.

GUTEN APPETIT!
[Kali 'Oreksi]



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH



VERSCHENKEN SIE
FREUDE UND GENUSS!

WIR BERATEN SIE GERN.

» Wir leben nicht,
um zu essen,
wir essen,
um zu leben «

Sokrates (469 – 399 v. Chr.)

KALTE MEZEDES [Krii Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

1. MEZÉS ELEO 1220 12,00

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Melitzanosaláta (Auberginen-Dip) und Soumeli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmen gerösteten Brot. Kultverdächtig!

2. MELITZANOSALÁTA 5,90

Püriertes Fruchtfleisch aus gebratener Aubergine mit griechischem Joghurt, Knoblauch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern. Hausgemacht!

3. SOUMÉLI* 8,00

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmen Pita-Brot serviert. Das Aioli der Griechen!

4. DOLMADÁKIA 6,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. TIROKAFTERÍ* 5,90

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäse-Creme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 5,90

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 5,90

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS* 6,50

Hausgemachte feine rosa Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Kaviar der Griechen!

9. MAVROMÁTIKA 6,00

Ein aromatisch mariniertes Augenbohnsensalat mit frischen Kräutern, rote Paprikaschoten, Lauchzwiebeln, Zitrone und Basilikumöl. Einfach wie im Urlaub!

10. PANTZÁRI 8,90

Rote-Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkernen

11. CARPACCIO PANTZARIOÚ 10,50

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, geröstete Walnusskerne, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

12. MIKRÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 14,00

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Mit Tarama* (Fischrogencreme), Zaziki*, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), griechischer Zwieback mit Feta und Tomaten, Olivenvariation, Peperoni*, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Riesenbohnen³

13. DÁKOS 6,50

Der Zwieback mal anders! Traditionelles Gerstenbrot aus Kreta mit kleingewürfelten Tomaten, Oregano und zerbröseltem Feta - einfach, authentisch, griechisch!

14. ELIÉS & PIPERGIÉS 7,50

Olivenvariation und grüne Peperoni*

 vegetarisch

 vegan möglich

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

**PITA
BROT
3,00**

WARME MEZEDES [Sestí Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

16. SKORDÓPSOMO¹   **7,00**
Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme

17. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN   **16,00**
Große, warme Vorspeisenplatte
Mit gebratenen knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce

18. KOLOKITHOBALÁKIA  **8,00**
Zucchinihäppchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*

19. PIPERIÉS SKÁRAS   **6,90**
Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce

20. KEFTEDÁKIA **8,00**
Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten in einer hausgemachten Metaxasauce (mild)

21. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS   **8,00**
Knusprige Zucchini oder Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*

22. GIGANTES³   **7,00**
Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken

23. FRÉSKA MANITÁRIA¹  **8,50**
Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert

24. FÁVA   **7,50**
Von der Insel Santorini: traditionelles Püree aus gelben Linsen, mit Kapernblättern aus Santorini und Cherrytomaten – unser Hummus!

 **vegetarisch**  **vegan möglich**

25. KRITIKÉS PATÁTES²¹³  **klein 4,50 | groß 9,00**
Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken

26. SPETZOFÁI **9,00**
Rustikales Pfannengericht aus griechischen Landwürsten, bunte Paprikastreifen in einer fruchtigen Tomatensauce mit Chili und Fetaraspeln

27. TIGANIÁ **8,90**
Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit bunten Paprikastreifen und Zwiebeln an einem Zitronen-Oregano-Öl

28. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ **8,00**
Griechische Bauernwurst vom Grill auf geröstetem Pita-Brot mit pikantem griechischen Senf aus Kalamata

29. SIKOTI MOSCHARÍO **10,90**
Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone

31. ARNÍSSIO SOUVLÁKI **10,50**
Gegrillter saftiger Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit Zitrone, griechischem Oregano und Zaziki*

32. ELLINIKÉS PATATES   **5,00**
Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse

ZU UNSEREN DIPS!
Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

**PITA
BROT
3,00**

FISCH-MEZEDES [*Psaromezédes*]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 33. MÍDIA SAGANÁKI ¹ | 9,50 | 36. GÁVROS | 8,00 |
| Muscheln aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht,
in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce | | Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer,
typisch mit Zitrone serviert | |
| 34. GARIDES SAGANAKI | 10,90 | 37. GARÍDES SKORDÁTES | 9,90 |
| Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht,
in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce | | Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern
in Olivenöl gebraten | |
| 35. OKTAPÓDI PSITÓ | 15,90 | 38. KALAMARÁKIA SKÁRAS | 10,50 |
| Butterzarter Oktopusarm Sous Vide vom Grill,
serviert auf einem aromatisch, mariniertem
Augenbohnenalat, Kapernblätter aus Santorini
und einer Zitronen-Olivenöl-Marinade | | Gegrillte Babytintenfische, serviert auf einem
mariniertem Baby leaf Spinat | |

KÄSE-MEZEDES [*Feta-Mezédes*]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 40. TIROKROKÉTTES |  7,90 | 44. FÉTA SOUSÁMI ² |  9,50 |
| Hausgemachte knusprige Käsebällchen
mit verschiedenen griechischen Käsesorten
mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer
hausgemachten Tomaten-Marmelade | | In der Pfanne gebratener Feta-Käse
im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und
griechischem Honig serviert | |
| 41. FÉTA FÚRNU |  10,50 | 45. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF) |  10,50 |
| Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln, Peperoni* und Paprika | | Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate,
Peperoni*, Chili und griechischem Oregano | |
| 43. SAGANÁKI |  9,00 | | |
| Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten | | | |

 vegetarisch



ELEO OLIVENÖL
EXTRA VIRGIN

MITNAHMEPREIS
PRO TONKRUG

0,5 L 15,90

0,7 L 19,90



FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

48. ELLINIKÍ SALÁTA   **3,50** | **klein 7,00** | **groß 14,00**

Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

49. CHORIÁTIKI SALÁTA   **3,50** | **klein 7,00** | **groß 14,00**

Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse

50. KOTÓPOULO SALÁTA **16,90**

Knackiger Wildkräutersalat mit gegrillten Tranchen von der Hähnchenbrust, Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkerne, geröstete Pinienkerne und geriebener Kefalotyri-Hartkäse

51. GÍRO SALÁTA **16,50**

Knackiger Wildkräutersalat mit Gyros, Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkerne, geröstete Pinienkerne und geriebener Kefalotyri-Hartkäse aus Epirus



52. SALÁTA SPANAKÓPITA   **14,50**

Spanakopita (Spinatkuchen aus Filoteig) mal anders! Frischer knackiger Babyspinat mit Feta, Dill, getrocknete Tomaten, Lauchzwiebeln und Pinienkernen mit kross ausgebackenem Filoteig, vollendet und aromatisiert mit Kräuterölen. *SO schmeckt Griechenland.*



ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE ZWISCHEN:

unserem hausgemachtem Joghurt-Dressing*
Honig-Senf-Dressing oder Essig/Öl

ZUR AUSWAHL

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE [Kirios Piato Chortofágou]

54. RISÓTTO PANTZARÍOU  **15,90**

Cremiges Rote-Bete-Risotto mit Rote-Bete-Würfel aus dem Ofen, serviert mit Fetacrumbles, geröstete Pinienkerne und Rucola

55. RIZÓTO TOMÁTAS  **15,90**

Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Fetaraspeln. Italienischer Klassiker - griechisch interpretiert!

 vegetarisch

 vegan möglich

Probieren Sie unser
geröstetes, knuspriges
Pita-Brot (warm)



DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

56. KRITIKÉS PATÁTES ²¹³

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit einer hausgemachten Metaxasauce (mild) und Gouda:



Gyros	18,50
Hähnchenbrustfilet	18,50
Schweinesteak	18,50
Biftéki	20,50
Schweinefilet	20,90
Rinderfilet	29,50

57. TIGANÁKI¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:



Gyros	18,90
Hähnchenbrustfilet	18,90
Schweinesteak	18,90
Schweinefilet	21,90
Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce)	29,90
Lammfilet (in Rotweinsauce)	29,90
Rinderfilet	30,90

58. PIÁTO FILÉTOU 28,50

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

60. PIÁTO SPESIÁL 20,90

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill, Gyros und Zaziki*, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezialsauce oder Pommes

91. ARGENTINISCHES RINDERFILET, 250 g* 27,50

Das magerste und beste Stück vom Argentina-Rind.

92. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK, 250 g* 22,50

Der schmale Fettrand verleiht dem Fleisch die Saftigkeit.

Zusätzliche Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,00
Kritikés Patátes ²¹³	4,50
Kroketten	3,50
Pommes	4,00
Griechische Pommes	5,00
Süßkartoffel-Pommes	4,90
Tomatenreis	3,00
Kritharaki	3,00
Pita-Brot (WARM)	3,00
Folienkartoffel mit Zaziki* <u>oder</u> Kräuterbutter	4,50
Geschwenktes Gemüse der Saison	5,00
Geröstete Zwiebeln	2,50
Kleiner Zaziki*	3,00
Kräuterbutter	3,00
Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup	1,00

*Die angegebenen Grammzahlen sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes wählen.

61. GÍROS ME TZATZÍKI 16,90
Gyros mit Zaziki*

62. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 17,90
Gyros mit Metaxasauce (mild) und mit Käse überbacken

63. BIFTÉKI 19,50
Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak vom Grill, serviert mit einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

64. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 22,50
Ein großer Spieß aus Schweinemedallions vom Grill, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

65. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 24,90
Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet vom Grill, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)



66. SIKÓTI ME KREMMÍDIA 15,50
Leber vom Grill mit gerösteten Zwiebeln

67. SOUFLÁKI 15,90
2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

68. PIÁTO KÉRKIRAS 19,90
Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill, serviert mit Zaziki*

69. PIÁTO RÓDU 17,50
1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

71. PIÁTO DÉLFI 16,50
Gyros und Leber vom Grill, serviert mit Zaziki*

72. STEKÁKIA ME TIRÍ 18,90
3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

73. PIÁTO AFRÓDITIS 19,90
Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

Unsere hausgemachten Saucen

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

Metaxasauce (mild)	3,00
Mykonossauce (pikant)	3,00
Pfeffersauce	3,00
Tomaten-Knoblauchsauce	3,00
Knoblauchsauce	3,00
Pfeffersauce	3,00
Dillsauce	3,00

» Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens «

LAMMGERICHTE [Arnissia Fagitá]

74. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets oder Lammkoteletts vom Grill, serviert auf Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken

Lammfilet	25,90
Lammkotelett aus der Krone	23,90

76. PAIDÁKIA 25,90

Zarte Lammkoteletts aus der Lammkrone vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

77. FILÉTO ARNÍ 28,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

75. ARNÍSSIA TRILOGÍA 28,90

Lammvariation vom Grill aus Lammfilet, Lammkoteletts aus der Krone und einem saftigen Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit knackigem Gemüse, Pommes und Zaziki*



78. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 22,90

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

79. GEMISTÁ KOTÓPOULO 18,90

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Pommes und einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 18,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken, serviert mit griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce oder Pommes

FISCHGERICHTE [Psariká]

Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!

81. KALAMARÁKIA 21,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Babycalamaris, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Soumeli (Aioli-Dip)

82. KALAMÁRIA 20,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Soumeli (Aioli-Dip)

83. SOLOMÓS TIGANITÓS 23,50

Frisches Lachsfilet gebraten, serviert mit frischem Spinat, Thymian-Drillinge und einer hausgemachten Dillsauce

84. TZIPOÝRA SKÁRAS 24,90

Gegrillte Dorade im Ganzen (ca. 500 g) vom Grill, serviert auf frischem Spinat, Thymian-Drillinge und einer hausgemachten Zitronen-Olivenöl-Marinade

86. PIKILÍA PSARIÓN 22,50

Ein Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

Dips zu unseren Fischgerichten

Tzatziki* (Joghurtdip)	3,00
Soumeli* (Aioli)	3,00
Taramás* (Fischrogencreme)	3,00
Skordaliá (pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität)	3,00
Ánitho (Dillsauce)	3,00

Wünschen Sie eine individuelle Zubereitung authentisch griechischer Fischspezialitäten? Sprechen Sie uns an, wir nehmen Ihre Bestellung sehr gerne entgegen!

AUTHENTISCH



BEI BOCHTIS

GRIECHISCH

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [Jiá tin mikri órexi]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezialsauce **oder** Pommes.

- | | | | |
|--|--------------|---|--------------|
| 93. MIKRÓ GÍRO | 12,90 | 96. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ | 12,90 |
| Kleine Portion Gyros, serviert mit Zaziki* | | Ein Schweinesteak vom Grill,
dazu hausgemachte Metaxasauce (mild),
mit Gouda überbacken | |
| 94. MIKRA SOUZOÚKIA | 12,90 | 97. KOTÓPOULO FILÉTO | 13,50 |
| Hackfleischröllchen vom Grill,
dazu hausgemachte Metaxasauce (mild) | | Hähnchenbrustfilet vom Grill,
dazu hausgemachten Metaxasauce (mild) | |
| 95. SOUFLÁKI | 12,90 | | |
| Ein Fleischspieß vom Grill, serviert mit Zaziki* | | | |

SÜßES FINALE [Epidórpia]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

- | | | | |
|--|-------------|---|-------------|
| 98. YAOÚRTI ME MÉLI | 7,00 | 101. SOUFLÉ SOKOLÁTAS | 8,50 |
| Original griechischer Joghurt [®] , klassisch mit
Walnüssen und griechischem Honig serviert | | Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,
serviert mit einer Kugel Vanilleeis | |
| 99. PANNA COTTA | 6,90 | 102. EKMÉK GADAÍFI | 8,50 |
| Von der Frau des Hauses
mit italienischer Liebe zubereitet!
Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise
mit Frucht- oder Karamellspiegel | | Griechisches Schichtdessert aus feinen Kataififäden
(wie Engelshaar) mit einer Puddingcreme und
einer feinen Sahnehaube, verfeinert mit
geriebenen Pistazien. Ein Träumchen! | |

100. MILLE-FEUILLE

8,90

Ein Dessert aus 1000 und einem Blatt!

Ein luftig-, leicht-geschichteter
gebackener Blätterteig
mit einer cremigen
Puddingfüllung



KLEINES SÜßES FINALE

Eissorten zur Auswahl

Vanille	pro Kugel	1,50
Erdbeere	pro Kugel	1,50
Schokolade	pro Kugel	1,50
Sahne		0,50
Schokoladensauce		0,50



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.

ZUSATZSTOFFE: GEKENNZEICHNETE GERICHTE

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Soumeli* = 1, 3, 8
Tirokafteri* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3

ZUSATZSTOFFE: SPEISEN UND GETRÄNKE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Säuerungsmittel

BESONDERE ALLERGEN-HINWEISE

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.

Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.