

Супы

1. Фасолада	6,50
Греческий суп из фасоли ^{A,F}	
2. Креатозупа	6,80
Суп из говядины ^A	
3. Псарозупа	7,00
Рыбный суп ^{A,D}	
4. Суп-САМОС	6,20
Суп с фаршем ,острый	
610. Kotosoupa	6,70
Куриный суп	

Холодные закуски

5. Маслины	5,50
6. Пеперони	5,50
7. Дзадзики	5,80
Греческий йогурт с огурцом, чесноком и укропом ^G	
8. Тарамас	6,20
Пюрированный салат из икры рыбы ^{A,D}	
9. Мелидзаносалат	6,00
Икра из баклажан с чесноком ^{A,G}	
10. Копанисти	6,50
Козий сыр Фета с перцем и укропом, острый ^{A,G}	
13. Скордоля	5,60
Картофель пюре с уксусом ,маслом и чесноком ^A	
14. Долмадакя	6,60
Голубцы из виноградных листьев фаршированные рисом, дзадзики ^{A,,G}	
15. Фета	8,00
Козий сыр ^G	
17. Охтаподисалат	12,00
Осьминог в уксусе и масле, подается с орегано ^N	

All Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

Горячие закуски

1013. Кальмары	13,20
Гриль или кальмары в кляре A,N	
20. ½ Чесночный хлеб	5,50
22. Колокитаки	12,80
Жареные кабачки с дзадзики и скордalia ^{A,G}	
24. Мелидзанес	12,80
Жареные баклажаны с дзадзики и скордalia ^{A,G}	
25. Колокитофефтедес	12,80
Оладьи из кабачков с дзадзики ^{A,G}	
111. Краб Саганаки (Пикантикес)	14,90
Краб обжаренные в остром томатном соусе с чесноком ^{A,D,J}	
709. Свежие маленькие сардели	14,10
жареные сардели ^{A,D}	
26. Охтаподи	14,80
Осьминог на гриле с луком, уксусом и маслом A,N	
29. Красный перец	12,80
фаршированный фетой, помидорами ^{A,G}	
37. Фета тиганити	11,50
жареная фета-сыр панированный, дзадзики ^{A,G}	
156. Тиропитакия	12,90
пирожки из слоенного теста с сыром фета, дзадзики ^{A,G}	
701. Фета фурно	12,90
жареный козий сыр с помидорами и луком ^{A,G}	

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

МЕЗЕ

Дзадзики, Тарамас, свекла, Осьминог, красный перец на грили, козий сыр фета,

Пирог из слоеного теста с шпинатом, Икра из баклажан с чесноком A,D,G,N

827. порция на одного человека 13,30

ОРЕКТИКА

Дзадзики, Тарамас, Икра из баклажан с чесноком, Чесночный салат, Фета Козий сыр, Долма –

Голубцы из виноградных листьев фаршированные рисом, Большая белая фасоль A,D,G,N

18. порция на одного человека 11,00

САМОС

Жареные баклажаны и кабачки, Пирог из слоеного теста с козьим сыром, Дзадзики, Красный Перец на грили(холодный), Жареный сыр Фета A,D,G

154. порция на одного человека 13,00

ГИРОС - ЗАКУСКА

Дзадзики, Тарамас, Икра из баклажан с чесноком, Чесночный салат, Лук, Фета Козий сыр, Гирос A,D,G

830. порция на одного человека 13,80

Омлет

49. Омлет 12,80

с сыром Фета или шампиньонами A,C,G

50. Омлет 13,70

с жареными овощами A,C,G

Салаты

9036. небольшой гарнир салата A,G 3,50

40. Халлуми приготовленный на гриле с помидорами на гриле A,G 11,00

42. Панцария Греческий салат из свеклы с чесночным маслом A,G 8,00

43. Оригинальный греческий салат 14,50

Помидор, огурец, сыр фета, оливки, пепперони и лук A,G

45. Куриный салат 15,50

Смешанный зеленый салат с filee куриной грудки на гриле, помидоры, оливки, острый перец, огурец. Заправка из бальзамического соуса A,G

1006. Наллуми-салат 15,80

жаренный сыр-Халлуми ,сувлаки (шашлык) на салате A,G

ЯГНЕНКА ИЗ ГОТОВКИ

711. Ягнёнок 22,50
рисовые макароны и, картофель ^{A,G}

Баранина на гриле

76. Баранина на ребрышке 25,70
лимонный картофель ^A

77. Окорок ягненка 27,50
овощи ^A

79. Шашлык из баранины 26,50
печенный картофель ^A

Гриль

66. Гирос 15,20
рисовые макароны и дзадзики^{A,G}

67. Гирос 18,20
метакса или соус из шампиньонов, жареный картофель ^{A,C,G,J}

68. Специальный гирос 18,90
Гирос с соусом метакса, запеченный с сыром Эдамер, подается с картофелем фри. ^{A,C,G,J}

69. Сувлаки 13,90
средний шашлык, картофель, дзадзики ^{A,G}

70. Сувлаки 16,90
три шашлыка, жареный картофель, дзадзики ^{A,G}

151. Шашлык – Особенный ^A 26,50
Филе говядины, филе свинины, кострец ягненка, картофель А

705. Кефтес-шпис 15,30
два шашлыка из фарша и гирос, жареный картофель , острый соус ^{A,C,J}

1004. Гирос с бифтеки (начинка фета) 18,90
с соусом Метакса, запеченный с сыром Эдам, картофелем фри ^A

Бифтеки

71. Бифтеки особенный	18,50
с соусом метакса, запеченные с сыром Эдамер, подается с картофелем фри A,C,G,J	
72. Бифтеки с начинкой	16,90
котлетки фаршированные сыром фета, картофель, дзадзики A,G	
73. Бифтецкий с соусом	19,40
котлетки в соусе из шампиньонов, картофель A,C	
89. Котлетки	17,90
в пикантном томатном соусе или соус Бернеис ,рис A,C,G,J	

Свинина

61. Свининана гриль на косточке	16,50
жареный картофельт A	
75. Филе из свинины	23,60
(фаршированное сыром Едамер, зеленый перец, помидоры)	
соус из белого вина с лимоном, жареный картофель A,C,F,G,J	
150. Филе из свинины	23,60
свиное филе на гриле с овощами, обжаренными на сковороде A	
703. Свиной шницель	18,30
панированная свинина, жареный картофель A,C,G,J	

Говядина на гриле

400. Филе из Говядины	33,50
соус Бернес, брокколи, картофельные крокеты A,C,J	
82. Филе из Говядины	30,00
картофель, масло с зеленью A,G	
1001. Филе из Говядины	33,00
соус из шампиньонов или соус из перца A,G,J	

Гриль

Дьяфора скарас

Гирос, Сувлаки(шашлык)Свинина на косточке, котлетки судзукакъя (по вкусу
отдаленно напоминает люля-кебаб),рис, картофель, дзадзики ^{A,C,J}

84. порция на одного человека 20,50

Самос

Сувлаки (шашлык), свинина на косточке, гирос, котлетки судзукакъя, баранина
на косточке, овощи, картофель, дзадзики ^{A,C,J}

87. порция на одного человека 25,00

Филе на гриле

Филе говядины, баранья вырезка, баранина на кости 2 шт. Жареные овощи ^A

712. порция на одного человека 29,00

Блюда из печи

011. Шампиньёны

12,90

Запеченные фаршированные шпинатом шампиньоны в сырном соусе

или шампиньоны фаршированные мясом и запечённые в сыре Едамер ^{A,C,G}

92. Папутцаки

17,50

фаршированные мясом баклажаны, запеченные с сыром фета,
картофель ^{A,C,G}

93. Мусака

17,80

баклажаны, запеченные с мясным фаршем под
традиционным соусом бешамель ^{A,C,G}

94. Арни Ювести

19,50

баранина с рисовыми макаронами запеченная с сыром фета ^{A,C,G}

708. Самос

13,30

рисовые макароны с фаршем запеченные с сыром Едамер ^{A,C,G}

Вегетарианские Блюда

97. Шпанакопита 13,10
пирог с шиннатом (шпинат с яйцом и сыром фета) дзадзики ^{A,C,G}

102. Ханиотико 16,00
овощная запеканка с броколи, кабочки, баклажаны, помидоры, сыр
Фета, картофель, красный перец, сыр и традиционный соус бешамель ^{A,C,G}

32. Гигантес Юветис 11,50
белая гигантская фасоль с сыром фета, картофелем и томатным соусом ^{A,G}

Блюда из птицы

702. Курица 17,80
Куриный фарш на сковороде с различными овощами и томатным соусом ^A

016. Филе из куриной грудинки 17,90
соус из шампиньонов, жареный картофель ^{A,J}

888. Куриный шашлык 17,90
с цацики, картофелем фри ^{A,G,J}

51. Фаршированное куриное филе 19,30
шпинат, сыр фета, картофель в лимонном соусе ^{A,C}

Блюда из макарон

1011. Соус из сыра фета Ригатони 14,60
с курицей и грибами ^{A,C,J}

47. Спагетти с овощами и томатным соусом ^{A,J} 15,80

48. Спагетти Болонезе ^{A,J} 14,10

Блюда из рыбы

104. Свежие сардины	18,50
жареный, с рисом и жареными овощами A,D,J	
105. Кальмары	19,20
в панировке, с рисом и жареными овощами A,J,N	
107. Глоса	18,50
жареное филе лимонной камбалы с рисом и жареными овощами A,D,J	
108. Кальмары	21,00
Кальмары на гриле с оливково-лимонным соусом, рисом и жареными овощами A,D,J	
1014. Филе из судака	22,00
жареный, с рисом и жареными овощами A,D	

Рыбная тарелка

Креветки, кольца кальмаров,
камбала, маленькие сардели, свежие жареные овощи A,D,N

152. Порция на одного человека	25,60
57. Свежий Лосось	23,00
стейк из лосося на гриле с рисом и жареными овощами A,D	
829. Дорадо Рояль	23,70
с рисом и жареными овощами A,D	
704. Лоуп де мер	23,70
с рисом и жареными овощами A,D	
713. Сувлаки Гариде	25,90
Шашлык из креветок на гриле с рисом и жареными овощами A,D,N	

Для наших маленьких гостей

157. Детский Сувлаки	7,80
маленький шашлычок на деревянном шампуре ^A	
161. Детский шницель	9,00
жареный картофель ^A	
23. Спагетти	7,80
томатный соус или соус болонезе ^{A,J}	

Десерт

39. Ягурти	6,70
греческий йогурт с мёдом и орехами ^{A,E,G,H}	
59. Домашняя пахлава	7,50
Греческое слоёное тесто с орехами в сиропе, 1 шарик мороженого ^{A,C,G,H}	
56. Домашнее Галактобуреко	7,50
пирог из слоенного теста, запеченный со сладким кремом, шарик мороженого ^{A,C,G,H,J}	
52. Домашние Лукумадес	7,30
пончики с медом, корица, шарик мороженого ^{A,C,G}	
Мороженое	
3 разных шарика мороженого ^{A,G}	
63. без сливок и сиропа ^{A,G}	4,90
62. с сливками и сиропом ^{A,G}	5,90

Allergenlegende

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE: Weizen (wie Dinkel & Khorasanweizen), Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus
 B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus
 C - Eier und Erzeugnisse daraus
 D - Fisch und Erzeugnisse daraus
 E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
 F - Soja und Erzeugnisse daraus
 G - Milch und Erzeugnisse daraus
 H - SCHALENFRÜCHTE: Mandeln Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnsüsse, Pekanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadaniänüsse und Erzeugnisse daraus
 I - Sellerie und Erzeugnisse daraus
 J - Senf und Erzeugnisse daraus
 K - Sesam und Erzeugnisse daraus
 L - Schwefeloxide und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw 10mg/ltr
 M - Lupinen
 N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern) und Erzeugnisse daraus

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.