

FAROS
AN OUZO PHILOSOPHY

SOCIAL
FOOD





SALAT „FAROS“^v • 15,9
Grüner Salat mit Birne, Cranberries, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse, eingelegten roten Zwiebeln und Orangen-Vinaigrette

CHORIATIKI^{v,} • 15,9**
Griechischer Bauernsalat nach „Faros“ Art, mit Tomaten, Cherrytomaten, Gurken, Zwiebeln, Kapern und Feta

„KIKI ´S“^v • 12,9
Quinoa, Avocado, Mango, Frühlingszwiebeln, Paprika und Balsamicodressing

„JACKY O“ • 13,9
Wassermelone, Feta, Minze, Schwarzer Sesam



PITA^{vv} • 2,9

BRÖTMIX • 5,9
Weißbrot, Mehrkornbaguette und Rote-Beete-Rustico

TZATZIKI^v • 5,9
Klassischer Aufstrich aus Joghurt, Gurken und Knoblauch

TIROKAFTERI^v • 5,9
Schafskäseaufstrich, leicht pikant

TARAMAS • 5,9
Fischrogenpaste

FAVA^{vv} • 7,9
Platterbsenpüree aus Santorini

ELIΞ^{vv} • 5,9
Oliven aller Art



TIRI SAGANAKI^v • 11,9
Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam

KASEROKROKETES^v • 10,9
Handgemachte Käsekroketten auf selbstgemachtem Tomatenchutney

BUJURDI^v • 14,9
Mix aus Feta und Käsesorten aus dem Ofen

FETA LADORIGANI^v • 8,9
Feta mit Olivenöl und Oregano kalt serviert



SOUVLAKI • 5,5 (Pro Stück, ca. 100 Gramm)
Handgemachte Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchen

LAMMKEULE • 25,9
Lammkeule mit Süßkartoffelpüree

JOUVETSI • 20,9
Orzo Pasta nach klassisch griechischer Art mit Rind, verfeinert mit Parmesan

BIFTÉKI GEMISTO • 21,9
Handgemachtes Hacksteak gefüllt mit Feta und Käse, dazu Süßkartoffelpüree

KÉFTÉDAKIA „GIAΘOURLÓU“ • 15,9
Fleischnäpfchen auf Joghurt, Tomatensauce und Pita

TIGANIA CHICKEN • 15,9
Hähnchenbrust Stückchen aus der Pfanne in Senfsauce serviert



DOLMADAKIA^{v,} • 9,9**
Gefüllte Weinblätter, handgemacht

GIGANTES^{vv} • 9,9
Riesenbohnen in Tomatensauce

VEGGIES^{v,} • 13,90**
Grillgemüse mit Balsamicodressing

PLEVRÖTUS^{vv} • 14,9
Austernpilze vom Grill mit Zitronen-, Olivenöldressing

BLUMENKOHLSTEAK^{vv} • 16,9
Gegrilltes Blumenkohlsteak mit Veganer Trüffelmajonaise

MELITZANA^v • 15,9
Aubergine gefüllt mit Gemüse Ragout, überbacken mit Béchamel

ZUCCHINI FRIES^{v,} • 9,9**
Frittierte Zucchini mit Joghurt Dip

ROSMARINKARTOFFELN^{v,} • 7,9**
Drillinge aus der Pfanne

PATATES^{vv} • 6,9
Frische Pommes frites

PATATES „SPICY“^v • 8,9
Frische Pommes frites, Scharf, mit Parmesan und Trüffelöl



JOUVETSI SEAFOOD • 27,9
Orzo Pasta mit Tomatensauce, Bisque und Meeresfrüchten wie Muscheln, Riesengarnelen und Minigarnelen, verfeinert mit Parmesan

SOLOMOS • 25,9
Frisches Lachsfilet (ca. 200 Gramm) mit gegrillter Tomate, Zucchiniwürfeln und Joghurtdip

OCTOPUS FAVA • 24,9
Oktopus vom Grill mit Platterbsenpüree aus Santorini

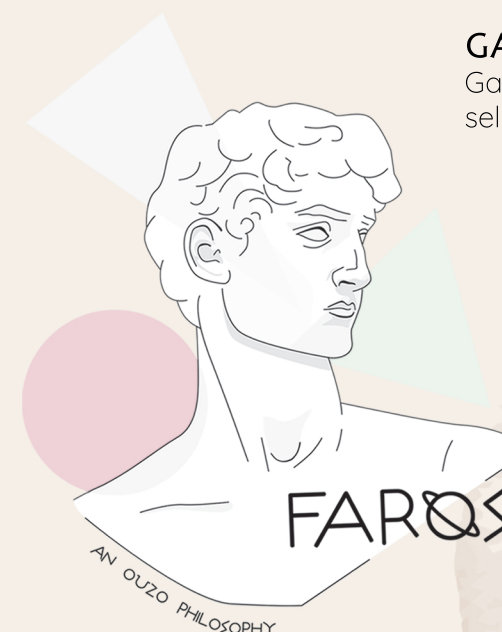
OCTOPUS CLASSIC • 20,9
Oktopus vom Grill, klassisch in Olivenöl und Essig

CALAMARI • 21,9
Paniertes Tintenfisch mit Süßkartoffelpüree

GAVROS • 14,9
Gebratene Sardellen mit Aioli Dip

GARIDES SAGANAKI • 23,9
Garnelen in Tomatensauce mit geriebenem Feta

GARIDES KANTAIFI • 19,9
Garnelen Tempura auf selbstgemachtem Tomatenchutney



SCAN FOR
ENGLISH MENU

