



AN OUZO PHILOSOPHY.



SOCIAL
FOOD





SALAT „FAROS“^v • 15,5

Grüner Salat mit saisonalen Früchten, Mandelsplittern und Parmesanflocken mit Dressing aus Honig und Olivenöl

SALAT „STERNWARTEN“^{v, **} • 15,5

Grüner Salat mit Cherrytomaten, Croûtons, Parmesansplittern und selbstgemachtem Himbeeressig

CHORIATIKI „POSTMODERN“^{v, **} • 14,5

Griechischer Bauernsalat nach „Faros“ Art, mit Tomaten, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kapern und Feta

„KIKI ´S“^v • 12,5

Quinoa, Avocado, Mango, Frühlingszwiebeln, Paprika und Balsamicodressing

SALAT „MANIATIKI“^{vv} • 12,5

Zucchini, Bulgur, Avocado, Orange, Kapern, Feta-Creme und Dako-Brot

KRITIKOS DAKOS^v • 13,5

Kretische Spezialität mit geriebenem Dako-Brot, Tomaten, Feta-Creme, Kapern und Olivenöl

ΣΑFAΘOΔ SALAT • 17,5

Babyspinat, Grüner Salat, Fenchel Limettendressing, Tortillastreifen Garnelen und Octopus

SPANAKOPITA^v • 14,5

Babyspinat, Feldsalat, Feta, Blätterteig Sour Cream, Avocado und Sesam

JACKY O´ • 12,5

Wassermelone, Feta, Koriander, Minze

PITA^{vv} • 2,5

BRÖTMIX • 5,5

Weißbrot, Mehrkornbaguette und Rote-Beete-Rustico

TIROKAFTERI^v • 5,9

Schafskäseaufstrich, leicht pikant

TZATZIKI^v • 5,9

Klassischer Aufstrich aus Joghurt Gurken und Knoblauch

TARAMAS • 5,9

Fischrogenpaste

FAVA • 7,9

Platterbsenpüree aus Santorini



SOUVLAKI • 4,8 (pro Stück)

Handgemachte Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchen

PANSETA • 12,50

Bauchspeck vom Schwein

TIGANIA PORK • 13,5

Stücke vom Schweinenacken- und Bauch aus der Pfanne

TIGANIA CHICKEN • 13,5

Hähnchenbrust Stückchen aus der Pfanne in Senfsauce serviert

SIKOTARIA • 13,5

Rinderleber aus der Pfanne

KOTSI • 23,5

Lammkeule mit Süßkartoffelpüree

KΕFTΕDAKIA „GIAΘURLΟΥ“ • 14,5

Fleischnäpfchen auf Joghurt, Tomatensauce und Pita

BIFTEKI GEMISTO • 19,5

Handgemachtes Hacksteak gefüllt mit Feta und Käse, dazu Pastinakenpüree

JOUVETSI • 17,5

Reisnudeln nach klassisch griechischer Art mit Rind

BOUTI KOTOPULO • 16,5

Hähnchen Pollofino mit Pastinakenpüree

TIRI SAGANAKI^v • 9,5

Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam

KASEROKROKETES^v • 8,5

Handgemachte Käsekroketten auf selbstgemachtem Tomatenchutney

BUJURDI^v • 12,5

Mix aus Feta und Käsesorten aus dem Ofen

GOAT CHEESE^v • 11,5

Ziegenkäse in Engelshaarteig mit Erdbeerdressing

FETA LADORIGANI^v • 6,5

Feta mit Olivenöl und Oregano kalt serviert



SCAN FOR
ENGLISH MENU



**=Vegan Möglich • V= Vegetarisch • vv=Vegan



OCTOPUS FAVA • 22

Oktopus vom Grill mit Platterbsenpüree aus Santorini

OCTOPUS CLASSIC • 19

Oktopus vom Grill, klassisch in Olivenöl und Essig

CALAMARI • 19

Panierter Tintenfisch mit Süßkartoffelpüree

JOUVETSI ΣΑFAΘOΔ • 18

Reisnudeln mit Tomatensauce, Bisque und Meeresfrüchten wie Muscheln, Riesengarnelen und Minigarnelen

GARIDES SAGANAKI • 19

Garnelen in Tomatensauce mit geriebenem Feta

GAVROS • 13

Gebratene Sardellen mit Aioli Dip

GARIDES SOTIS • 24

Sautierte Garnelen in Paprikasauce, Sternanis und karamellisierten Zwiebeln

GARIDES KANTAIFI • 18

Garnelen in Engelshaarteig auf selbstgemachtem Tomatenchutney

SOLOMOS • 22

Frisches Lachsfilet (ca. 200 Gramm)

SKOUBRI • 13

Geräucherte Makrele auf Tomatentartar

TSIPOURA • 24

Ganze Dorade (ca. 500 Gramm)

ZUCCHINI FRIES^{v, **} • 8,5

Frittierte Zucchini mit Joghurt Dip

VEGGIES^{v, **} • 12,5

Grillgemüse mit Balsamicodressing

PLEVROTOS^{v, **} • 12,5

Austernpilze vom Grill mit Zitronen-, Olivenöldressing

ROSMARINKARTOFFELN^{v, **} • 8,5

Drillinge aus der Pfanne

DOLMADAKIA^{v, **} • 8,5

Gefüllte Weinblätter mit klassischer Reisfüllung, selbstgemacht nach Hausrezept

PIPERIA GEMISTI^v • 10,5

Paprika mit traditioneller Reisfüllung

MELITZANA^v • 12,5

Aubergine Mousakastyle gefüllt mit Gemüseragout

GIGANTES^{vv} • 7,5

Riesenbohnen in Tomatensauce

PILZE SOTES^{v, **} • 17,5

Champignons, Austernpilze und Porto Bello Pilze aus der Pfanne, serviert in Champignoncreme und Trüffelöl

PATATA GEMISTI^v • 10,5

Ofenkartoffel gefüllt mit Mus aus Feta und Mascarpone

PATATES^{vv} • 6,5

Fries, handgeschnitten

PATATES „SPICY“^v • 8,5

Scharfe Fries, handgeschnitten mit Parmesan und Trüffelöl

CHORTA^{vv} • 7,5

Wildes Blattgemüse

ELIES^{vv} • 6,5

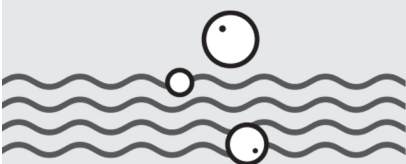
Olive aller Art

KAFTERI PIPERIA^{vv} • 5,5

Scharfe eingelegte Paprika, kalt serviert



• alle Preise in Euro inklusive mwst.



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal