



AN OUZO PHILOSOPHY.



# SOCIAL FOOD





**SALAT „FAROS“<sup>v</sup>** • 15,5  
Grüner Salat mit saisonalen Früchten, Mandelsplittern und Parmesanflocken mit Dressing aus Honig und Olivenöl

**SALAT „STERNWARTE“<sup>vv, \*</sup>** • 15,5  
Grüner Salat mit Cherrytomaten, Croûtons, Parmesansplittern und selbstgemachtem Himbeeressig

**CHORIATIKI „POSTMODERN“<sup>vv, \*</sup>** • 14,5  
Griechischer Bauersalat nach „Faros“ Art, mit Tomaten, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kapern und Feta

**„KIKI‘S“<sup>v</sup>** • 12,5  
Quinoa, Avocado, Mango, Frühlingszwiebeln, Paprika und Balsamicodressing

**SALAT „MANIATIKI“<sup>vv</sup>** • 12,5  
Zucchini, Bulgur, Avocado, Orange, Kapern, Feta-Creme und Dako-Brot

**KRITIKOS DAKOS<sup>v</sup>** • 13,5  
Kretische Spezialität mit geriebenem Dako-Brot, Tomaten, Feta-Creme, Kapern und Olivenöl

**SEAFOOD SALAT** • 17,5  
Babyspinat, Grüner Salat, Fenchel Limettendressing, Tortillastreifen Garnelen und Octopus

**SPANAKOPITA<sup>v</sup>** • 14,5  
Babyspinat, Feldsalat, Feta, Blätterteig Sour Cream, Avocado und Sesam

**JACKY Ø’** • 12,5  
Wassermelone, Feta, Koriander, Minze

**PITA<sup>vv</sup>** • 2,5

**BROTMIX** • 5,5  
Weißbrot, Mehrkornbaguette und Rote-Beete-Rustico

**TIROKAFTERI<sup>v</sup>** • 5,9  
Schafskäseaufstrich, leicht pikant

**TZATZIKI<sup>v</sup>** • 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

**KEFTEDAKIA „GIAOURTOU“** • 14,5  
Fleischbällchen 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<sup>v</sup>** • 9,5  
Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam

**KASEROKROKETES<sup>v</sup>** • 8,5  
Handgemachte Käsekroketten auf selbstgemachtem Tomatenchutney

**BUJURDI<sup>v</sup>** • 12,5  
Mix aus Feta und Käsesorten aus dem Ofen

**GOAT CHEESE<sup>v</sup>** • 11,5  
Ziegenkäse in Engelshaerteig mit Erdbeerdressing

**FETA LADORIGANI<sup>v</sup>** • 6,5  
Feta mit Olivenöl und Oregano kalt serviert



**OCTOPUS FAVA** • 22  
Oktopus vom Grill mit Platterbsenpüree aus Santorini

**OCTOPUS CLASSIC** • 19  
Oktopus vom Grill, klassisch in Olivenöl und Essig

**CALAMARI** • 19  
Paniertes Tintenfisch mit Süßkartoffelpüree

**JOUVETSI SEAFOOD** • 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 SOTE** • 24  
Sautierte Garnelen in Paprikasauce, Sternanis und karamellisierten Zwiebeln

**GARIDES KANTAIFI** • 18  
Garnelen in Engelshaerteig 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<sup>vv, \*</sup>** • 8,5  
Frittierte Zucchini mit Joghurt Dip

**VEGGIES<sup>vv, \*</sup>** • 12,5  
Grillgemüse mit Balsamicodressing

**PLEVROTOS<sup>vv, \*</sup>** • 12,5  
Austernpilze vom Grill mit Zitronen-, Olivenöldressing

**ROSMARINKARTOFFELN<sup>vv, \*</sup>** • 8,5  
Drillinge aus der Pfanne

**DOLMADAKIA<sup>vv, \*</sup>** • 8,5  
Gefüllte Weinblätter mit klassischer Reisfüllung, selbstgemacht nach Hausrezept

**PIPERIA GEMISTI<sup>v</sup>** • 10,5  
Paprika mit traditioneller Reisfüllung

**MELITZANA<sup>v</sup>** • 12,5  
Aubergine Mousakastyle gefüllt mit Gemüseragout

**GIGANTES<sup>vv</sup>** • 7,5  
Riesenbohnen in Tomatensauce

**PILZE SOTE<sup>vv, \*</sup>** • 17,5  
Champignons, Austernpilze und Porto Bello Pilze aus der Pfanne, serviert in Champignoncreme und Trüffelöl

**PATATA GEMISTI<sup>v</sup>** • 10,5  
Ofenkartoffel gefüllt mit Mus aus Feta und Mascarpone

**PATATES<sup>vv</sup>** • 6,5  
Fries, handgeschnitten

**PATATES „SPICY“<sup>v</sup>** • 8,5  
Scharfe Fries, handgeschnitten mit Parmesan und Trüffelöl

**CHORTA<sup>vv</sup>** • 7,5  
Wildes Blattgemüse

**ELIES<sup>vv</sup>** • 6,5  
Oliven aller Art

**KAFTERI PIPERIA<sup>vv</sup>** • 5,5  
Scharfe eingelegte Paprika, kalt serviert

SCAN FOR  
ENGLISH MENU



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

• alle Preise in Euro inklusive mwst.

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal