



AN OUZO PHILOSOPHY.



SOCIAL FOOD



SALAT „FAROS“^v • 15

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

SALAT „STERNWARTZ“^v • 15

Grüner Salat mit Cherrytomaten, Croûtons . Parmesansplittern und selbstgemachtem Himbeeressig

CHORIATIKI „POSTMODERN“^v • 14

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

„KIKI“^v • 11

Quinoa . Avocado . Mango .

SALAT „MANIATIKI“^v • 11

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

KRITIKOS NTAKOS^v • 13

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

ΣΑΦΟΟD SALAT • 17

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

SPANAKOPITA^v • 14

Babyspinat . Feldsalat . Feta . Blätterteig Souercrème . Avocado und Sesam

ΣΟΥVΛAKI • 4,8 (pro Stück)

Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchen

PANSETA • 12,50

Bauchspeck vom Schwein

TIGANIA PORK • 13,5

Stücke vom Schweinenacken- und Bauch aus der Pfanne

ΚΟΤΣΙ • 19,5

Lammkeule, Zitrone und Oregano

TIGANIA CHICKEN • 13,5

Hähnchenbrust Stückchen aus der Pfanne, in Senfsauce serviert

ΣΙΚΟΤΑRΙΑ • 13,5

Rinderleber aus der Pfanne

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ „GIAΘΟΥRTLOU“ • 13,5

Fleischbällchen auf Joghurt, Tomatensauce und Pita

ΒΙΦΤΕΚΙ GEMISTO • 14,5

Hacksteak gefüllt mit Käse und Feta

ΓΟΥVΕΤΣΙ • 14,5

Reisnudeln nach klassisch griechischer Art mit Rind

ΒΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ • 12,5

Pollofino

OCTOPUS FAVA • 19

Oktopus vom Grill, mit Platterbsenpüree aus Santorini

OCTOPUS CLASSIC • 17

Oktopus vom Grill, klassisch in Olivenöl und Essig

CALAMARI • 14

Paniertes Tintenfisch

ΓΟΥVΕΤΣΙ ΣΑΦΟΟD • 17

Reisnudeln mit Tomatensauce, Bisque und Meeresfrüchten wie Muscheln und Minigarnelen

GARIDΕΣ ΣΑΓΑΝΑΚΙ • 18

Garnelen in Tomatensauce mit geriebenem Feta

ΓΑΥΡΟΣ • 12

Gebratene Sardellen

GARIDΕΣ ΣΟΤΕΣ • 23

Sautierte Garnelen in Paprikasauce, Sternanis und karamellisierten Zwiebeln

GARIDΕΣ ΚΑΝΤΑΙΦΙ • 18

Garnelen in Engelshaarteig auf Mus aus Feta und Maskarpone

ΣΟΛΟΜΟΣ • 19

Lachsfilet

ΜΥDΙΑ • 16

Miesmuscheln in Weißwein-Senfsauce

ΣΚΟUBRΙ • 13

Geräucherte Makrele auf Tomatentartar

ΤΣΙΠΟΥΡΑ • 22

Doradenfilet

TIRI ΣΑΓΑΝΑΚΙ^v • 9,5

Schafskäse in Blätterteig mit Honig und Sesam

ΚΑΣΕΡΟΚΡΟΚΕΤΕΣ^v • 8,5

Käsekroketten

ΒΟΥJURDI^v • 12,5

Mix aus Feta und Käsesorten aus dem Ofen

ΓΟΑΤ ΧΕΞΕΣ^v • 11,5

Ziegenkäse in Engelshaarteig mit Erdbeerdressing

ΦΕΤΑ ΛΑΘRIGANI^v • 6,5

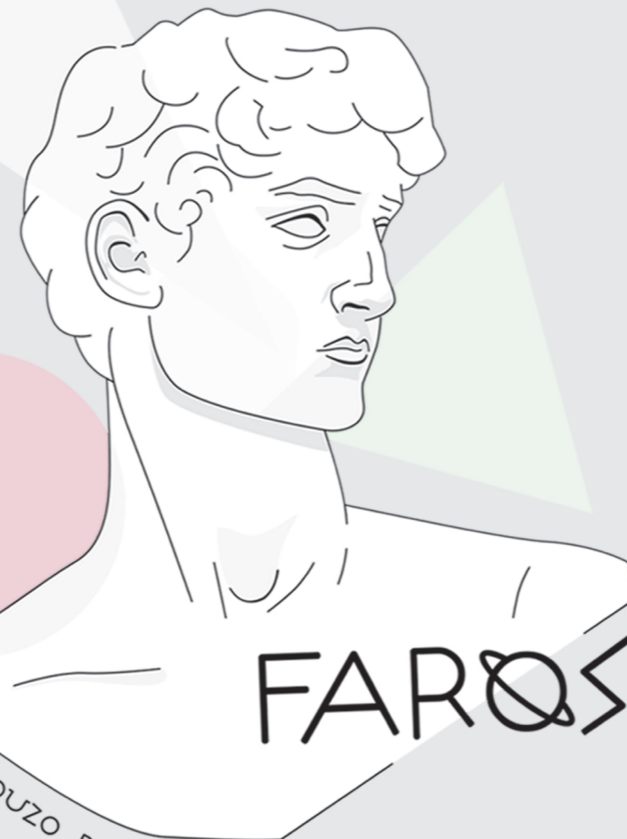
Feta mit Olivenöl und Oregano kalt serviert

ΕΛΙΕΣ^{vv} • 6,5

Oliven aller Art

ΠΛΕΥΡΟΤUΣ^{vv} • 12,5

Austernpilzen vom Grill



SCAN FOR ENGLISH MENU



Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser Personal

ZUCCHINI FRIES^{v*} • 8,5**PILZE ΣΟΤΕΣ^{v*} • 16,5**

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

ΒΕΓΓΙΕΣ^{v*} • 12,5

Grillgemüse

ΧΟRΤΑ^{vv} • 7,5

Wildes Blattgemüse

ΡΟΣΜΑRINKΑRΤΟΦΕΛΝ^{v*} • 8,5**ΔΟΛΜΑΔΑΚΙΑ^{v**} • 8,5**

Gefüllte Weinblätter mit klassischer Reisfüllung, selbst gemacht nach Hausrezept

ΠΙΠΕΡΙΑ ΓΕΜΙΣΤΙ^v • 10,5

Paprika mit Reisfüllung

ΚΑΦΤΕΡΙ ΠΙΠΕΡΙΑ • 5,5

Scharfe Paprika

MELITZANA^v • 12,5

Aubergine Mousakastyle gefüllt mit Gemüseragout

PATATA ΓΕΜΙΣΤΙ^v • 10,5

Ofenkartoffel gefüllt mit Mus aus Feta und Mascarpone

GIGΑΝΤΕΣ^{vv} • 7,5

Riesenbohnen in Tomatensauce

PATATΕΣ^{vv} • 6,5

Fries . Handgeschnitten

PATATΕΣ „SPICY“^v • 7,5

mit Parmesan . Scharf . Trüffelöl

PITA • 2,5**ΒRΟΤΜΙΧ • 4,5****TIROKΑΦΤΕΡΙ^v • 5,9**

Schafskäseaufstrich, leicht pikant

ΤΖΑΤΖΙΚΙ^v • 5,9

Klassischer Aufstrich aus Joghurt Gurken und Knoblauch

TARAMAS • 5,9

Fischrogenpaste

COCKTAILS:**VIRGIN FRUITY • 7**

Erdbeere, Maracuja, Zitrone, Bitter Lemon

VIRGIN GINGER • 7

Basilikum, Zitrone, Ingwer, Spicy Ginger

VIRGIN MOJITO • 8

Limette, Minze, brauner Zucker, Ginger Ale, Soda

STAY WILD“ SPRITZ • 9

Aperol, London dry gin Grapefruit bitters . Grapefruit soda

„PINK SPRITZ“ • 9

Aperol . Lemon juice . Sugar syrup Grapefruit soda

ΑΠΕΡΟL SPRITZ • 9**LILLEΤ WILDBERRY • 9****HUGO • 9****ΚΕSSLER ΣΕΚΤ 0,1 • 5,90****ΚΕSSLER ΣΧΟRΛΕ • 9**

Rose Vermouth, Kessler Sekt, Soda

LONGDRINK 6CL • 9**LONGDRINK PREMIUM 6CL • 14****SHOTS 2CL • 3****FASSBIER 0,3L • 4,5 , 0,5L • 5,5****SOFTDRINKS 0,33L • 4,5 ,****SAFTSCHORLE 0,4L • 4,5****OUZO****OUZO PLOMARI 0,2L • 13****OUZO BABATZIM 0,2L • 14****OUZO ON THE ROCKS • 4,5****ΤΣΙΠΟΥΡΟ****ΤΣΙΠΟΥΡΟ IDONIKO 0,2L • 14****ΔΕΚΑRΑΚΙ „ΜΟΣΧΑΤΟ“ 0,2L • 14****ΔΕΚΑRΑΚΙ „MALAGOUZIA“ 0,2L • 14****ΔΕΚΑRΑΚΙ „ΡΟDITIS“ 0,2L • 14****OFFΕΝΕR WEIN:****CHARDONNAY 0,1L • 4,2**

0,2L • 5,9

ROSE AGIORGITIKO 0,1L • 4,2

0,2L • 5,9

PRIMITIVO 0,1L • 4,5

0,2L • 6,8

ΡΕΤΣΙΝΑ MALAMATINA (0,5L) • 9**ΡΕΤΣΙΝΑ ΚΕΧRIBARI (0,5L) • 11****WASSER****SELTERS CLASSIC 0,75L • 7****SELTERS NATURALL 0,75L • 7**

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

alle Preise in Euro inklusive mwst.