



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

CHORIATIKI „POSTMODERN“^{v,} • 15,9**
Griechischer Bauernsalat nach „Faros“ Art, mit Tomaten, Cherrytomaten, 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

SPANAKOPITA • 15,9
Babyspinat, Feldsalat, Feta, Blätterteig, Sour Cream, Avocado und Sesam



PITA^{vv} • 2,5

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

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

TIROKAFTERI^v • 5,9
Schafskäseaufstrich, leicht pikant

TARAMAS • 5,9
Fischrogenpaste

FAVA • 7,9
Platterbsenpüree aus Santorini

ELIΞ^{vv} • 5,9
Oliven aller Art

KAFTERI PIPERIA^{vv} • 4,9
Scharfe eingelegte Paprika, kalt serviert



TIRI SAGANAKI^v • 10,9
Feta in Blätterteig mit Honig und Sesam

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

BUJURDI^v • 13,9
Mix aus Feta und Käsesorten aus dem Ofen

FETA LADORIGANI^v • 7,9
Feta mit Olivenöl und Oregano kalt serviert



DOLMADAKIA^{v,} • 8,9**
Gefüllte Weinblätter mit klassischer Reisfüllung, selbstgemacht nach Hausrezept

MELITZANA^v • 13,9
Aubergine gefüllt mit Gemüseragout, überbacken mit Béchamel

GIGANTES^{vv} • 8,9
Riesenbohnen in Tomatensauce

VEGGIES^{v,} • 12,90**
Grillgemüse mit Balsamicodressing

PLEVROTUS^{vv} • 12,9
Austernpilze vom Grill mit Zitronen-, Olivenöldressing

PILZE SOTEX^{v,} • 17,9**
Champignons, Austernpilze und Porto Bello Pilze aus der Pfanne, serviert in Champignoncreme und Trüffelöl

ZUCCHINI FRIES^{v,} • 8,9**
Frittierte Zucchini mit Joghurt Dip

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

PATATES^{vv} • 6,5
Frische handgeschnittene Pommes frites

PATATES „SPICY“^v • 8,5
Frische handgeschnittene Pommes frites, Scharf, mit Parmesan und Trüffelöl



SOUVLAKI • 4,9 (Pro Stück, ca. 100 Gramm)
Handgemachte Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchen

LAMMKEULE • 24,9
Lammkeule mit Süßkartoffelpüree

JOUVETSI • 19,9
Orzo Pasta nach klassisch griechischer Art mit Rind, verfeinert mit Parmesan

BIFTÉKI GEMISTO • 20,9
Handgemachtes Hacksteak gefüllt mit Feta und Käse, dazu Pastinakenpüree

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ „GIAΘΟΥΡΤΛΟΥ“ • 14,9
Fleischbällchen auf Joghurt, Tomatensauce und Pita

ΒΟΥΤΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ • 18,9
Hähnchen Pollofino mit Pastinakenpüree

TIGANIA CHICKEN • 13,9
Hähnchenbrust Stückchen aus der Pfanne in Senfsauce serviert



JOUVETSI ΣΑΦΟΘ • 23,9
Orzo Pasta mit Tomatensauce, Bisque und Meeresfrüchten wie Muscheln, Riesengarnelen und Minigarnelen, verfeinert mit Parmesan

SOLOMOS • 23,9
Frisches Lachsfilet (ca. 200 Gramm) mit gegrillter Tomate, Zucchiniwürfeln und Joghurtdip

OCTOPUS FAVA • 22,9
Oktopus vom Grill mit Platterbsenpüree aus Santorini

OCTOPUS CLASSIC • 19,9
Oktopus vom Grill, klassisch in Olivenöl und Essig

CALAMARI • 20,9
Paniertes Tintenfisch mit Süßkartoffelpüree

GAVROS • 13,9
Gebratene Sardellen mit Aioli Dip

GARIDES SAGANAKI • 19,9
Garnelen in Tomatensauce mit geriebenem Feta

GARIDES KANTAIFI • 18,9
Garnelen Tempura auf selbstgemachtem Tomatenchutney



SCAN FOR ENGLISH MENU

