



Wir, die Familie Raptis, sind seit über 30 Jahren in Schwanheim an der Bergstraße zu Hause. Ursprünglich kommen wir aus dem Norden Griechenlands, dem wunderschönen Kastoria. Um ein Stück Heimat zu Ihnen zu bringen, heißen wir Sie in unserem Restaurant herzlich willkommen und wünschen Ihnen **KALI OREKSI**.



Aperitifs

Ouzo 2cl 2

Ouzo auf Eis 4cl 3.5

Ouzo Plomari Flasche 0.2l 13.5

Aperol Spritz 5.5

Lillet Wild Berry 5.5

Campari Orange / Soda 5.5

Martini Bianco 4.5

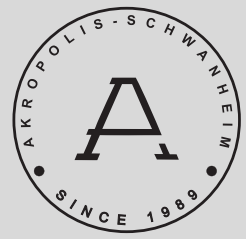
Hendrick's Gin T. Henry Tonic Water 8.5

Valdo Prosecco trocken Flasche 0.75l 24

Glas Prosecco 0.1l 3.9

Follow us on Facebook & Instagram

Homepage: akropolis-schwanheim.de



Vorspeiseplatten

Akropolis Vorspeisenplatte (a,c,d,g) 70

Für 4. Personen

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| -Black Tiger Garnelen | -Schafskäse in Alufolie |
| -Calamari | -Saganaki paniert |
| -Fischsalat | -Gigantes |
| -gegrillter Fisch | -Dolmadakia |
| -gegrillter Garnelenspiess | -gebratenes Gemüse |
| -gegrillte Peperoni | -dazu verschiedene Dips |

**Zu dieser Platte reichen wir Ihnen
hausgemachtes Pizzabrot.**

Pikilia für 2. Personen 26.5

gemischte griechische Vorspeisenplatte (warm-kalt)
u.a. Tzatziki, Tarama, Fetacreme, Auberginencreme, Feta, Oliven,
Dolmadakia, Gigantes, Fischsalat, gegrillter Peperonispieß, paniertes Schafkäse (a,c,d,g)

Ortef 13.5

gemischte griechische Vorspeisenplatte
(Tzatziki, Tarama, Fetacreme, Auberginencreme, Feta, Oliven,
Peperoni, Dolmadakia, Gigantes, Fischsalat) (a,c,d,g)

**Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen
hausgemachte Brotstangen.**



Kalte Mezedes

Elies Kalamata Oliven 5.2

Dolmadakia reisgefüllte Weinblätter 6.5

Tzatziki Joghurtspezialität mit frischem Knoblauch (g) 6.5

Melitzanosalata Auberginencreme (g) 6.5

Chtipiti pikante Schafskäsecreme (g,) 5.9

Taramosalata Kaviarcremespezialität (d) 6.2

Warme Mezedes

Hausgemachtes Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano (A,G,) 6

Peperonispieß gegrillt mit Knoblauchsoße 6.9

Weinbergschnecken in Sahnesoße mit Kräuterbutter (G,) 8.5

Gigantes Riesenbohnen, überbacken mit Schafskäse (G,) 7.9

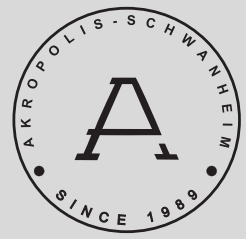
Garnelenspiess gegrillt mit Knoblauchsoße auf Salat 9.5

Saganaki paniertes Schafskäse (A,C,g) 9.5

Schafskäse – Pfännchen mit Knoblauch, Kräuterbutter, Tomatensoße und Peperoni (G,) 9.9

Feta mit Sesam und Honig in Blätterteig ummantelter Schafskäse (A,G,N,) 10.9

**Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen
hausgemachte Brotstangen.**



Salate

Choriatiki mit Feta „Griechischer Bauernsalat“ 11.5
u.a Krautsalat, grüner Salat, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta, Ei
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c)

Akropolis Salat 12.5
gemischter Salat mit Thunfisch, Käse-Schinken
angemacht mit Joghurdressing (a,c,d,g)

Halloumi Salat 13.5
gegrillter Halloumi Käse auf Salat der Saison mit Rucola und Avocado
angemacht mit Olivenöl und Balsamico (g)

Makedonia Salat 14.5
gemischter Salat mit Putenbruststreifen
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c)

Fisch Salat 15.5
frischer Fischsalat auf gemischtem Salat
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (b,d,L)

Kraut Salat 5.5
garniert mit Schafskäse, Oliven, // angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c,g)

Bunter Beilagen Salat 5.5
angemacht mit Joghurdressing // wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (c,g)

**Zu allen Salaten reichen wir Ihnen
hausgemachte Brotstangen.**



Grillplatten

Parthenon - Grillplatte für 1. Person 19
Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Saganaki, Tzatziki (A,C,G)

Für 2. Personen 38

Delphi - Grillplatte für 1. Person 19
Gyros, Soutzoukaki, Schweinesteak, gegr. Peperoni, Tzatziki (A,C,G)

für 2. Personen 38

Odysseus - Grillplatte für 1. Person 19.5
Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Soutzoukaki, Tzatziki (A,C,G)

für 2. Personen 39

Akropolis - Pfanne für 1. Person 27.5
Rumpsteak, Lammkotelett, Putensteak, Gyros, Souvlaki (A,C,G)

für 2. Personen 55

**Zu allen Gerichten servieren wir
frisch gebratenes Gemüse, Basmatireis und Pommes.**

**Oder alternativ zu diesen 3 Beilagen einen
griechischen Bauernsalat.**

Hausgemachtes Gyros

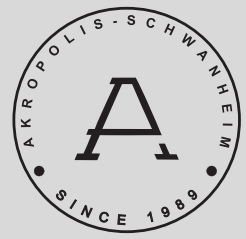
Gyros mit Tzatziki 16.5
dazu frisch gebratenes Gemüse, Basmatireis und Pommes (A,G)

Gyros mit griechischem Bauernsalat 15.9
dazu Tzatziki (A,G)

Gyros mit Krautsalat 15.9
dazu Tzatziki und Schafskäse (A,G)

Gyros mit Käse überbacken 17.5
mit Edamer-Käse überbacken und weißweinsahnesoße
dazu frisch gebratenes Gemüse, Basmatireis und Pommes (A,C,G)

Gyros Pita 14.9
Gyros auf Pitabrot, dazu Tzatziki



Spezialitäten

Soutzoukakia 15.5

griechische Hackfleischröllchen mit Tzatziki und Röstzwiebeln (A,C,g)

Bifteki 16.5

Hacksteak gefüllt mit Schafskäse und Tzatziki (A,C,g)

Souvlakia 15.5

zwei Fleischspieße mit Tzatziki (A,C,g)

Souvlakia me kaseri 16.9

zwei Fleischspieße mit Käse-Schinken überbacken und Champignon-Sahnesoße (A,C,G)

Putensteak gegrillt 17.9

mit gebratenen frischen Champignons in Weißweinsahnesoße (A,G)

Paniertes Schweineschnitzel 16.5

mit gebratenen frischen Champignons in Weißweinsahnesoße (A,C,G)

Sikotakia 17.9

delikate Rinderleber mit Röstzwiebeln, dazu Tzatziki (A,g)

Schweinefilet 18.9

mit Cognac-Champignon-Sahnesoße (A,C,g)

Spiess à la Chef 18.9

Fleischspieß mit Rumpsteak, Putensteak, Schweinemedaille, Hackfleischröllchen, leicht pikanter Soße (A,C,g)

Paidakia 22.9

feine Lammkoteletts mit Knoblauch und Tzatziki

Argentinisches Rumpsteak 24.9

Wahlweise: Kräuterbutter, Röstzwiebel, Pfeffersoße (A,G)

Calamarakia 17.5

panierte Tintenfischtube mit Knoblauch (A,D)

Riesengarnelen 19.5

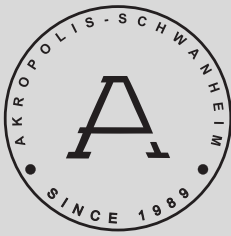
Black Tiger Garnelen geschält mit Knoblauch (D)

Meze Teller 23.5

Calamarakia, gegrillter Garnelenspieß, gegrillte Peperoni, Saganaki mit Knoblauch und Tzatziki (A,C,D,G)

**Zu allen Gerichten servieren wir
frisch gebratenes Gemüse, Basmatireis und Pommes.**

**Oder alternativ zu diesen 3 Beilagen einen
griechischen Bauernsalat.**



Vegetarisch

Tortellini „Käse - Sahne“ 10.5
Ricotta-Spinat-Tortellini in feiner Käse-Sahne-Soße (a,g)

Champignon Teller 13.5
gebratene frische Champignons auf Gemüse, dazu Rösti und Basmatireis

Pizza

Salami & Peperoniwurst Käse, Salami, Peperoniwurst (A,G) 9.5

Santorini Käse, Salami, Schinken, frische Tomaten und Schafskäse (A,G) 10.5

Zakynthos Käse, Champignons, Spinat, Schafskäse (A,G) 11.5

Athen Schafskäse, Salami, Schinken, Champignons, Paprika, Zwiebeln (A,G) 10

Extra Scharf Käse, Salami, Schinken, Champig., Paprika, Zwiebeln, Ei, Pep.-Wurst, Peperoni (A,C,g) 11

Gyros Käse, Salami, Schinken, Champignons, Zwiebeln, Rucola, Gyros (A,G) 13

Kinderecke

Kinder - Schnitzel Schnitzel, dazu Pommes, Ketchup (A,C,g) 8.5

Kinder - Spiess Souvlaki, dazu Pommes, Ketchup 8.5

Beilagen

Pommes 4

Kroketten 4

Rösti 4

Basmatireis 4

Frisches, gebratenes Gemüse 5.9

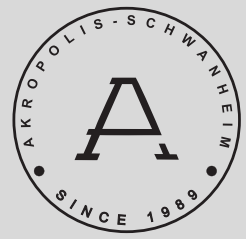
Hausgemachte Brotstangen (A,C,G) 3

Kraut Salat 5.5

garniert mit Schafskäse, Oliven, // angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (c,g)

Bunter Beilagen Salat 5.5

angemacht mit Joghurtdressing // wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (c,g)



Desserts

Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen (G,e) 6.5

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanille Eis und Sahne (a,c,g) 7.5

Vanille - Eis mit heißen Himbeeren und Sahne (G) 6.5

Tiramisu (a,c,g) 6.5

Griechische Dessertweine 0.2l

Mavrodaphne (Rotwein) Likörwein 15% Vol. 4.8
naturreiner süßer Rotwein, reichliches Bouquet, komplexe
Aromen, reift 12 Jahre in Eichenfässern, kräftig, ein wahrer Genuss

Samos (Weißwein) Likörwein 15% Vol. 4.6
reinsortiger Muskat, feiner Duft, etwas Kaffee, kandierte
Früchte, reift fünf Jahre in Eichenfässern, seine Aromakomplexität
und seine Eleganz machen ihn einzigartig

Coffe & Tea

Espresso 2,2

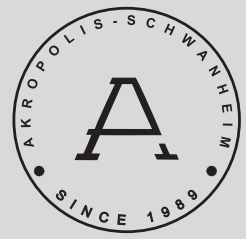
Doppelter Espresso 3

Kaffee 2.5

Cappuccino 3

Griechischer Mokka 3.2

Tee Kamillen-, Pfefferminz-, Früchte-, Schwarzer – Tee 2.5



Bitte beachten Sie, dass trotz der sorgfältigen Herstellung unserer Gerichte durch den Produktionsprozess in unserer Küche neben den gekennzeichneten Zutaten ggfs. Spuren anderer Stoffe enthalten sein können.

Bitte informieren Sie das Servicepersonal ggfs. Über bestehende Allergien und

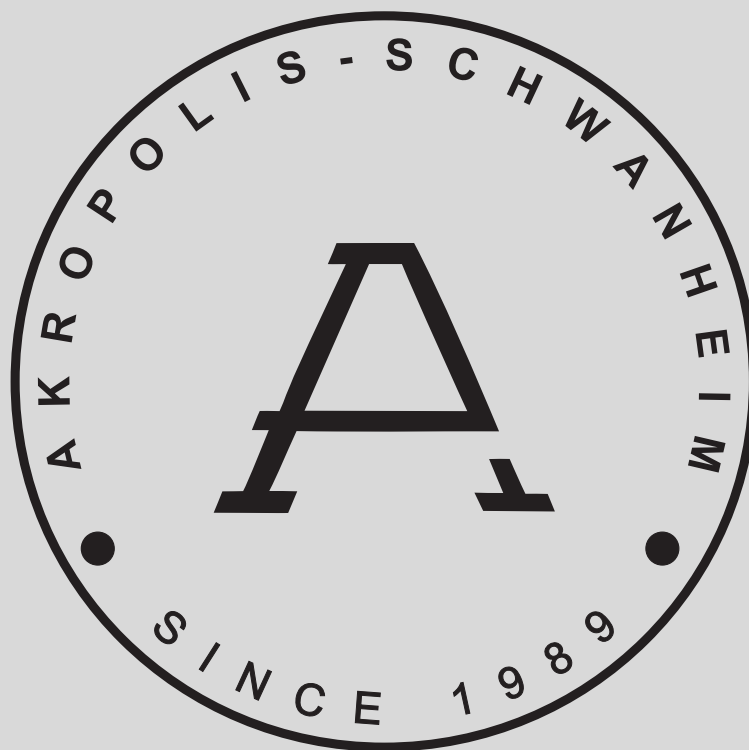
Unverträglichkeiten. wir beraten Sie gerne.

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Phosphat
6. geschwefelt
7. geschwärzt
8. gewachst
9. enthält Phenylalaninquelle
10. Süßungsmittel
11. chininhaltig
12. koffeinhaltig
13. gentechnisch verändert

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulphite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Wir bedanken uns für ihren besuch und würden uns freuen, sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Sofia und Georgios Raptis



Öffnungszeiten:

Montag – Samstag: 17:00 - 23:00

Sonntag:

11:30 - 14:30

und

17:00 - 22:00

Mittwoch

Ruhetag

Speisen auch zum Mitnehmen!
Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Rohrheimer Strasse 46, 64625 Bensheim – Schwanheim
Tel. +49 6251 – 77199