



Aperitifs

OUZO 2.5
OUZO AUF EIS 3.9
OUZO PLOMARI FL. 0.2l 13.5
TSIPOURO IDONIKO FL.0.2l 14.5

APEROL SPRITZ 7.9
LILLET WILD BERRY 7.9
LIMONCELLO SPRITZ 7.9
CAMPARI SPRITZ 7.9
MARTINI BIANCO 6.9
ESPRESSO MARTINI 8.5
HENDRICK'S GIN MIT THOMAS HENRY TONIC 9.5

VALDO PROSECCO FL.0.75l 25.5
GLAS PROSECCO 0.1l 4.5

EDLE BRÄNDE

METAXA 7 Sterne 2 cl 4
METAXA Private Reserve 2 cl 8

TSIPOURO Agioneri 2 cl 4
GRAPPA 903 Barrique 2 cl 4

RON ZACAPA Rum 23 J. 4 cl 8
BOTUCAL Rum 4 cl 5

JAMESON Irish 4 cl 6
CHIVAS Regal 4 cl 6
GLENMORANGIE 12 J. 4 cl 8

PRINZ FEINE - BRENNEREI

ALTE MARILLE
2 cl 4

ALTE WILLIAMS - CHRIST - BIRNE
2 cl 4

ALTE HASELNUSS
2 cl 4



MEZEDES

KALTE MEZEDES

ELIES 6.5
Kalamata Oliven

TZATZIKI 6.9
Joghurtspezialität mit frischem Knoblauch (G)

MELITZANOSALATA 6.9
Auberginencreme (G)

CHTIPITI 6.9
pikante Schafskäsecreme (G)

TARAMOSALATA 6.9
Kaviarcremespezialität (D)

DOLMADAKIA 8.9
reisgefüllte Weinblätter

WARME MEZEDES

HAUSGEMACHTES PIZZABROT 7.9
mit Olivenöl, Oregano (A,G)

PEPERONISPIESS GEGRILLT 8.9
mit Knoblauchsoße

WEINBERGSCHNECKEN 10.5
in Sahnesoße mit Kräuterbutter (G)

GIGANTES 9.5
Riesenbohnen, überbacken mit Schafskäse (G)

GARNELENSPIESS GEGRILLT 11.5
mit Knoblauchsoße auf Salat

SAGANAKI 10.5
panierter Schafskäse (A,C,G)

FETA – PFÄNNCHEN 12.9
mit Tomatensoße, Knoblauch, Kräuterbutter und Peperoni (G)

FETA MIT SESAM UND HONIG 12.9
in Blätterteig ummantelter Schafskäse (A,G,N)

BABY CALAMARI 16.9
gegrillt (A,D)

ZU ALLEN VORSPEISEN REICHEN WIR IHNEN BROT.



AKROPOLIS VORSPEISENPLATTE 75

FÜR 4. PERSONEN

Black Tiger Garnelen, Calamari, gegrillter Fisch, Schafskäse in Alufolie, Saganaki paniert, Fischsalat,
Gigantes, Dolmadakia, gegrillter Garnelenspieß, gebratens Gemüse, gegrillte Peperoni,
verschiedene Dips (A,C,D,G)

PIKILIA FÜR 2. PERSONEN 30.5

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 15.9

kalte griechische Vorspeisenplatte
(Tzatziki, Tarama, Fetacreme, Auberginencreme, Feta, Oliven,
Dolmadakia, Gigantes, Fischsalat) (A,C,D,G)

ZU ALLEN VORSPEISEN REICHEN WIR IHNEN BROT.

SALATE

CHORIATIKI ME FETA 14.5

u.a Krautsalat, grüner Salat, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Feta, Ei
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C)

HALLOUMI SALAT 16

gegrillter Halloumi Käse auf Salat mit Rucola und Avocado
angemacht mit Olivenöl und Balsamico (G)

PUTEN SALAT 16.5

gemischter Salat mit Putenbruststreifen
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C)

FISCH SALAT 17.5

frischer Fischsalat auf gemischtem Salat
angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (B,D,L)

ZU ALLEN SALATEN REICHEN WIR IHNEN BROT.



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

GYROS TZATZIKI 19.5
Hausgemacht vom Drehspieß (A,G)

GYROS KÄSE ÜBERBACKEN 19.9
mit Edamer-Käse überbacken und Weißweinsahnesoße (A,C,G)

SOUTZOUKAKIA 18.5
griechische Hackfleischröllchen, Röstzwiebeln, Tzatziki (A,C,G)

BIFTEKI 19.5
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Tzatziki (A,C,G)

SOUVLAKIA 18.5
zwei Fleischspieße, Tzatziki (A,C,G)

SIKOTAKIA 19.5
delikate Rinderleber, Röstzwiebeln mit Speck, Tzatziki (A,G)

PARTHENON – GRILLTELLER für 1. Person 22.5
Gyros, Souvlaki, Soutzoukaki, Saganaki, Tzatziki (A,C,G)

GRILLPLATTE für 2. Personen 45

DELPHI – GRILLTELLER für 1. Person 22.5
Gyros, Soutzoukaki, Schweinesteak, gegr. Peperoni, Tzatziki (A,C,G)

GRILLPLATTE für 2. Personen 45

ODYSSEUS - GRILLTELLER für 1. Person 23.5
Gyros, Souvlaki, Rinderleber, Bifteki, Tzatziki (A,C,G)

GRILLPLATTE für 2. Personen 47

ZU ALLEN GERICHTEN DABEI:

**Pommes,
Basmatireis &
frisch gebratenes
Gemüse.**

ALTERNATIV NUR:

**griechischer
Bauernsalat

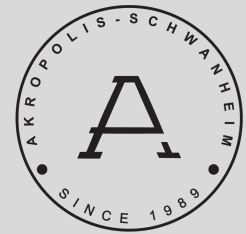
oder
Krautsalat mit Schafskäse**

BUNTER BEILAGENSALAT 5.9

angemacht mit Joghurtdressing /// wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)

KRAUT SALAT 5.9

garniert mit Schafskäse, Oliven, angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)



SPEZIALITÄTEN

SPIESS À LA CHEF 22.5

Fleischspieß mit Rumpsteak, Putensteak, Schweinemedallion, Hackfleischröllchen, leicht pikanter Soße (A,C,G)

MEZE – TELLER 25.5

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

PUTENSTEAK GEGRILLT 21.5

mit gebratenen frischen Champignons und Speck in Weißweinsahnesoße (A,G)

SCHWEINESCHNITZEL 19.9

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

CALAMARAKIA 22.5

panierte Tintenfischtube mit Knoblauch, Tzatziki (A,D)

BLACK TIGER GARNELEN 23.5

Riesengarnelen geschält mit Knoblauch (D)

OKTOPUS GEGRILLT 28.5

gegrillter Oktopus, Tzatziki (D)

PAIDAKIA 28.5

feine Lammkoteletts mit Knoblauch, Tzatziki

ARGENTINISCHES DEVESA RUMPSTEAK 30.5

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

AKROPOLIS – PFANNE 31.5

Rumpsteak, Lammkotelett, Putensteak, Gyros, Souvlaki (A,C,G)

ZU ALLEN GERICHTEN DABEI:

Pommes,
Basmatireis &
frisch gebratenes
Gemüse.

ALTERNATIV NUR:

griechischer
Bauernsalat

oder
Krautsalat mit Schafskäse

BUNTER BEILAGENSALAT 5.9

angemacht mit Joghurtdressing /// wahlweise mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)

KRAUT SALAT 5.9

garniert mit Schafskäse, Oliven, angemacht mit Essig, Öl und Balsamico (C,G)



VEGETARISCH

TORTELLINI KÄSE SAHNE 13.5

Ricotta-Spinat-Tortellini in feiner Käse-Sahne-Soße (A,G)

CHAMPIGNON TELLER 17.5

gebratene frische Champignons auf Gemüse, dazu Rösti und Basmatireis

KINDERECKE

KINDER SCHNITZEL Schnitzel, Pommes, Ketchup (A,C,G,L,M) 9.9

KINDER SPIESS Souvlaki, Pommes, Ketchup (L,M) 9.9

BEILAGEN

POMMES 4

KROKETTEN 4

BASMATIREIS 4

TZATZIKI DIP 3.5

FRISCHES, GEBRATENES GEMÜSE 6.5

HAUSGEMACHTE BROTSTANGEN (4Stück) (A,C,G) 3.5

DESSERT

GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig und Nüssen (G,E) 8.9

SCHOKOLADENSOUFFLÈ mit flüssigem Kern, Vanille Eis und Sahne (A,C,G) 8.9

VANILLE – EIS mit heißen Himbeeren und Sahne (G) 7.9

TIRAMISU (A,C,G) 8.9

GRIECHISCHE DESSERTWEINE 0.2l

MAVRODAPHNE (Rotwein) Likörwein 15% Vol. 6.5

naturreiner süßer Rotwein, reichliches Bouquet, komplexe Aromen, kräftig, ein wahrer Genuss

SAMOS (Weißwein) Likörwein 15% Vol. 6.5

feiner Duft, etwas Kaffee, kandierte Früchte, seine Aromakomplexität und seine Eleganz machen ihn einzigartig

KAFFEE

ESPRESSO 2.5

ESPRESSO DOPPIO 3.5

KAFFEE CREMA 3.5

GRIECHISCHER MOKKA 3.5

ESPRESSO MARTINI (Espresso, Vodka, Kahlúa) 8.5



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.

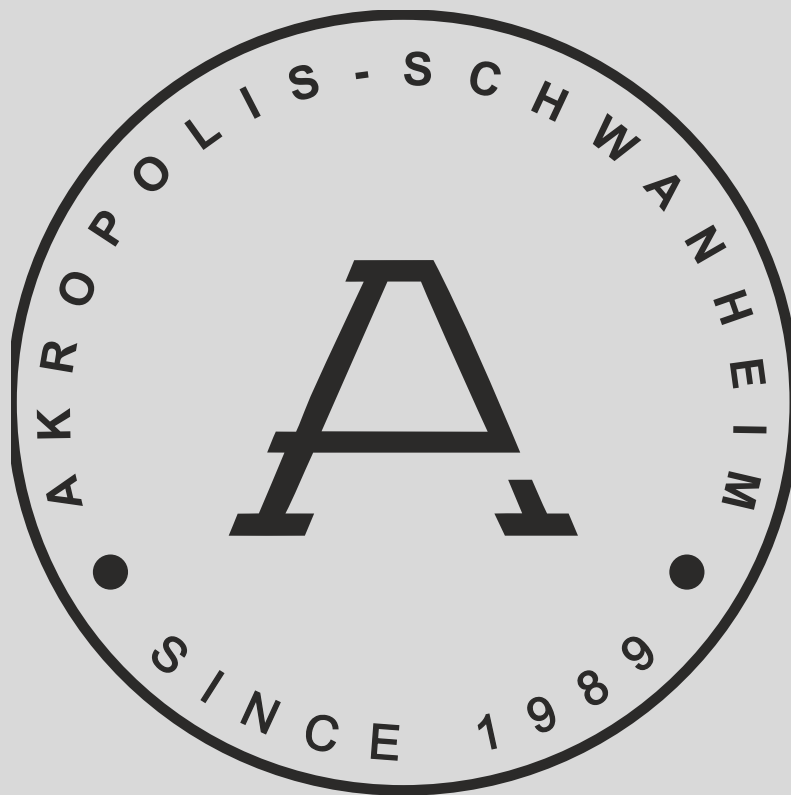
Bitte informieren Sie das Servicepersonal ggfs. Über bestehende Allergien und Unverträglichkeiten.

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.**



PREISE IN EURO INKL. BEDIENUNG UND MWST.