

Aperitifs - Prodorpia

1. Martini Rosso	5cl	€ 3,90	4. Martini Bianco	5cl	€ 5,20
2. Campari Soda ¹	4cl	€ 4,50	5. Campari Orange ¹	4cl	€ 6,10
3. Ouzo of Plomari	2cl	€ 2,30	6. Aperol gespritzt ^{1,7}	0,1l	€ 6,10
90. Lillet Wild Berry	0,1l	€ 7,30	7. Hugo	0,1l	€ 6,10

Kalte Vorspeisen - Kria Orektika

8. Super Mammut Oliven und milde Peperoni mit Olivenöl und Oregano	€ 6,10
9. Tzatziki aus griechischem Joghurt mit frischem Knoblauch, Gurken, Kräuter-Essig und Olivenöl	€ 4,60
10. Taramas aus Fischrogen ohne Farbstoff, angemacht mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft	€ 5,90
11. Schafskäse – original griechischer Feta garniert mit Tomaten, Peperoni und Oliven, serviert mit Olivenöl	€ 7,20
12. Tyrokafteri hausgemacht mittelscharf, aus geriebenem griechischen Schafskäse, mit frischem Paprika	€ 6,80
13. Kalter Vorspeisen-Teller für 1 Person – Diafora mit Schafskäse, Tomaten-Scheiben, Taramas, Peperoni, Meeresfrüchten, Tyrokafteri, Gurken und Oliven, garniert mit Tzatziki	€ 18,50

Wir servieren den kalten Vorspeisenteller auch für mehrere Personen

Verschiedene Salate - Diafores Salates

15. Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse, angemacht mit Essig und Olivenöl	€ 11,50
16. Fitness-Salat-Teller nach Art des Hauses mit knackigen Saison-Salaten, Tomatenscheiben, Peperoni, Zwiebeln, gebratenen Hühnerbrust-Streifen und Honig-Senf Sauce	€ 12,50
17. Meeresfrüchte-Salat hausgemacht mit zartem Oktopus, Garnelen, Muscheln und Sepia, angemacht mit Rotwein-Essig und Olivenöl, garniert mit Tomaten	€ 11,90
18. Mediterraner Salat-Teller aus Saison-Salaten mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Oliven, dazu gegrillte Baby-Kalamari, 2 Schmetterlings-Garnelen, Größe 6/8	€ 16,90
19. Salat-Teller à la Kreta aus Salaten der Saison mit Tomaten, feinen Zwiebeln und Peperoni, dazu gebratene Fisch-Filet-Streifen ohne Gräten	€ 17,80

Hausgemachte Suppen - Supes

- 20. **Bohnensuppe** zubereitet nach Großmutter's Rezept € **6,10**
- 21. **Tomatensuppe** nach eigenem Rezept aus frischen Tomaten € **5,20**
- 22. **Fischsuppe – Kakawia** nach altem griechischem Rezept € **10,20**

Warme Vorspeisen - Sesta Orektika

- 23. **Fladenbrot** € **2,90**
griechisches Pita mit Oregano
- 24. **Knoblauchbrot, leicht geröstet mit Tzatziki** € **4,50**
mit geriebenem Knoblauch, angemacht mit Olivenöl
- 25. **Gegrillte Peperoni überträufelt** € **6,20**
angemacht mit Olivenöl, bestrichen mit frischem Knoblauch
- 26. **Zucchini-Scheiben – Kolokithakia** € **7,20**
knusprig gebraten, nach eigenem Rezept, garniert mit Tzatziki
- 27. **Riesenbohnen nach Bauern-Art** € **7,80**
im Backofen zubereitet, mit milder Tomaten-Kräuter-Sauce
- 28. **Weinblätter** € **6,90**
mit einer Füllung aus Reis, Kräutern und Hackfleisch, aus eigener Herstellung
- 29. **Violette Auberginen – Melitzanes** € **7,20**
in feinen Scheiben, knusprig gebraten, garniert mit Tzatziki
- 30. **Saganaki aus griechischem Schafskäse** € **8,10**
leicht paniert mit geriebenem Zwieback, in der Pfanne gebraten
- 31. **Schafskäse-Pfännchen** € **7,90**
mittelscharf, aus grob geriebenem griechischen Schafskäse, mit frischem Knoblauch
- 32. **Florinis-Pfännchen** € **8,90**
zarter roter Paprika, ohne Haut, aus der Region Florina, gefüllt mit original Schafskäse, angemacht mit frischem Knoblauch und Kräutern
- 33. **Warmer Vorspeisen-Teller für 1 Person** € **17,90**
Messés (gefüllte Weinblätter) mit Riesenbohnen, Zucchini, Peperoni, kleinem Saganaki und Auberginenscheiben, garniert mit Tzatziki

Wir servieren den warmen Vorspeisenteller auch als Platte für mehrere Personen

Verschiedene Beilagen in Portionen

- | | | | |
|--------------------------|---------------|---------------------------------------|---------------|
| 98. Kräuter-Reis | € 2,80 | 101. Pommes frites | € 4,20 |
| 99. Reis-Nudeln | € 3,10 | 102. Frisches Tagesgemüse | € 8,90 |
| 100. Tomaten-Reis | € 3,10 | 103. Kartoffeln a. d. Backofen | € 6,00 |

Verschiedene Fischgerichte

35. **Tintenfisch in Ringen** € **18,00**
selbstgeschnitten und leicht mehliert, in der Pfanne gebraten, dazu Tzatziki, Tomaten-Reis und Salat
36. **Mesogios-Pfanne** € **20,50**
Griechische Reismudeln in der Pfanne, mit Knoblauch-Tomaten-Sauce, Garnelen, Baby-Calamari und Fetakäse
37. **Zarte Lachs-Filets „Salmo Salar“** € **21,90**
Premium Qualität vom Grill, serviert mit milder Weißwein-Kräuter-Sauce, Kräuter-Reis und Salat
38. **Fluss-Zander-Filets** € **22,60**
gebraten, mit Zitronenbutter, serviert mit Sauce aus Zitrone, Knoblauch und Olivenöl, mit Backofen-Kartoffeln und Salat
39. **Lachs-Filets auf mediterrane Art** € **25,50**
aus dem Backofen, mit gemischtem frischen Tagesgemüse, frischem Knoblauch in Scheiben, feinen Kräutern und Kartoffeln
40. **Zarte Baby-Kalamaria, natur** € **21,50**
überträufelt mit Sauce aus frischem Knoblauch und Zitronensaft, angemacht mit Olivenöl, serviert mit Kräuter-Reis und Salat
41. **Riesen-Schmetterlings-Garnelen** € **26,80**
Größe 6/8, 5 Stück vom Grill, überträufelt mit Zitronensaft-Knoblauch-Oliven-Sauce, serviert mit Kräuter-Reis und Salat
42. **Fisch-Pfanne aus Edelfisch-Filet** € **25,90**
grätenfrei, mit Garnelen, mittelscharf, dazu frischer Knoblauch und Paprika, mit Weißwein verfeinert, dazu Kräuter-Reis und Salat
43. **Kalamaria-Pfanne „Korfu“** € **24,50**
Baby-Calamari, in mittelscharfer Sauce, mit geriebenem Schafskäse, frischem Knoblauch und Kräutern, dazu Kräuter-Reis und Salat
44. **Garnelen-Pfanne aus Riesen-Garnelenschwänzen** € **27,50**
ohne Schale, mittelscharf, vom Backofen, mit Schafskäse, frischem Knoblauch und Kräutern, mit Kräuter-Reis und Salat
45. **Fisch-Teller „Gourmet“ für 1 Person** € **29,50**
Fisch-Filets, ohne Gräten, 1 Baby-Kalamaria, 1 Schmetterlings-Garnele, Sardellen, mit separater Sauce aus frischem Knoblauch, Zitronen und Kräutern, angemacht mit Olivenöl, dazu Kräuter-Reis und frisches Gemüse
Wir servieren den Fischteller auch als Platte für mehrere Personen
kleiner Bauersalat statt gemischter Salat € **2,50**

Verschiedene Fleischgerichte

46. **Schweinefleisch-Spieße** € **16,50**
Souvlakia aus magerem Fleisch, mit Tzatziki garniert, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
47. **Paniertes Schweineschnitzel** € **15,90**
aus magerem Fleisch, in der Pfanne gebraten, garniert mit Preiselbeeren, dazu Pommes frites und Salat
49. **Bifteki aus feinem hausgemachten Hackfleisch** € **18,20**
gefüllt mit Schafskäse, angemacht mit Peperoni und Tomaten, dazu Tzatziki, Kartoffeln und Salat
50. **Hühnerbrust-Filets „Kotopoulo“** € **17,90**
Premiumqualität, mit Sahne-Champignon-Sauce, serviert mit knusprigen Kartoffeln in Scheiben, und buntem Salat
52. **Zarte Kalbsleber aus der Region** € **25,50**
mit feinen hausgemachten Röstzwiebeln, serviert mit Kartoffeln aus dem Backofen, dazu frisches buntes Gemüse
53. **Zarte Lamm-Koteletts** € **22,50**
mariniert, mit verschiedenen feinen Kräutern, eingelegt in Öl, garniert mit Tzatziki, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
54. **Filet-Pfanne El Greco** € **19,90**
Schweinefilets, in mittelscharfer Sauce, mit weichen Pfefferkörnern, mit Metaxa verfeinert, dazu Kartoffeln in Scheiben und Salat
55. **Zarte Lamm-Filets eingelegt in Öl** € **24,20**
mit verschiedenen feinen Kräutern, rosa gegrillt, serviert mit Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse
56. **Schweinerücken-Steak à la Korinth** € **19,80**
mit frischen Champignons und feinen Zwiebeln, in der Pfanne geschwenkt, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
57. **Lamm-Filets nach Großmutter's Rezept** € **25,60**
serviert mit Sauce aus frischer Minze, frischem Rosmarin und Knoblauch, dazu Reismudeln, knusprige Kartoffeln in Scheiben und Salat

Verschiedene Grill-Gerichte

59. **Gyros aus Schweinehalsfleisch** € **16,90**
in zarten Scheiben, selbst geschnitten und auf senkrechtem Spieß gegrillt, serviert mit Tzatziki, feinen Zwiebeln, Tomaten-Reis und Salat
60. **Spezial-Gyros mit Metaxa-Sauce** € **18,20**
nach eigenem Rezept, mit mildem Käse überbacken, serviert mit Kräuter-Reis und Salat
61. **Gyros mit zarten Kalamaris (Tintenfisch)** € **19,50**
Die Kalamaris sind in Ringen und leicht mehliert, garniert mit Tzatziki, serviert mit Tomaten-Reis und Salat
62. **Bifteki-Teller** € **16,20**
Hackfleisch aus eigener Herstellung, 1 Bifteki und Gyros, mit Tzatziki garniert, dazu Tomaten-Reis und Salat
63. **Souvlaki-Teller (Schweinefleischspieß)** € **16,20**
1 Souvlaki und Gyros, mit Tzatziki, Tomaten-Reis und Salat
64. **Bauern-Teller** € **17,40**
mit feinem Gyros, 1 Souvlaki, 1 Bifteki, Tzatziki, Tomaten-Reis und Salat
65. **Grill-Teller à la Chef** € **17,90**
mit zartem Lamm-Filet, Schweinefilet und Gyros, Tzatziki, dazu Tomaten-Reis und Saison-Salat
67. **Mix-Platte für 2 Personen** € **48,40**
mit Tintenfisch-Ringen, 2 Souvlakia und Gyros, Tzatziki, dazu Tomaten-Reis und 2 kleine Bauernsalate
69. **Haus-Platte für 2 Personen** € **52,90**
mit 2 Lamm-Filets, 2 Schweine-Filets, 2 Hühnerfilets und Gyros, Tzatziki, dazu Pommes frites und 2 kleine Bauernsalate
71. **Delphi-Platte für 2 Personen** € **56,50**
mit 2 Lammkoteletts, Kalbsleber, 2 Biftekia und Gyros, Tzatziki, Tomaten-Reis, Kartoffelscheiben und 2 kleinen Bauernsalaten

Lamm-Hinterhaxen aus dem Backofen

72. **Arni Patates Lamm-Hinterhaxen** € **22,60**
mit Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
73. **Arni Gigantes Lamm-Hinterhaxen** € **22,60**
serviert mit Riesenbohnen und Salat
74. **Arni Lachanika Lamm-Hinterhaxen** € **23,50**
serviert mit frischem Tagesgemüse und Salat
75. **Arni Kritharaki Lamm-Hinterhaxen** € **22,60**
mit Reismudeln (griech. Teigware), mit Käse überbacken, dazu Salat

Weitere Gerichte

78. **Reis-Nudeln Kritharaki** € **9,90**
griechische Teigware in hausgemachter feiner Tomaten-Sauce, mit mildem geriebenen Käse überbacken
79. **Pfannen-Gemüse nach Großmutter's Rezept** € **16,50**
mit verschiedenen frischen bunten Tagesgemüsen, in der Servierpfanne, und mildem geriebenen Käse überbacken
80. **Moussaka Griechisches Nationalgericht** € **16,50**
mit violetten Auberginenscheiben, feinem gemischtem Hackfleisch aus eigener Herstellung und Zucchinischeiben, in einer Backform zubereitet und mit Bechamel-Creme überbacken, dazu Salat

Für unsere Senioren - Kleinere Portionen

82. **Zander-Filets für Senioren** € **14,50**
Remoulade, Backofen-Kartoffeln und Salat
83. **Lachs-Filets Salmo Salar für Senioren** € **14,20**
serviert mit Weißwein-Sauce, dazu Kräuter-Reis und Salat
84. **Baby-Kalamaria für Senioren** € **15,40**
überträufelt, mit Sauce aus Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl, dazu Kräuter-Reis und Salat
85. **Hühnerbrust-Filets für Senioren** € **12,50**
mit Kräuterbutter, Kartoffeln aus dem Backofen und Salat
86. **Schweine-Filets für Senioren** € **14,20**
serviert mit Kräuterbutter, Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse
87. **Zarte Lamm-Koteletts für Senioren** € **14,90**
garniert mit Tzatziki, dazu Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse
88. **Original Lamm-Filets für Senioren** € **15,90**
serviert mit Kräuterbutter, Kartoffeln aus dem Backofen und frischem Gemüse

Für unsere kleinen Gäste - Kinder-Teller

- | | |
|---|---|
| 91. Kinder-Gyros € 7,90
mit Pommes frites und Ketchup | 94. Kinder-Schnitzel € 7,90
mit Pommes frites und Ketchup |
| 92. Kinder-Bifteki € 7,50
mit Pommes frites und Ketchup | 95. Hühnerbrust-Filets € 8,90
mit Pommes frites und Ketchup |
| 93. Kinder-Souvlaki € 7,80
mit Pommes frites und Ketchup | 96. Kinder-Kalamari-Ringe € 9,20
mit Pommes frites und Ketchup |

Weine aus Griechenland

Weißweine offen

120. **Retsina** 0,25 l € **6,30**
trocken, mit markantem Geschmack des Pinienharzes
121. **Imiglykos** 0,25 l € **6,30**
lieblich, mit feinem elegantem Aroma und Geschmack
122. **Landwein** 0,25 l € **6,30**
halbtrocken, reichlich im Aroma, mit feinem Geschmack
123. **Athos** 0,25 l € **6,30**
frisch und mächtig, mit fruchtigem Aroma
124. **Muskat** 0,25 l € **7,50**
Likörwein von der Insel Limnos, gereift auf vulkanischem Boden, kräftig und fruchtig. Man trinkt ihn zu jeder Tageszeit.

Roséweine offen

125. **Retsina** 0,25 l € **6,30**
trocken, geharzt, passend zu Fisch- und Fleischgerichten
126. **Landwein** 0,25 l € **6,30**
edler Rosé mit Erdbeeraroma, ideal zu Fischgerichten und Meeresfrüchten
127. **Amynteon** 0,25 l € **6,30**
Qualitätswein b. A., blumig und fruchtig, erfrischend in Geschmack und Aroma

Rotweine offen

129. **Imiglykos** 0,25 l € **6,30**
lieblich mild, passt zu Fleisch, Gemüse und pikantem Käse
130. **Landwein** 0,25 l € **6,30**
halbtrocken, mit fruchtigem vollem Aroma und Geschmack, passt zu Fisch und leichten Fleischgerichten
131. **Athos** 0,25 l € **6,30**
trocken, aus Chalkidiki, 1 Jahr in Eichenfässern gereift, hervorragend zu allen Lammgerichten
132. **Mavrodaphni** 0,25 l € **7,50**
Likörwein aus Patras, mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung, samtrote Farbe, kraftvoll-würziges Aroma

Wein in Flaschen auf Anfrage



Hacklberg - Biere

135. Pils vom Fass	0,3 l	€ 4,20
136. Helles vom Fass	0,5 l	€ 4,20
137. Weißbier vom Fass	0,5 l	€ 4,40
138. Zwicklbier	0,5 l	€ 4,20
139. Dunkles Bier	0,5 l	€ 4,20
140. Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 4,20
141. Leichtes Weißbier	0,5 l	€ 4,40
142. Dunkles Weißbier	0,5 l	€ 4,40

Alkoholfreie Getränke

144. Fanta ¹	0,2 l	€ 3,00
145. Cola ^{1,5,6}	0,2 l	€ 3,00
146. FUZETea	0,33 l	€ 3,90
147. Apfelsaft 100% Saft	0,2 l	€ 3,00
148. Stilles Wasser	0,5 l	€ 5,50
149. Zitronenlimonade	0,5 l	€ 3,80
150. Orangensaft 100% Saft	0,2 l	€ 3,00
151. Traubensaft rot 100% Saft	0,2 l	€ 3,00
153. Johannisbeernektar	0,2 l	€ 3,00
288. Mineralwasser	0,4 l	€ 4,00
289. Cola ^{1,5,6}	0,4 l	€ 4,00
291. Cola zero ^{1,5,6}	0,5 l	€ 5,50

Mischgetränke

154. Cola-Mix ^{1,5,6}	0,4 l	€ 4,00
155. Cola & Weißbier ^{1,5,6}	0,5 l	€ 4,40
156. Radler (Bier & Limo)	0,5 l	€ 4,20
157. Russ (Weißbier & Limo)	0,5 l	€ 4,40
158. Weinschorle sauer	0,4 l	€ 6,20
159. Apfelschorle	0,4 l	€ 4,00
160. Rotweinschorle sauer	0,4 l	€ 6,20
161. Traubenschorle	0,4 l	€ 4,00
162. Orangenschorle	0,4 l	€ 4,00
163. Johannisbeerschorle	0,4 l	€ 4,00

Original Metaxa

164. Metaxa 5 Sterne	40%	2 cl	€ 4,20
165. Metaxa 7 Sterne	40%	2 cl	€ 5,00
166. Metaxa Grand Olympian Reserve	40%	2 cl	€ 7,00

Likör

174. Ramazzotti	30%	2 cl	€ 4,20
-----------------	-----	------	--------

Klare Spirituosen

176. Obstler	38%	2 cl	€ 3,10
177. Williamsbirne	40%	2 cl	€ 3,10
178. Ouzo Plomariou	40%	2 cl	€ 4,00
180. Wodka	40%	2 cl	€ 3,80

Warme Getränke

182. Glas Früchtetee	€ 3,50
183. Glas Schwarzer Tee	€ 3,50
184. Glas Pfefferminztee	€ 3,50
186. Kännchen (Portion) Tee	€ 6,00

Sonstige Getränke

187. Kl. Bier vom Fass	0,25 l	€ 3,00
188. Kl. Apfelschorle	0,2 l	€ 3,00
189. Kl. Weinschorle	0,2 l	€ 4,00
190. Kl. Weißbier vom Fass	0,25 l	€ 3,00

Unsere Weinschorle ist mit Athos-Wein.

Die Weißbiere mit den Nummern
137, 155, 157 und 190 beziehen wir
von der Innstadt-Brauerei Passau.