



HAUSSPEZIALITÄTEN

KNUSPRIGE HONIG-WALNUSS GARNELEN	25,00
GRIECHISCHES „QUESO FUNDIDO“	17,50
PULLED BEEF PARMESAN KROKETTEN	18,00
PULLED BEEF VOM BLACK ANGUS SHORT RIB Bao Bun (2 Stück)/Ingwer-Wasabi-Mayo	21,50
GEGRILLTE PITA MIT MARINIERTEN ROASTBEEF STREIFEN Ingwer-Wasabi-Mayo	21,00
RINDERTATAR (Greater Omaha Filet 130 gr.) Wildkräuter Salatbouquet/gegrilltes Pitabrot	32,00
SURF & TURF SPIEß Riesengarnelen/ Hähnchenbrustfilet/ Knoblauch-Zitronenbutter Gemüse/Kartoffelgratin/Blattsalat	34,00
TEMPURA GARNELEN Bao Bun (2Stück)/Weißkohl/Karotten/Koriander eingelegte rote Zwiebeln/Spicy Mayo	24,50



MEDITERRANEAN
CULINARY
SINCE 1955

VORSPEISEN

WEISSER TARAMAS/Bottarga	13,00
GRIECHISCHE BOHNEN/Tomatensoße/Olivenöl	9,00
ZAZIKI	9,20
AUBERGINENCREME	10,50
FETACREME	10,50
GEFÜLLTE WEINTRAUBENBLÄTTER	11,00
OKTOPUS SALAT/Olivenöl/weißer Balsamico/Zwiebeln	21,00
OKTOPUS GEBRATEN/Knoblauch/Pitabrot	21,00
LACHS CARPACCIO/Olivenöl/Zitrone	22,50
SARDELLEN FRITIERT/Knoblauchsoße/Zitrone	10,50
KALAMARES FRITIERT/Zaziki	14,80
MUSCHELPFÄNNCHEN/Feta/Knoblauch/Paprika/Zwiebeln	12,20
JAKOBS-(KAMM)MUSCHELN/Kräuterkruste	21,00

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



GEGRILLTE MINIPITA/ Schafskäse/Tomatenvinaigrette	10,50
GEGRILLTE PEPPERONI/Knoblauchsoße	9,80
GEBRATENE ZUCCHINI/Zaziki	9,80
HALOUMI GRILLKÄSE/Olivenöl/Zitrone	10,80
AUBERGINEN GEBRATEN/Zwiebel/Tomatensauce/Feta	12,00
AUBERGINE GEGRILLT/Tomatenvinaigrette/Feta	12,00
MINI SOUTSUKAKIA/gegrilltes Pitabrot/Zaziki	10,80
ROTE PAPRIKA/Fetafüllung/Blattspinat/Jogurtsoße	11,00
6 SCHNECKEN/ Kräuterschaum	11,50
FETA/Sesamkruste/Honig	12,20
FETA/überbacken	12,00
FRISCHE CHAMPIGNONS A LA CREME	11,80
GEMISCHTE VORSPEISENPLATTE	26,00

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



FLEISCHGERICHTE

AKROPOLISTELLER (300g) Rinderfilet, Schweinefilet, Lammkotelette, Fleischspieß, Hacksteak, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	29,50
SHORT RIB GEGRILLT Irish Black Angus 650g, Ingwer-Knoblauch Glasur, Pommes Frites	44,00
AKRO BURGER 200gr. gegrilltes Rinderhack, Tomaten, Salat, Bacon, Cheddar, Sauce Tartar, Ketchup, Röstzwiebel und Pommes Frites	22,50
KALBSKOTELETTE (400g) mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	38,00
PORTERHOUSE VOM KALB (400g+) mit Bratkartoffel & gemischtem Salat	42,00
LAMMKOTELETTES mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	37,00
LAMMVARIATION Lammspieß, 2x Lammkotelettes, Lammpaillard, Grillgemüse, mit Oreganokartoffel & gemischtem Salat	37,00
LAMMRÜCKEN rosa auf Knoblauchrahm, Gemüse, Kartoffelgratin und gemischtem Salat	44,00
GEGRILLTE SPARE-RIBS (600G) gegrillt mit pikantem Dip	18,90
KALBSLEBER mit Rotweinzwiebeln, Feige, Röstkartoffel & gemischtem Salat	23,00
HACKSTEAK mit Mozzarella-Käsefüllung, Knobisauce auf rohen Zwiebeln mit Pommes Frites & gemischtem Salat	19,20
SOUTSUKAKIA auf rohen Zwiebeln, mit Knoblauchsaucendip, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	17,80

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln
Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin
Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



FLEISCHGERICHTE

DREI FLEISCHSPIEßE mit Salatbeilage	15,50
GEMISCHTER SPIEß aus Schweinelende, Rinderfilet & Hackfleisch, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	24,80
RINDERSPIEß aus Rinderfilet Gold Label, Pommes Frites & gemischtem Salat	39,80
FETA-LENDENSPIEß mit Fetasahnesauce, Spinatreis & gemischtem Salat	24,90
LENDENSPIEß aus Schweinefilet, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	19,80
PAPRIKASPIEß (scharf) aus Schweinefilet, mit Paprikaschoten, mit Pommes Frites & gemischtem Salat	21,00
LAMMSPIEß mit Grillzwiebel, Gemüse, Oreganokartoffeln, Knobisauce & gemischtem Salat	33,00
FETA-KÄSESPIEß Hähnchenbrust mit geriebenem Feta, Pommes Frites & gemischtem Salat	23,00
HÄHNCHENSPIEß Hähnchenbrust, mit Knoblauch/Zitronenbutter, Bratkartoffeln & gemischtem Salat	21,00
GYROS mit Pitabrot, Zaziki, rohen Zwiebeln, Tomaten, Pommes Frites & gemischtem Salat	18,50

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln

Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



MEDITERRANEAN
CULINARY
SINCE 1955

U.S. BLACK ANGUS GOLD LABEL, GREATER OMAHA STEAKS

Wir servieren alle Steaks mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

T-BONE / PORTERHOUSE pro 100g = 16,50
Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service

PREMIUM TOMAHAWK STEAK pro 100g = 16,50
Ribeye am Knochen aufgeschnitten
Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service

PRIME RIB STEAK pro 100g = 16,50
ab ca. 1 Kg, aufgeschnitten serviert
Bitte erfragen Sie das Gewicht beim Service

FLANKSTEAK pro 100g = 14,50
ab ca. 700 g

RUMPSTEAK (250g+) 47,00
pro 100g zusätzlich 14,00 € Aufpreis

RIB EYE / ENTRECOTE (250g+) 57,00
pro 100g zusätzlich 18,00 € Aufpreis

SURF & TURF 59,00
Kleines Filetsteak(150g) mit Riesengarnelen

FILETSTEAK (250g+) 67,00
pro 100g zusätzlich 23,00 € Aufpreis

Wählen Sie doch gerne noch ein Topping für Ihr Steak aus:
Röstzwiebel, Rotweinzwiebel, Pfeffer, gebratener Knoblauch oder Kräuterbutter.

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln

Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



FISCHGERICHTE

Alle Fischgerichte werden auf unserem Holzkohlengrill zubereitet

SEPIA mit Olivenöl/Zitrone auf Röstgemüse, mit Oreganokartoffeln & gemischtem Salat	23,00
TINTENFISCH VARIATION mit Olivenöl/Zitrone & Blattsalat Beilage	24,50
GROßER KALMAR mit Tomatenvinaigrette auf Blattspinat, Pommes Frites & gemischtem Salat	26,00
BLACK TIGER - RIESENGARNELEN aufgeschnitten, mit Knoblauchsauce	29,00
EINE WILD TIGER-RIESENGARNELE (ca.250gr. Wildfang)	28,90
RIESENGARNELEN SPIEß mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	36,00
LACHSFILET mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	32,00
DORADEN FILET mit frischem Gemüse, Olivenöl/Zitrone, Spinatreis & Blattsalat	29,50
FISCHTELLER mit Knoblauch/Zitronenbutter, Kartoffelgratin, frischem Gemüse & Blattsalat	35,00

AUSWAHL UNSERER BEILAGEN

Pommes Frites - Spinatreis - Bratkartoffeln - Hausgemachte Bandnudeln

Griechischer Nudelreis - Gegrilltes Pitabrot - Kartoffelgratin

Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



SUPPEN

GRIECHISCHE BOHNENSUPPE	6,00
TOMATENSUPPE	6,00
ZITRONENSUPPE, mit Fleischklößchen	7,50
ZITRONENSUPPE, mit frischem Lachs	9,00
GROÙE FISCHSUPPE, mit Lachs, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Knoblauch, Kartoffeln, Ei & Zitrone	19,50

SALATE

GEMISCHTER SALAT	7,00
BLATTSALAT	7,00
GRIECHISCHER BAUERNALAT	9,50
GROÙER GEMISCHTER SALATTELLER, mit gebratener Hähnchenbrust	18,50
GROÙER GEMISCHTER SALATTELLER, mit Garnelen & Lachs	26,00

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN

mit Hackfleischbällchen	14,00
mit mediterranem Gemüse	13,50
mit frischem Lachs & Weißwein-SahnesoÙe	24,00
mit Meeresfrüchten	25,00



NACHSPEISEN

LOKUMADES Honigkrapfen mit Zimt, Honig & Vanilleeis	6,50
MASCARPONE TÖRTCHEN mit Beeren	7,50
SAFTIGER SCHOKOKUCHEN hausgemacht mit Caramel & Vanilleeis	7,00
PEANUT BUTTER CAKE mit gesalzenem Caramel & Schokosauce	6,50
HALVAS warmes Griestörtchen mit Vanilleeis & Himbeeren	7,00
TIRAMISU hausgemacht	7,00
GRIECHISCHER JOGHURT mit Früchten, Walnüssen & Honig	7,00
BUGATSA griechisches Blätterteiggebäck mit Vanille-Cremefüllung, Vanilleeis & Zimt	7,00
HIMBEER BOWL Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50

Die Liste der Allergene und Zusatzstoffe ist auf Wunsch einsehbar



MEDITERRANEAN
CULINARY
SINCE 1955

GETRÄNKE

Apfelsaft	0,2l	4,60
Orangensaft	0,2l	4,60
Traubensaft weiss	0,2l	4,60
Maracujá Nektar	0,2l	4,60
Johannisbeer Nektar	0,2l	4,60
Saftschorle	0,2l / 0,4l	4,20 / 5,80
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,2l / 0,4l	3,80 / 6,00
Tonicwater ³	0,2l	4,80
Bitter Lemon ³	0,2l	4,80
Orangina	0,2l	4,80
Weinschorle	0,4l	6,80
Griech. stilles Wasser	0,5l / 1l	5,00 / 8,00
Bad Camberger Mineralwasser	0,2l / 0,75l	3,80 / 8,20

BIERE

PRIVATBRAUEREI

HÖPFNER

Alkoholfrei ⁸	0,33l	4,50
Hefe Weizenbier ^{8,9}	0,5l	5,90
Kristall Weizenbier ^{8,9}	0,5l	5,90
Biermixe ^{1,2}	0,4l	5,70
Mythos Lager ^{8,9}	0,33l	4,50
Pilsner	0,2l / 0,4l	3,80 / 5,70

OFFENE WEINE

Imiglikos Weiss Rot Rosé ⁷	0,2l	6,00
Retsina Weiss ⁷	0,2l	6,00
Trauben & Anker Weiss ⁷	0,2l	8,80
Retsina Flasche Weiss ⁷	0,5l	12,00
Naoussa Rot ⁷	0,2l	6,00
Trauben & Anker Rot ⁷	0,2l	9,00
Trauben & Anker Rosé ⁷	0,2l	8,80

APERITIFS

Martini weiss,rot	5cl	5,50
Campari ¹ mit Soda	5cl	6,00
Ouso Longdrink auf Eis	5cl	6,80
Sekt	0,1l	6,50
Longdrink mit Sekt	0,1l	6,50
Kir Royal ⁷	0,2l	6,50
Campari ¹ Orange/Maracuja	5cl	6,50
Hausaperitif	0,1l	7,00
Aperol Spritz ¹	0,2l	9,00
Limoncello Spritz	0,2l	9,00
Gin Longdrink ³		
mit Hendrick's	4cl	14,80
mit Tanqueray No.10	4cl	11,80
mit Monkey 47	4cl	16,80
Vodka Longdrink		
mit Absolut	4cl	11,80
mit Belvedere	4cl	16,80
mit Grey Goose	4cl	15,80

WEINBRAND & WHISKEY

Jack Daniels ²	3cl	7,00
Hennesey VSOP	3cl	8,00
Chivas Regal ¹	3cl	8,00
Metaxa Grand Fine ¹	3cl	8,50
Metaxa Grand Reserve ¹	3cl	10,50
Ramazotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Ouzo Plomari	3cl	3,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee / Espresso ²	3,20
Tee diverse Sorten ²	3,20
Milchkaffee ^{2,10}	3,80
Mocca ²	3,50
Cappuccino ^{2,10}	3,80
Espresso Doppio ²	5,50