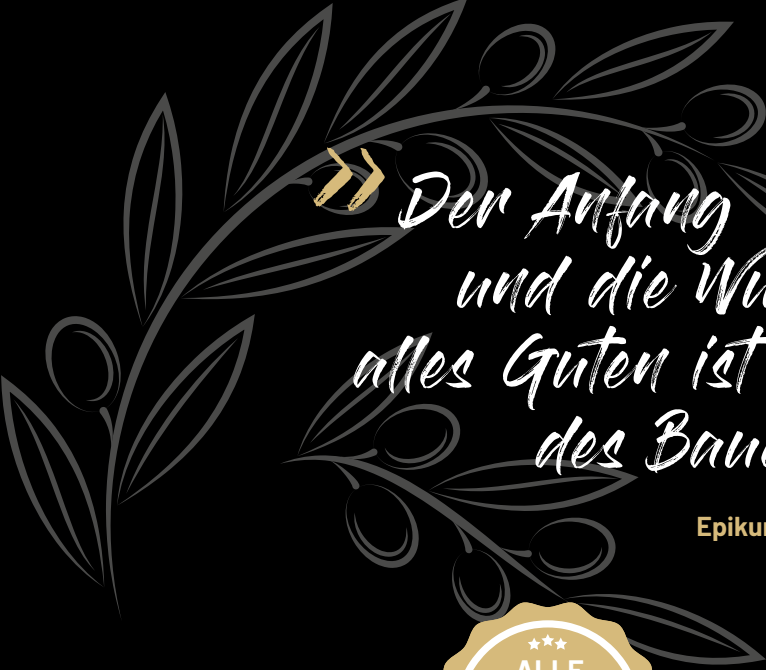




BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH



» Der Anfang
und die Wurzel
alles Guten ist die Lust
des Bauches «

Epikur (341 – 270 v. Chr.)





RESTAURANT ELEO 1220
Jahnallee 38, 59757 Arnsberg



RESERVIERUNG:
Restaurant & Kegelbahn:
Telefon (0 29 32) 9 41 72 00

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag 17:00 – 22:00 Uhr
Dienstag Ruhetag
Mittwoch und Donnerstag... 17:00 – 22:00 Uhr
Freitag und Samstag 17:00 – 23:30 Uhr
Sonntag 12:00 – 22:00 Uhr
an Feiertagen 12:00 – 22:00 Uhr



JETZT FAN WERDEN!



www.facebook.com/eleo1220



www.instagram.com/eleo1220



www.youtube.com @eleo1220

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF:



www.eleo1220.de

Verschenken Sie Freude und Genuss!

Unsere exklusiven Eleo 1220-Gutscheine werden individuell mit Ihrem Wunschbetrag ausgestellt!

Gruppen und Events!

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für Festlichkeiten aller Art bis zu 100 Personen. Ob Weihnachtsfeier, Kommunion, Konfirmation, Geburtstag, Hochzeit oder einfach nur ein besonderer Anlass. Wir bieten Ihnen das richtige Menü für jede Feierlichkeit. Sprechen Sie uns einfach an!

Oder reizt Sie vielleicht in der Freizeit ein sportliches Vergnügen?

Auf unseren hauseigenen Kegelbahnen können Sie sich ganz dem Spiel und Spaß beim Kegeln hingeben.

Wertvolles Feedback!

Wir legen großen Wert auf die Meinung und die Zufriedenheit unserer Gäste und sind stolz auf unsere guten Bewertungen und die hohe Weiterempfehlungsrate – wenn Sie unser Restaurant noch nicht kennen, gewinnen Sie durch die echten und aktuellen Bewertungen einen authentischen Eindruck. **Auch über Ihre Bewertung würden wir uns sehr freuen!**

**Ihre Bewertung unter:
Google oder tripadvisor**

AUTHENTISCH



GRIECHISCH

HERZLICH WILLKOMMEN [Kalós 'Irthate]

ELEO 1220 – DER ETWAS ANDERE GRIECHE IN NEHEIM!

**Tradition trifft auf Moderne, ob Antik oder Moderne –
das Eleo 1220 kann beides.**

Als modernes griechisches Restaurant in Neheim ist es uns eine große Freude, Ihnen die wundervolle Vielfalt und die außerordentlich kulinarischen Geschmackserlebnisse der modernen mediterranen und zugleich der traditionellen griechischen Küche näher zu bringen.

Verbringen Sie einen authentischen Abend im mediterranen Ambiente, um feine Speisen im Kreis Ihrer Kollegen, Bekannten, Freunde oder Familie zu genießen.

Wir sind Weltenbummler und Weinliebhaber, immer auf der Suche nach neuen Eindrücken und großartigen qualitativen und frischen Produkten. Ein hochwertiges Olivenöl, griechisches Bergoregano, Salz, Pfeffer und ganz viel Liebe zu Produkten und dem Kochen reichen schon aus, um vieles zu bewirken. Mehr braucht die griechische Küche nicht und einem authentischen Abend steht nichts im Wege. In unseren aromatisierten Gerichten laufen all diese Stränge zusammen. In den Töpfen und Pfannen brodelt und brät das Beste aus den kulinarischen Welten Griechenlands.

Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine größere Vielfalt an warmen und kalten Vorspeisen, die sogenannten Mezédés, sowie Fisch- und Käsespezialitäten bieten.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine sich stetig wechselnde Wochenkarte mit einer Auswahl an zahlreichen hausgemachten, authentischen griechischen Speisen.

**Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise
durch ganz Griechenland und lassen Sie sich verwöhnen.**

GUTEN APPETIT! [Kalí 'Oreksi]

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit.
Unser geschultes Servicepersonal berät Sie gern!

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

APERITIFS [Aperitif]

PROSECCO 0,1L 4,00
Valdobbiadene Superiore 0,75 L Flasche 26,00
Knackig, lebendige Frische

DÉJÀ-VU TONIC^{10|11} 0,2 L 7,90
Aperitif mit fernöstlichen Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und orientalischen Gewürzen. Ein Aperitif, der alles hat, was ein guter Drink braucht: Körper, Textur und Raffinesse. Serviert mit Tonic Water und einer Grapefruitscheibe

DÉJÀ-VU WILD BERRY¹³ 0,2 L 7,90
Aperitif mit fernöstlichen Zitrusnoten, leichte Ingwerschärfe und orientalischen Gewürzen, serviert mit Russian Wild Berry

APEROL SPRITZ^{2|11|12} 0,2 L 7,90
Aperol, Prosecco und Soda – der fruchtig-herbe Klassiker mit dem gewissen Etwas

APEROL MARACUJA SPRITZ^{2|11|12} 0,2 L 7,90
Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda und Limettensaft – die süß-fruchtige Kombination aus Aperol und tropischer Maracuja

LILLET WILD BERRY¹³ 0,2 L 7,90
Aperitif aus Lillet Blanc, Russian Wild Berry und rote Beeren – der spritzige Sommerdrink

CAMPARI TOCCO ROSSO⁵ 0,2 L 7,90
Campari, Holunderblütensirup, Prosecco und frischer Minze – die leicht-fruchtige Erfrischung mit prickelnd-herber Note

HUGO⁵ 0,2 L 7,90
Erfrischender Cocktail aus Prosecco, Holunderblütensirup, frischer Minze und Soda

PRASINOÚLIS (GRÜNER GRIECHE) .. 0,2 L 7,90
Ouzo für sehr gute Freunde verbunden mit tropischer Maracuja, Blue Curacao, Limettensaft und frischer Minze – der griechische Aperitif



KANÉLA³ 0,2 L 7,90
Tentura Zimt-Likör, Maracujasaft, Limettensaft, Zimtcocktail nach greek-style zubereitet!

CRODINO SPRITZ^{2|4|11} 0,2 L 6,50
(ALKOHOLFREI)
Crodino und Soda – das alkoholfreie Pendant zum Aperol Spritz

CRODINO SPRITZ MARACUJA^{2|4|11} .. 0,2 L 6,50
(ALKOHOLFREI)
Crodino, Maracuja und Soda – eine alkoholfreie süß-herbe Kombination

CAMPARI ORANGE^{1|11} 0,3 L 7,90

ELEO SPRITZ 0,2 L 8,50
Unsere Interpretation von Basil Smash
Mastiha-Likör aus der Insel Chios, frischer Zitronensaft, Basilikum, Orange & Celery Bitter, Zuckersirup und mit Soda Wasser aufgefüllt



LET THE NIGHT BE [GIN]!

GRACE GIN & TONIC ^{10|13} 13,00

Griechischer Premium-Gin aus heimischen auserwählten Botanicals. Wacholder, sanfte Pfeffernoten, Meerfenchel, Zitrone und Orange runden diesen Gin perfekt ab. *Fever Tree Mediterranean Tonic und eine Orangenscheibe ist unser perfect serve!*

MATAORA GIN & TONIC ^{10|13} 13,00

Dieser Premium-Gin aus Griechenland (Aridaia) wird aus 12 verschiedenen mediterranen Pflanzenstoffen quer durch aller Welt hergestellt. Neben zypriotischer Kamille, ägyptischer Zitronenschale, gesellen sich der einzigartige Mastixharz von der Insel Chios und spanische Orangen dazu. *Fever Tree Mediterranean Tonic und eine Zitronenscheibe ist unser perfect serve!*



HENDRICK'S GIN & TONIC ^{10|13} 12,00

Erfrischend anders und immer mit Gurke, serviert mit Fever Tree Mediterranean Tonic

SIR CHILL GIN & TONIC ^{10|13} 15,00

Dieser Gin hat eine subtile Spur von Tabak mit einem Hauch von Vanillegeschmack. Wacholder, Koriander, Mandarine aus Brasilien und crushed Mandeln aus Afrika runden diesen Gin völlig ab. *Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Zedernholz und Wacholderbeeren ist unser perfect serve!*

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN & TONIC ^{10|13} 15,00

Mal was feines aus Deutschland. Ein hervorragender Gin aus dem Schwarzwald mit 47 Botanicals unter anderem mit fruchtigen Zitrusnoten, Blumen, Aromen von Beeren und einem holzigen Beiklang für Frische. Wacholder und Kräuter gesellen sich dazu. *Fever Tree Indian Tonic und Orange ist unser perfect serve.*

LE TRIBUTE GIN & TONIC ^{2|10|13} 15,00

Ein großartiger Gin aus Barcelona. Erfrischender und fruchtiger kann ein Gin kaum schmecken. Mit leckeren sommerlichen Noten von Grapefruit, Zitrone, Limette und Mandarinen ist der Le Tribute stets ein gerngesehener Gast in unserem Eleo 1220. *Das Le Tribute Tonic Water und eine Grapefruitscheibe ist unser perfect serve!*

GIN MARE & TONIC ^{10|13} 13,00

Spanischer Gin mit Aromen von frischen Oliven und Zitrusfrüchten aus Spanien, duftendem Rosmarin aus Griechenland und intensivem Basilikum aus Italien. Alle typischen Aromen des Mittelmeeres verbannt in einer Flasche. *Fever Tree Indian Tonic, Rosmarinzweig und eine Zitronenscheibe ist unser perfect serve!*

ADAMUS GIN & TONIC ^{10|13} 15,00

Noch ein Premium im Hause Eleo 1220

Adamus ist ein traditioneller Premium-Gin aus Portugal. Dies ist der einzige Gin, der als Botanical die Traubensorte enthält, die in der Bairrada-Region wächst, Neben dieser Traubensorte wird dieser Gin mit Botanicals, wie Hibiskus, Wacholder, Orange, Zitrone, Zimt, Ingwer, Kardamom und Salbei versetzt. Adamus zeichnet sich durch sein blumiges und leicht fruchtiges Aroma aus. *Fever Tree Mediterranean Tonic und Zitronenscheibe ist unser perfect serve.*



GRIECHISCHE APERITIFS [Oúza]

ELEO OUZO (AUF EIS) 4 CL 4,50

Unser haus eigener Ouzo aus dem Familienbetrieb Loukatos aus Patras ist der ideale Aperitif und Begleiter zu Ihrer kulinarischen Reise im Eleo 1220!



GREEK APERITIF

MITNAHMEPREIS
PRO FLASCHE



0,7 L 14,00

0,2 L 5,00

PILÁVAS 4 CL 4,50

Der sehr milde Ouzo-Nektar.
Sehr gute Laune aus Patras!

PLOMÁRI 4 CL 4,50

Vom Dorf Plomária auf Lesbos.
Rein im Geschmack!

Trinken Sie den Ouzo auf Eis oder mit etwas Wasser verdünnt. Ouzo ist auch ein wunderbarer Begleiter Ihrer Vorspeise [Mezédés].

GRIECHISCHE TRESTER [Tzípoura tis elládos]

MOUCHTARO SMALL BATCH 4 CL 4,50

Herkunft: Aus der Lost Lake Distillery,
Zentralgriechenland
Rebsorte: Mouchtaro

Erinnert an Feigen und Erdbeeren,
weich und buttrig im Geschmack

MALAGOUSIA SMALL BATCH 4 CL 4,50

Herkunft: Aus der Lost Lake Distillery,
Zentralgriechenland
Rebsorte: Malagousia

Erinnert an Ananas und Mango,
weich und sanft im Geschmack

AUTHENTISCH



GRIECHISCH

BEI BOCHTIS

ENTDECKEN SIE DIE WELT UNSERER MEZÉDES!

In Griechenland werden Mezédes als Appetitanreger und Vorspeisen in verschiedenen Variationen gereicht. Hier bei uns im Eleo 1220 haben Sie die Möglichkeit ganz nach Ihrem Gusto verschiedene kalte und warme mediterrane Köstlichkeiten zusammenzustellen, um so die verschiedenen Geschmackserlebnisse kennenzulernen.

GUTEN APPETIT!
[Kali 'Oreksi]



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH



VERSCHENKEN SIE
FREUDE UND GENUSS!

WIR BERATEN SIE GERN.

» Wir leben nicht,
um zu essen,
wir essen,
um zu leben «

Sokrates (469 – 399 v. Chr.)

KALTE MEZEDES [Krii Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

1. MEZÉS ELEO 1220 13,50

Für Mezé-Anfänger genau das Richtige!

Eine Probierauswahl aus drei unserer hausgemachten Dips: Zaziki*, Melitzanosaláta (Auberginen-Dip) und Soumeli* (Knoblauchcreme), serviert mit warmen gerösteten Brot. Kultverdächtig!

2. MELITZANOSALÁTA 6,50

Püriertes Fruchtfleisch aus gebratener Aubergine mit griechischem Joghurt, Knoblauch, roten Zwiebeln und frischen Kräutern. Hausgemacht!

3. SOUMÉLI* 8,90

Hausgemachte kretische Knoblauchcreme aus griechischem Joghurt, Olivenöl und einem Schuss Zitrone, mit warmen Pita-Brot serviert. Das Aioli der Griechen!

4. DOLMADÁKIA 6,00

Gefüllte Weinblätter mit Reis und mediterranen Kräutern, mit Zaziki* serviert

5. TIROKAFTERÍ* 6,50

Hausgemachte pikant angemachte Schafskäse-Creme mit Olivenöl

6. TZATZÍKI* 6,50

Hausgemachter Joghurdip mit Knoblauch, Gurke und Liebe

7. SKORDALIÁ 6,50

Hausgemachte pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität aus Griechenland, auf Wunsch auch warm

8. TARAMÁS* 6,90

Hausgemachte feine rosa Seehecht-Kaviarcreme mit Zitrone und Olivenöl abgeschmeckt. Der Kaviar der Griechen!

9. MAVROMÁTIKA 6,50

Ein aromatisch mariniertes Augenbohnenalat mit frischen Kräutern, rote Paprikaschoten, Lauchzwiebeln, Zitrone und Basilikumöl. Einfach wie im Urlaub!

10. PANTZÁRI 9,50

Rote-Bete-Tatar auf einem Avocadonest mit Chiasamen und gerösteten Pinienkernen

11. CARPACCIO PANTZARIOÚ 11,50

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, geröstete Walnusskerne, Cherrytomaten und Feta-Käse, vollendet mit einem hausgemachten Honig-Senf-Dressing

12. MIKRÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 14,50

Kleine, kalte Vorspeisenplatte

Mit Tarama* (Fischrogencreme), Zaziki*, Dolmadakia (Weinblätter gefüllt), griechischer Zwieback mit Feta und Tomaten, Olivenvariation, Peperoni*, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Riesenbohnen³

13. DÁKOS 6,50

Der Zwieback mal anders! Traditionelles Gerstenbrot aus Kreta mit kleingewürfelten Tomaten, Oregano und zerbröseltem Feta - einfach, authentisch, griechisch!

14. ELIÉS & PIPERGIÉS 7,90

Olivenvariation und grüne Peperoni*

 vegetarisch  vegan möglich

ZU UNSEREN DIPS!
Probieren Sie unser geröstetes,
knuspriges Pita-Brot (warm).



WARME MEZEDES [Sestí Mezedes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

16. SKORDÓPSOMO¹ 8,00

Knoblauchbrot aus dem Ofen mit frischen Tomaten, Käsespänen, Rucola und Balsamico-Creme

17. SESTÍ PIKILÍA OREKTIKÓN 17,50

Große, warme Vorspeisenplatte

Mit gebratenen knusprigen Zucchini, Auberginen in Pankomehl, Spitzpaprika, Skordalia (pürierte Kartoffel-Knoblauch-Spezialität) und Zaziki* mit einer Tomaten-Knoblauchsauce

18. KOLOKITHOBALÁKIA 8,00

Zucchinihäppchen mit Kräutern in der Pfanne gebraten, serviert mit Zaziki*

19. PIPERIÉS SKÁRAS 7,90

Gegrillte Peperoni* mit Tomaten-Knoblauchsauce

20. KEFTEDÁKIA 8,50

Würzige Hackfleischbällchen mit Mittelmeerkräutern gebraten in einer hausgemachten Metaxasauce (mild)

21. KOLOKÍTHIA Í MELITZÁNES TIGANITÉS 8,90

Knusprige Zucchini oder Auberginen in Pankomehl gebraten, serviert mit Zaziki*

22. GIGANTES³ 7,00


Riesenbohnen in Tomatensauce, mit Feta-Käse überbacken

23. FRÉSKA MANITÁRIA¹ 9,50

Frische Champignons im Pfännchen gebraten mit Kräutern, Crème fraîche und Sherry verfeinert

24. FÁVA 7,90

Von der Insel Santorini: traditionelles Püree aus gelben Linsen, mit Kapernblättern aus Santorini und Cherrytomaten – unser Hummus!

 **vegetarisch**

 **vegan möglich**

25. KRITIKÉS PATÁTES²¹³ **klein 4,50 | groß 9,00**

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken

26. SPETZOFÁI 9,00

Rustikales Pfannengericht aus griechischen Landwürsten, bunte Paprikastreifen in einer fruchtigen Tomatensauce mit Chili und Fetaraspeln

27. TIGANIÁ 8,90

Hähnchengeschnetzeltes aus der Pfanne mit bunten Paprikastreifen und Zwiebeln an einem Zitronen-Oregano-Öl

28. LOUKÁNIKO ELLINIKÓ 9,00

Griechische Bauernwurst vom Grill auf geröstetem Pita-Brot mit pikantem griechischen Senf aus Kalamata

29. SIKOTI MOSCHARÍSIO 11,90

Kalbsleber in Butter gebraten, serviert mit gerösteten Zwiebeln und Zitrone

31. ARNÍSSIO SOUVLÁKI 11,50

Gegrillter saftiger Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit Zitrone, griechischem Oregano und Zaziki*

32. ELLINIKÉS PATATES 5,00

Handgeschnittene griechische Pommes mit geriebenem Graviera-Käse

ZU UNSEREN DIPS!

Probieren Sie unser geröstetes, knuspriges Pita-Brot (warm).

**PITA
BROT
3,00**

FISCH-MEZEDES [Psaromezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | | | |
|---|--------------|---|--------------|
| 34. GARIDES SAGANAKI | 10,90 | 38. KALAMARÁKIA SKÁRAS | 11,50 |
| Garnelen aus der Pfanne mit Ouzo abgelöscht, in einer Tomaten-Feta-Basilikum-Sauce | | Grillte Babytintenfische, serviert auf einem mariniertem Baby leaf Spinat | |
| 36. GÁVROS | 8,50 | 39. CALAMARÉTTI | 11,00 |
| Kleine gebratene Sardellen aus dem Mittelmeer, typisch mit Zitrone serviert | | Knusprig gebratene Mini-Tentakeln, leicht mehliert, serviert mit Zitrone und Kapernblätter aus Santorini und griechischem Aioli | |
| 37. GARÍDES SKORDÁTES | 9,90 | | |
| Garnelen mit Knoblauch und frischen Kräutern in Olivenöl gebraten | | | |

KÄSE-MEZEDES [Feta-Mezédes]

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Brot.

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 40. TIROKROKÉTTES |  8,00 | 43. SAGANÁKI |  9,50 |
| Hausgemachte knusprige Käseballchen mit verschiedenen griechischen Käsesorten mit Pankomehl gebraten, serviert mit einer hausgemachten Tomaten-Marmelade | | Feta-Käse in Pankomehl, in der Pfanne gebraten | |
| 41. FÉTA FÚRNU |  10,90 | 44. FÉTA SOUSÁMi² |  10,90 |
| Feta aus dem Ofen mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Peperoni* und Paprika | | In der Pfanne gebratener Feta-Käse im knusprigen Filo-Teig, mit Sesam und griechischem Honig serviert | |
| 42. FÉTA CHOURMÁS |  10,90 | 45. BOUJOURDÍ (LEICHT SCHARF) |  10,50 |
| Feta-Käse (aus Epirus, unserem Heimatort) aus dem Ofen mit Datteln, Pistazienkernen, Honig, Eleo-Olivenöl, Thymian und wildem Oregano | | Drei Sorten Käse gebacken mit Tomate, Peperoni*, Chili und griechischem Oregano | |


ELEO OLIVENÖL
EXTRA VIRGIN



MITNAHMEPREIS
PRO TONKRUG



0,5 L **15,90**
0,7 L **19,90**

 **vegetarisch**

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

FRISCHE KNACKIGE SALATE [Salátes]

Unsere Salate werden stets frisch zubereitet, dazu servieren wir Ihnen frisches Brot.

| | Beilage | klein | groß |
|--|-------------|-------------|--------------|
| 48. ELLINIKÍ SALÁTA   | 3,50 | 7,00 | 14,00 |

Griechischer Salat, klassisch aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse, Peperoni*, griechischem Oregano und Olivenöl

| | Beilage | klein | groß |
|--|-------------|-------------|--------------|
| 49. CHORIÁTIKI SALÁTA   | 3,50 | 7,00 | 14,00 |

Bauernsalat aus Krautsalat, Karotten, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Rucola, Paprika, Peperoni*, Oliven und Feta-Käse

| | |
|---|--------------|
| 50. HARÓUPI-SALÁTA  | 16,90 |
|---|--------------|

Cherrytomatensalat mit Croûtons aus Johannisbrot (Haroupi), feine, hausgemachte Feta-Mousse, wildem Oregano, Kapern und Kaperblätter aus Santorini, vollendet mit unserem Eleo-Olivenöl

| | |
|-------------------|--------------|
| 51. SALÁTA | 17,50 |
|-------------------|--------------|

KNACKIGER Wildkräutersalat mit Cherrytomaten, Gurken, Möhren, Feta-Käse, Granatapfelkernen, gerösteten Pinienkernen und geriebener Kefalotyri-Hartkäse aus Epiru



Dazu wählen Sie bitte:

| | |
|-----------------------------|-------|
| Hähnchenbrustfilet | 17,50 |
| Gyros | 17,50 |
| Rinderfiletspitzen (medium) | 19,90 |
| Garnelen | 18,50 |
| Babycalamaris | 18,50 |

ZU UNSEREN SALATEN WÄHLEN SIE ZWISCHEN:
Honig-Senf, Joghurt, Honig Balsamico oder Essig Öl

ZUR AUSWAHL

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE [Kirios Piato Chortofágou]

| | |
|---|--------------|
| 54. RISÓTTO PANTZARÍOU  | 16,90 |
|---|--------------|

Cremiges Rote-Bete-Risotto mit Rote-Bete-Würfel aus dem Ofen, serviert mit Fetacrumbles, gerösteten Pinienkernen und Rucola

| | |
|---|--------------|
| 55. RIZÓTO TOMÁTAS  | 16,90 |
|---|--------------|

Hausgemachtes Tomatenrisotto mit Fetaspeeln. Italienischer Klassiker - griechisch interpretiert!

 vegetarisch

 vegan möglich

Probieren Sie unser
geröstetes, knuspriges
Pita-Brot (warm)



Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

DAS WAS WIR LIEBEN [Aftá pou agapáme]

56. KRITIKÉS PATÁTES ²¹³

Frisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, mit einer Sahnesauce nach Art des Hauses überbacken. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, überbacken mit einer hausgemachten Metaxasauce (mild) und Gouda:



| | |
|--------------------------|-------|
| Gyros | 19,50 |
| Hähnchenbrustfilet | 19,50 |
| Schweinesteak | 19,50 |
| Biftéki | 21,50 |
| Schweinefilet | 21,90 |
| Rinderfilet | 30,50 |

57. TIGANÁKI¹ (AUS DER PFANNE)

In Weißweinsauce mit frischen Champignons und verschiedenen Kräutern, verfeinert mit Crème fraîche. Wahlweise mit einer Fleischsorte Ihrer Wahl, serviert mit Brot:



| | |
|---|-------|
| Gyros | 19,90 |
| Hähnchenbrustfilet | 19,90 |
| Schweinesteak | 19,90 |
| Schweinefilet | 22,90 |
| Lamm-, Rinder- und Schweinefilet (in Rotweinsauce) | 30,90 |
| Lammfilet (in Rotweinsauce) | 30,90 |
| Rinderfilet | 31,90 |

58. PIÁTO FILÉTOU 29,50

Eine Kombination aus Rind-, Lamm- und Schweinefilet vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

60. PIÁTO SPESIÁL 21,90

Lammkotelett, Souvlaki, Schweinesteak und Souzouki vom Grill, Gyros und Zaziki*, serviert mit griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in Spezielsauce oder Pommes

91. ARGENTINISCHES RINDERFILET, 250 g* 28,50

Das magerste und beste Stück vom Argentina-Rind.

92. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK, 250 g* 23,90

Der schmale Fettrand verleiht dem Fleisch die Saftigkeit.

Zusätzliche Beilagen

| | |
|---------------------------------------|------|
| Thymiankartoffeln | 4,00 |
| Kritikés Patátes ²¹³ | 4,50 |
| Kroketten | 3,50 |
| Pommes | 4,00 |
| Griechische Pommes | 5,00 |
| Süßkartoffel-Pommes | 4,90 |
| Tomatenreis | 3,00 |
| Kritharaki | 3,00 |
| Pita-Brot (WARM) | 3,00 |
| Geschwenktes Gemüse der Saison | 5,00 |
| Geröstete Zwiebeln | 2,50 |
| Kleiner Zaziki* | 3,00 |
| Kräuterbutter | 3,00 |
| Mayonnaise <u>oder</u> Ketchup | 1,00 |

*Die angegebenen Grammzahlen sind ca.-Angaben und beziehen sich auf das Rohgewicht.

Änderungen auf Wunsch gegen Aufpreis möglich.

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN [Chiriná]

Zu unseren Gerichten vom Schwein dürfen Sie zwischen griechischen Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes wählen.

61. GÍROS ME TZATZÍKI 17,90
Gyros mit Zaziki*

62. GÍROS SPESIÁL ME TIRÍ 18,90
Gyros mit Metaxasauce (mild) und mit Käse überbacken

63. BIFTÉKI 21,90
Ein mit Feta-Käse gefülltes Hacksteak (ca. 400g) vom Grill, serviert mit einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

64. SOUFLÁKI DIAVÓLOU (SCHARF) 23,90
Ein großer Spieß aus Schweinemedallions vom Grill, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)

65. SOUFLÁKI AGRÓTIKO 26,50

Ein großer Spieß mit hauchdünn geschnittenem Schweinefilet vom Grill, gerollt und gefüllt mit Feta-Käse, Paprika, Zwiebeln, dazu hausgemachte Mykonossauce (pikant)



66. GIROMANÍA 19,90
Gyros im Pfännchen in einer Spezi­alsauce (Pikant) mit frischen Kräutern und Feta-Crumbles, serviert mit unseren Rustic Fries.

67. SOUFLÁKI 17,90
2 Fleischspieße vom Grill, dazu Zaziki*

68. PIÁTO KÉRKIRAS 21,50
Gyros, 1 Souvlaki und 2 Souzoukia vom Grill, serviert mit Zaziki*

69. PIÁTO RÓDU 19,50
1 Souvlaki vom Grill, Gyros und Zaziki*

71. PIÁTO DÉLFI 19,50
Gyros und Leber vom Grill, serviert mit Zaziki*

72. STEKÁKIA ME TIRÍ 19,90
3 Schweinesteaks vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken

73. PIÁTO AFRÓDITIS 21,50
Schweinefilet vom Grill mit Gyros, dazu Zaziki*

Unsere hausgemachten Saucen

Alle unsere Saucen werden nach Familienrezept frisch zubereitet:

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Metaxasauce (mild) | 3,00 |
| Mykonossauce (pikant) | 3,00 |
| Pfeffersauce | 3,00 |
| Tomaten-Knoblauchsauce | 3,00 |
| Pfeffersauce | 3,00 |
| Zitronensauce | 3,00 |

» Essen und Trinken sind die drei schönsten Dinge des Lebens «

LAMMGERICHTE [Arníssia Fagitá]

74. JOUWETZI ME ARNÍ FILÉTO I PAIDÁKIA (AUS DEM OFEN)

Zarte Lammfilets **oder** Lammkoteletts vom Grill, serviert auf Kritharaki (griechische Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce (pikant), mit Feta-Käse überbacken

| | |
|----------------------------------|-------|
| Lammfilet | 26,90 |
| Lammkotelett aus der Krone | 24,90 |

75. ARNÍSSIA TRILOGÍA 29,90

Lammvariation vom Grill aus Lammfilet, Lammkoteletts aus der Krone und einem saftigen Lammspieß vom Lammrücken, serviert mit knackigem Gemüse, Pommes und Zaziki*



76. PAIDÁKIA 27,50

Zarte Lammkoteletts aus der Lammkrone vom Grill, klassisch mit Zitrone, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

77. FILÉTO ARNÍ 29,50

Zarte Lammfilets vom Grill, serviert mit Pommes, knackigem Gemüse und Zaziki*

78. ARNÍ FÚRNU (AUS DEM OFEN) 23,50

Geschmorte butterzarte Lammhaxe aus dem Ofen in einem Tomaten-Rotweinsud, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse



GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN [Puleriká]

79. GEMISTÁ KOTÓPOULO 20,90

Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Spinat und Feta, serviert mit Gemüse, Pommes und einer hausgemachten Mykonossauce (pikant)

80. FILÉTO KOTÓPOULO ME TIRÍ 19,90

2 Hähnchenbrustfilets vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Käse überbacken, serviert mit griechischen Reisnudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes

FISCHGERICHTE [Psariká]

Weitere Fischgerichte finden Sie auf der aktuellen Wochenkarte!

81. KALAMARÁKIA 23,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Babycalamaris, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

82. KALAMÁRIA 23,90

Leicht mehlierte, knusprig gebratene Calamariringe, serviert mit knackigem Gemüse der Saison, Thymian-Drillinge und Souméli (Aioli-Dip)

Dips zu unseren Fischgerichten

| | | |
|------------------|--|-------------|
| Tzatziki* | (Joghurdip) | 3,00 |
| Souméli* | (Aioli) | 3,00 |
| Taramás* | (Fischrogencreme) | 3,00 |
| Skordaliá | (pürierte Kartoffel- Knoblauch-Spezialität) | 3,00 |
| LemÓni | (Zitronensauce) | 3,00 |

Wünschen Sie eine individuelle Zubereitung authentisch griechischer Fischspezialitäten? Sprechen Sie uns an, wir nehmen Ihre Bestellung sehr gerne entgegen!

83. SOLOMÓS SKÁRAS 23,90

frisches Lachssteak vom Grill, serviert auf Ofengemüse, Thymiankartoffeln und einer hausgemachten Zitronensauce

84. PILÁFI 22,50

griechisches Pilafi (Reisgericht) mit Kalamariringen, Babycalamari, Jakobsmuscheln, Garnelen und Venusmuscheln mit Tomate, Zitrone und Safran. Der Spanier sagt Paella, der Grieche sagt Pilafi!

86. PIKILÍA PSARIÓN 23,90

Ein Duett vom Wolfsbarsch- und Doradenfilet, serviert auf einem feinen Selleriepüree mit knackigem Gemüse

87. GARIDOMAKARONÁDA 22,90

Garnelenpasta in einem Tomatensud mit unserem Eleo- Ouzo abgelöscht, frischen Kräutern, Lauchzwiebeln und Fetacrumbles

AUTHENTISCH



BEI BOCHTIS

GRIECHISCH

FÜR DEN KLEINEN HUNGER [Jiá tin mikri órexi]

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen griechische Reismudeln (Langkornnudeln) in einer hausgemachten Spezi­alsauce **oder** Pommes.

- | | |
|---|---|
| 93. MIKRÓ GÍRO 13,90 Kleine Portion Gyros, serviert mit Zaziki* | 96. CHRINÓ STEKÁKI ME TIRÍ 13,90 Ein Schweinesteak vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild), mit Gouda überbacken |
| 94. MIKRA SOUZOÚKIA 13,90 Hackfleischröllchen vom Grill, dazu hausgemachte Metaxasauce (mild) | 97. KOTÓPOULO FILÉTO 13,90 Hähnchenbrustfilet vom Grill, dazu hausgemachten Metaxasauce (mild) |
| 95. SOUFLÁKI 13,90 Ein Fleischspieß vom Grill, serviert mit Zaziki* | |

SÜßES FINALE [Epidórpia]

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte aus unserer Wochenkarte!

- | | |
|--|--|
| 98. YAOÚRTI ME MÉLI 7,50 Original griechischer Joghurt [®] , klassisch mit Walnüssen und griechischem Honig serviert | 102. ELEO CHEESECAKE 8,50 kleiner Cheesecake-Küchlein mit einem Biskuitboden und einem Frucht- oder Karamelltopping |
| 99. PANNA COTTA 7,50 Von der Frau des Hauses mit italienischer Liebe zubereitet! Hausgemachte Panna Cotta, wahlweise mit Frucht- oder Karamellspiegel | 103. MILÓPITA 8,50 warmes Filoteigkörnchen mit Mandeln und Äpfeln gefüllt, serviert mit einer Kugel Vanilleeis |
| 100. PROFITERÓL ME FISTÍKI IGÍNIS 8,50 Teigbällchen gefüllt mit Vanillecreme und einer Pistazien-Creme-Ummantelung, serviert mit geriebenen Pistazienkernen | |
| 101. SOUFLÉ SOKOLÁTAS 9,50 Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer Kugel Vanilleeis | |

KLEINES SÜßES FINALE

Eissorten zur Auswahl

| | | |
|-------------------------------|------------------|-------------|
| Vanille | pro Kugel | 1,50 |
| Erdbeere | pro Kugel | 1,50 |
| Schokolade | pro Kugel | 1,50 |
| Sahne | | 0,50 |
| Schokoladensauce | | 0,50 |



BEI BOCHTIS

AUTHENTISCH

GRIECHISCH

Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte
weiteres Informationsmaterial
mit Kennzeichnung der Allergene
im Restaurant bereit.

ZUSATZSTOFFE: GEKENNZEICHNETE GERICHTE

Zaziki* = 8
Tarama* = 1, 2, 3
Soumeli* = 1, 3, 8
Tirokafteri* = 2, 3
Joghurt-Dressing* = 1, 2, 3, 8, 11
Peperoni* = 2, 3

ZUSATZSTOFFE: SPEISEN UND GETRÄNKE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Säuerungsmittel

BESONDERE ALLERGEN-HINWEISE

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden.

Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an.