

PALLAS

ELLINIKI KUSINA

84028 Landshut, Altstadt 191

Tel. und Fax 0871 – 2.33.33

Rufen Sie uns an – Ihre Speisen sind in 20 min. abhollbereit

SPEISEN und GETRÄNKE ZUM MITNEHMEN

Verehrte Gäste,
seit 1983 sind wir als Familienbetrieb
in der Gastronomie tätig.
– seit 1996 in Landshut –

In unserem Restaurant achten wir als Familienbetrieb
auf Frische und Qualität und kochen für Sie persönlich
mit viel Liebe zum Detail.

Die griechische Küche ist einfach und gesund.
Dies liegt ganz im Trend der Zeit.
Wir schauen voraus und verbinden die traditionelle Küche
mit modernen Kochtechniken und neuen Aromen.
Es gibt noch viel Neues zu entdecken.

Gerne möchten wir Ihnen die pure Freude am Essen
und dessen Zubereitung zeigen.
Beachten Sie bitte hierzu unsere
MONATS-SPECIALS

KALI OREXI – GUTEN APPETIT

Special's Februar

Sparkling-Cocktail mit Erdbeerpüree	0,2 l	€ 3,50
HUGO Prosecco-Cocktail	0,2 l	€ 3,90

Vorspeisen

171. * **Winterliche Linsencremesuppe mit Kreuzkümmel**
griechische Linsen mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Tomaten cremig püriert mit Kreuzkümmel und Olivenöl verfeinert € 3,90
172. * **Gebackene Artischockenherzen**
an samtiger Zitronen-Eier-Creme mit Safran € 4,90
173. * **Scharfe Paprika Florinis gegrillt mit Knoblauch**
rote Paprika gedünstet und geschält, scharf mariniert, an gerösteten Pitabrot-Ecken und Schafskäse € 4,80
174. **Hähnchenbrust-Hackbällchen an winterlichen Salaten**
saftig gebraten, an Olivenvinaigrette des Hauses aus Kalamonoliven und Sonnenblumenkernen € 5,50

* vegetarisch

175. * **Giuwetsi-Kritharaki mit Champignons und Graviera**
Reisnudeln gebraten mit Zwiebeln und Champignons, verfeinert mit einem Schuss Weißwein und Sahne, mit Graviera-Käse überbacken € 7,90

Hauptspeisen

176. **Viktoria-Barschfilet aus dem Backofen „leicht scharf“**
geschmort mit Zwiebeln, Knoblauch, Dill, Fenchel und scharfe Pfefferoni, dazu ein grüner Salat und hausgebackenes Brot € 13,90
177. **„Meeresfrüchte-Spieß“**
aus Baby-Kalamari, Scampi, Octopus und Zwiebeln
saftig auf dem Grill gebraten, dazu dicke Bohnen in Thymianrahm und ein grüner Salat € 16,50
178. **Lammfilet mit Olivenkruste und Wirsinggemüse**
pikant gewürzt mit Pinienkernen und Kefalograviera (griech. Hartkäse), an reduzierter Rotweinsauce mit Schalotten, Wirsinggemüse und Krautsalat € 15,90
179. **Bifteki-Röllchen gefüllt mit Haloumi, Salbei und Tomaten**
an Paprikacreme aus Paprika Florinis, dazu Bauernkartoffeln und Krautsalat mit Knoblauch € 13,50

Special's Februar

Nachspeisen

180. **Pfannkuchen mit griechischer Quarkfüllung**
an hausgemachtem Pfirsichpüree € 4,00
181. **Schokoladensouffle**
mit Sternanis, Zimt, Vanilleeis und dunkler Schokoladensauce € 4,50
- hervorragend dazu passt ein
Samos-Dessertwein auf Eis
leckerer Muskatwein mit vollfruchtigem und samtigen
Charakter von edler und leichter Süße 0,1 l € 3,30

Prämierte Qualitätsweine aus der 0,75 l Flasche auch
offen serviert

Avgoustos erithros – rot – Der Qualitätswein von Peloponnes

intensiver, aromatischer Charakter mit Aromen von reifen roten Früchten, Nelke und Vanille. Samtig im Geschmack mit guter Säure und Struktur. Der Nachgeschmack ist laut und sehr fruchtig – Sorte Agiorgitiko. Harmoniert zu allen Fleischgerichten, Käse und Nudeln.

0,1 l 0,75 l Flasche
€ 3,20 € 22,50

Malagusia lefko – weiß – aus Attika

Dieser Wein besitzt eine brillante weiß-gelbe Farbe, mit intensiven Aromen von Blumen und Früchten in denen Melone, Pfirsich, Orange, Ananas und Grapefruit dominieren. In den Mund ist dieser sehr reich und ausgewogen. Dieser trockene Weißwein präsentiert einen langen aromatischen Nachgeschmack.

Zu hellen Fleischgerichten, Fisch sowie würzige Käsesorten

0,1 l 0,75 l Flasche
€ 3,20 € 22,50

Retsina Georgiadis – weiß, trocken, 0,5 l Flasche

Seit mehr als 60 Jahre ist der Name Georgiadis ein Synonym für außergewöhnlich guten Retsina. Savatiano-Reben die unter der hellenischen Sonne reifen, verleihen diesen unnachahmlichen Geschmack. Das frische Pinien-Harz vermittelt ein original griechisches Geschmackserlebnis.

Passt zu allen Fisch und gegrillten Fleischgerichten

0,5 l Flasche
€ 8,50

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------|
| 1. Zaziki * | beliebteste Vorspeise Griechenlands | € 3,90 |
| 2. Tarama | Fischrogensalat ^{1,2} | € 5,00 |
| 3. Kalamarisalat | Tintenfischsalat in Olivenöldressing | € 5,50 |
| 4. Oktopussalat | Krake in Olivenöl mit Zwiebeln | € 6,50 |
| 5. Oliven und Peperoni * | mit Zwiebeln | € 3,00 |

Platten – Mezedes

- | | | |
|---|--|---------|
| 6. Kalte und warme Vorspeisenplatte für 2 Personen | mit Zaziki, Tarama ^{1,2} , Schafskäse, Haloumi, Zucchini, Riesenbohnen, Reis und Knoblauch-Pita-Ecken | € 15,90 |
| 7. Mediterran-Platte * für eine Person | gegrillte Zucchini und rote Paprika, gegrillte Peperoni, Zaziki und Knoblauchbrote | € 8,90 |
| 8. Kalte Vorspeisenplatte für eine Person | mit Tarama, Kalamari-, Bohnensalat, Zaziki, Schafskäse, Oliven, Peperoni, und Tomaten | € 8,90 |
| 9. Kalte Vorspeisenplatte für 2 Personen | wie Nr. 8 - doppelt | € 15,90 |

Käse-Spezialitäten

- | | | |
|-------------------------------|---|--------|
| 10. Saganaki * | panierter Schafskäse, gebacken | € 5,50 |
| 11. Haloumi * | zypriotischer Käse gebacken auf Salat | € 5,50 |
| 12. Feta natur * | Schafskäse mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln | € 4,50 |
| 13. Schafskäse Forno * | im Backofen mit Knoblauch, pikant | € 5,50 |

Suppen

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------------|--------|
| 14. Tomatensuppe * | mit Knoblauchbrot-Croutons | € 3,50 |
| 15. Bohnensuppe * | mit frischen Gewürzen | € 3,50 |
| 16. Juvarlakia | Fleischklößchen mit Reis und Gemüse | € 3,50 |
| 17. Fischsuppe | mit Lachsfilet und Gemüse | € 3,50 |

* vegetarisch

Warme Vorspeisen

18.	Knoblauchbrote *	geröstet mit Butter	€ 3,00
19.	Knoblauchbrote „de Luxe“ *	mit Schafskäse überbacken	€ 4,00
20.	Pita-Knoblauch *	Fladenbrot mit frischem Knoblauch	€ 3,00
21.	Zucchini gebraten *	mit Olivenöl, dazu Zaziki	€ 5,50
22.	Piperia Florinis *	rote Paprika mit Schafskäse gefüllt, aus dem Backofen	€ 5,50
23.	Auberginen *	in Tomatensauce vom Backofen	€ 4,50
24.	Riesenbohnen *	in Tomatensauce mit Käse	€ 4,50
25.	Champignonköpfe-Pfanne *	mit Käse-Sahne-Knoblauchsauce	€ 5,50
26.	Peperoni gegrillt	mit Knoblauch und Zaziki-Beilage	€ 4,00
27.	Dolmadakia	gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch auf Avgolemono-Sauce ^{4,8}	€ 4,50
28.	2 Scampi in Metaxasauce	mit Käse überbacken	€ 7,50
29.	Warme Vorspeisenplatte für 1 Person	eine gefüllte Paprika, Riesenbohnen, Dolmadakia, Reis, Knoblauchbrote	€ 8,90
30.	Warme Vorspeisenplatte für 2 Personen	wie Nr. 29 - doppelt	€ 15,90

Vegetarisches

31.	Vegetaria-Teller	gegrilltes Gemüse und Paprika-Florinis, Broccoli, Riesenbohnen, Zaziki und eine Pita	€ 8,90
32.	Kritharaki Forno	griechische Reismudeln mit Gemüse, Champignonsauce, mit Käse überbacken	€ 8,50
33.	Gemüse-Lasagne	mit Broccoli, Champignons, Paprika und Tomaten, Zwiebeln, mit Käse überbacken	€ 8,90
148.	Spaghetti mit gebratenem Gemüse	und Oliven-Tomatensauce	€ 6,90
149.	Pizza-Vegetaria	Tomatensauce, Käse, Champignons, Broccoli, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln	€ 8,50

Salate

34. Krautsalat	fein gewürzt	€ 2,50
35. Tomaten-Gurkensalat	mit Joghurtdressing	€ 3,00
36. Gemischter Salat	mit Joghurtdressing	€ 3,00
37. Bauernsalat groß	original mit Schafskäse und Olivenöldressing	€ 8,50
38. Kleiner Bauernsalat	original mit Schafskäse und Olivenöldressing	€ 4,30
39. Chef-Salat	große Salatplatte mit Schinken, Käse, Ei, Joghurtdressing	€ 7,90
40. Pallas-Spezial-Salat	große Salatplatte mit Shrimps und gegrilltem Lachsfilet, Cocktaildressing	€ 10,90
41. Gourmet-Salat	großer bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenfiletstücken, Champignons und Walnüssen, Balsamico-Olivenöldressing	€ 10,50
42. Kreta-Salat-Platte	dazu ein gegrilltes Steak, geröstete Knoblauch-Pita-Ecken mit Schafskäse überbacken, Ei, Oliven und Peperoni	€ 10,50

Beilagen

43. Portion Reis	mit pikanter Tomatensauce	€ 2,00
44. Portion Pommes frites	mit Ketchup	€ 2,00
45. Pita	griechisches Fladenbrot	€ 2,00
	Änderungen	
46. mit Bauernsalat	statt dem angegebenen Salat	€ 2,00
47. mit gemischtem Salat	statt dem angegebenen Salat	€ 1,50
48. mit Reis, Pommes frites, oder Kartoffeln statt		€ 0,00

Meeres-Spezialitäten

49. Garides Saganaki „scharf“ ^{1,4}	Scampi in scharfer Knoblauch-Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	€ 14,90
50. Kalamari delikat ^{1,4}	frisch zubereitete gebratene Kalamari-Ringe in einer feinwürzigen Weißweinsauce verfeinert mit Sahne und mit Käse überbacken, dazu Ratatouille	€ 13,50

Fischgerichte

alle Fischgerichte mit grünem Salat

51.	Kalamari in Ringen	gebacken, dazu Reis, Pommes frites	€ 13,50
52.	Kalamari vom Grill	mit Backofen-Kartoffeln, Zaziki	€ 13,90
53.	Zanderfilet	mit Pfannengemüse, Backofen-Kartoffeln, auf Fischsauce verfeinert mit weißem Demestica	€ 14,50
54.	2 Seezungenfilets	mit Gemüsereis auf delikater Fischsauce	€ 13,50
55.	Lachsfilet vom Grill	mit Pfannengemüse, Bauern-Kartoffeln, auf delikater Fischsauce	€ 14,90
56.	Insel-Teller	Scampi, Kalamari, Reis, Pommes frites	€ 14,50
57.	Krabbenplatte gegrillt	mit Gemüse und Reis, dazu Fischsauce	€ 16,90
58.	Mykonos-Platte	Seezungenfilet, Scampi, Kalamari, auf Röstkartoffeln und Fischsauce	€ 15,50
59.	Frischer Wolfsbarsch Lavraki	gegrillt mit Olivenöl-Zitronenmarinade, auf Wunsch mit frischem Knoblauch, dazu Marktgemüse und Röstkartoffeln	€ 16,90
60.	FrISChe Goldbrasse Dorade	gegrillt mit Olivenöl-Zitronenmarinade, auf Wunsch mit frischem Knoblauch, dazu Marktgemüse und Röstkartoffeln	€ 16,90
61.	Riesengarnelen „Spezialität“	gegrillt mit Limone, Knoblauch und Koriander auf gebratenem Tomatenbeet mit mediterranen Kräutern, dazu Knoblauch-Pita-Ecken	€ 21,90
62.	Fisch-Filet-Platte für 1 Person	Lachsfilet, Zanderfilet, Seezungenfilet, dazu Gemüsereis und Demestica-Fischsauce	€ 16,90
63.	Fischplatte gebacken für 2 Personen	2 Seezungenfilets, 2 Zanderfilets, 4 Scampi, Kalamari, Reis, Pommes frites	€ 34,00
64.	Gegrillte Meeresplatte für 1 Person	Lachsfilet, 3 Scampi, Kalamari gegrillt, dazu Pfannengemüse, Röstkartoffeln, Zaziki	€ 17,90
65.	Gegrillte Meeresplatte für 2 Personen	2 Lachsfilet, 6 Scampi, Kalamari gegrillt, dazu Pfannengemüse, Röstkartoffeln, Zaziki	€ 34,00

alle Fischgerichte mit grünem Salat

Gyros

- | | | | |
|-----|----------------------|--|---------|
| 67. | Gyros | mit Reis, Pommes frites, Krautsalat | € 9,90 |
| 68. | Gyros-Pita | Gyros auf Fladenbrot, Reis, Zaziki, Krautsalat | € 11,90 |
| 69. | Gyros-Spezial | in kretischer Sauce, Kartoffeln,
mit Käse überbacken, dazu Krautsalat | € 11,90 |
| 70. | Bauern-Gyros | mit Röstkartoffeln, Zaziki, Zwiebeln und Krautsalat | € 11,90 |
- extra Zaziki-Beilage 1,50 €

vom Grill

- | | | | |
|-----|-------------------------|---|---------|
| 71. | Suvlaki-Teller | 2 Spieße dazu Reis, Pommes frites und Krautsalat | € 10,90 |
| 72. | Kalbsleber | gegrillt mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat | € 14,90 |
| 73. | Schweineleber | gegrillt mit Röstzwiebeln, Reis, Pommes frites und Krautsalat | € 8,90 |
| 74. | Bifteki-Teller | Fleischpflanzerl mit Reis, Pommes frites und Krautsalat | € 9,50 |
| 75. | Bifteki-Spezial | gefüllt mit Schafskäse, Röstkartoffeln und Krautsalat | € 10,90 |
| 76. | Lammkoteletts | mit Röstkartoffeln, Pfannengemüse, Zaziki, Krautsalat | € 15,50 |
| 77. | Putensteak | mit Kräuterbutter, Reis, Pommes frites und grünem Salat | € 11,50 |
| 78. | Hühnerbrustfilet | mit Kräuterbutter, Reis, Pommes frites und grünem Salat | € 12,50 |
| 79. | Suvlaki-Kalamari | mit Reis, Pommes frites, Zaziki und grünem Salat | € 13,50 |
| 80. | Gyros-Kalamari | mit Reis, Pommes frites, Zaziki und grünem Salat | € 13,50 |

Filets vom Grill

- | | | | |
|-----|------------------------------------|--|---------|
| 81. | Lammfilets | im Ganzen gegrillt mit Knoblauch und Olivenöl,
auf Balsamicosauce | € 17,50 |
| 82. | Schweinefilet-
Lendchen | vom Rostgrill, auf Pfeffersauce mit grünem Pfeffer | € 15,50 |
| 83. | Rinderfilet 250gr | aus dem Mittelstück – Spitzenqualität –
mit frischen Kräutern | € 19,50 |
| 84. | Rinderfilet-
Spitzen | pikant gebraten mit Zwiebeln und Tomaten
auf Imiglikos-Sauce | € 16,50 |

**Beilagen zu allen Filets:
gegrillte Bauern-Kartoffeln, Gemüse
und ein gemischter Salat**

Grillplatten

alle Grillplatten mit gemischtem Salat

88. Dorf-Platte	2 Schweinesteaks, Gyros, Zaziki, Riesenbohnen, Reis	€ 13,50
89. Akropolis-Platte	Bifteki, Steak, Gyros, Zaziki, Reis	€ 13,90
90. Zeus-Platte	Suvlaki, Gyros, Zaziki, Riesenbohnen, Reis	€ 12,90
91. Suvlaki-Mix-Platte	1 Suvlaki-Spieß, 1 Schweinefiletspieß mit Paprika und Zwiebeln, 1 Suzuki-Spieß, Zaziki, Reis, Pommes frites	€ 16,50
92. Grill-Mix-Spezial	Lammkotelett, Bifteki, Suvlaki, Steak, Leber, Zaziki, Röstkartoffeln	€ 16,90
93. Athena-Platte	Schweinelenden-Steaks mit Käse überbacken, Röstkartoffeln, Reis	€ 13,50
94. Pallas-Platte	Bifteki, Suvlaki, Filet, Gyros, Reis, Pommes frites, Zaziki	€ 15,90

95. Gyros-Suvlaki-Platte für 2 Personen	Gyros mit Zwiebeln, Reis, Pommes frites, eine Portion Zaziki	€ 30,00
96. Gyros-Kalamari-Platte für 2 Personen	Gyros, Kalamari, mit Reis, Pommes frites, eine Portion Zaziki	€ 30,00
97. Spezial-Platte für 2 Personen	Scampi, Kalamari, 2 Suvlaki, Gyros, eine Portion Zaziki, Reis, Pommes frites	€ 35,00
98. Apollon-Platte für 2 Personen	2 Bifteki, 4 Lammkoteletts, 2 Suvlaki, Gyros, eine Portion Zaziki, Reis, Röstkartoffeln	€ 37,00
99. Lammplatte für 2 Personen	4 Lammkoteletts, 2 Lammfilets, eine Lammkeule, Röstkartoffeln, Pfannengemüse, Balsamicosauce, eine Portion Zaziki	€ 37,00

alle Grillplatten mit gemischtem Salat

Mousaka

100. Mousaka	Auberginen-, Kartoffel-, Hackfleisch-Auflauf, mit Bechamel-Sauce und Käse überbacken	€ 9,50
---------------------	--	--------

möchten Sie Ihr Gericht scharf?

nehmen Sie dazu Bukhovo – griechische getrocknete und geriebene Chilischotten

- ohne Aufpreis -



Ofenfrische Lammkeule

101. **Lammkeule Kritharaki**
griechische Reismudeln in Tomatensauce, mit Käse überbacken € 12,50
102. **Lammkeule Riesenbohnen**
in Tomatensauce mit frischen Kräutern und Schafskäse € 12,50
103. **Lammkeule Auberginen**
in Tomatensauce mit frischen Kräutern und Schafskäse € 12,50
104. **Lammkeule Backofen-Kartoffeln**
in Mavrodaphni-Rotweinsauce, mit Käse überbacken € 12,50
- zur Lammkeule empfehlen wir einen kleinen **Bauernsalat** Nr. 43 € 4,30
- hervorragend dazu passt der Rotwein **Naussa**
trocken, Barrique gereiftes intensives Traubenaroma
- | | | |
|--|--------|--------|
| | ¼ l | ½ l |
| | € 4,20 | € 8,00 |

Aus der Pfanne

106. **Leber-Pfanne** vom Schwein, in Olivenöl mit Zwiebeln gebraten, verfeinert mit Likörwein, Röstkartoffeln, pikante Sauce und Salat € 9,90
107. **Kalbsleber-Pfanne** in Olivenöl mit Zwiebeln und Äpfeln gebraten, verfeinert mit frischen Gewürzen, Röstkartoffeln, pikante Sauce und Salat € 15,50
108. **Scharfe Steak-Pfanne** in hausgemachter scharfer Rahmsauce, Backofen-Kartoffeln und Salat € 13,90
109. **Schweinelendchen-Steak-Pfanne** mit Schinken und Käse überbacken, auf delikater Rahmsauce, dazu Pfannengemüse, Röstkartoffeln und Salat € 13,90

Schnitzel

110. **Schnitzel „Wiener Art“** mit Pommes frites und grünem Salat € 9,90
111. **Puten-Schnitzel** mit Kräuterbutter, Pommes frites und grünem Salat € 11,50

Kinderteller

112.	Kleiner Gyros	mit Pommes frites und Reis	€ 5,00
113.	Kleiner Suvlaki-Teller	mit Pommes frites und Reis	€ 5,00
114.	Kleiner Kalamari-Teller	mit Pommes frites und Reis	€ 6,50
115.	Spaghetti Bolognese	mit Hackfleischsauce, klein	€ 4,50
116.	Kleine Pizza	mit Schinken, Salami und Käse	€ 5,00
117.	Kleines Schnitzel	mit Pommes frites und Reis	€ 5,00

Nudeln

118.	Rigatoni oder Spaghetti - Bolognese	Hackfleisch-Tomatensauce	€ 6,90
119.	Rigatoni oder Spaghetti - Carbonara	Schinken-Sahnesauce	€ 6,90
120.	Rigatoni oder Spaghetti - Napoli	pikante Tomatensauce	€ 5,90

Überbackene Nudeln-Gratins

mit Schinken-, Champignons, in einer feinwürzigen Hackfleischsauce verfeinert mit Sahne und mit Käse überbacken, wie folgt kombiniert:

121.	Spaghetti Gratin		€ 7,50
122.	Rigatoni Gratin		€ 7,50
123.	Lasagne a la Chef	Schichtnudeln belegt mit Hackfleisch-Bolognese-, und Bechamel-Sauce, mit Käse überbacken	€ 7,50

Pizza

124.	Margherita	mit Tomatensauce und Käse	€ 5,00
125.	Salami	mit Salami, Tomatensauce und Käse	€ 6,00
126.	Regina	mit Salami, Schinken, Champignons	€ 6,90
127.	Scharfe Pizza	mit Hackfleisch, Salami, Paprika, Bukhovo	€ 9,00
128.	Pizza - Gyros	mit Tomatensauce Käse und Zwiebeln	€ 9,50
129.	Art des Hauses	mit Salami, Hackfleisch, Champignons grüne Paprika, Peperoni und Zwiebeln	€ 8,00
130.	„De Luxe“	mit Salami, Schinken, Champignons Artischocken, Peperoni und Schafskäse	€ 8,50

Desserts

Beachten Sie bitte auch unsere Desserts im Monats - Special

160.	Gebackene Äpfel	in hausgemachter Karamellsauce, Zimt und Eis	€ 4,90
161.	Galaktoburiko	gefüllter Blätterteig mit Grießcreme, dazu Vanilleeis und Sahne	€ 4,50
162.	Baklava	Blätterteig mit Walnüsse, dazu Eis und Sahne	€ 4,50
163.	Griechischer Joghurt	mit Honig und Walnüssen	€ 4,50
164.	Halvas	griechische Spezialität, aus gepresstem Sesam mit Honig	€ 3,00
165.	Paradisos-Platte für 2 Personen	mit Galaktoburiko, gebackene Äpfel, Walnüsse, in Karamell-Sahnesauce, Banane, Zimt, Eis und Sahne	€ 11,00

GETRÄNKE

FLASCHENPFAND 0,30 €

Alkoholfrei

Coca-Cola	Flasche	1 l	€ 2,20
Coca-Cola light	Flasche	1 l	€ 2,20
Fanta	Flasche	1 l	€ 2,20
Weißer Limonade	Flasche	0,5 l	€ 1,80
Gr. Fl. Mineralwasser	Flasche	0,7 l	€ 1,80

Bierspezialitäten Erdinger Weißbräu



Erdinger Urweisse	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Erdinger Leichtes Weißbier	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Dunkles Bier	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Alkoholfreies Bier	Flasche	0,5 l	€ 2,00
Flasche Ouzo		0,75 l	€ 10,00
Flasche Roter Hauslikör		0,75 l	€ 8,00
Flasche Metaxa 5 *		0,75 l	€ 25,00

Flaschen-Weine gehobene Qualität

Retsina Malamatina weiß

trocken und geharzt. Der beste Retsina!

0,5 l € 5,00

Gerovassiliou weiß

Qualitätslandwein aus der Nähe von Thessaloniki
Griechische, seltene Rebsorte Assyrtiko und Malagusia.
Trocken, mit der Note von zitrus und exotischen Früchten.
Passt zu Meeresfrüchten, Fisch, weißem Fleisch,
Soßen und Pasta

0,75 l € 20,00

Chateau Julia Chardonnay weiß

Griechischer Chardonnay aus dem renommierten Weingut Lazaridis.
Durchzogen von grüngelben Nuancen und fruchtigem Aroma
mit der dezenten Note von Ananas, Banane und Zitrone.
Ideal zu allen gegrillten Fisch- und Fleischgerichten

0,75 l € 17,00

Gerovassiliou rot

Qualitätslandwein aus der Nähe von Thessaloniki mit
Syrah (französische Rebe) und griechischem Merlot.
Trocken, mit einem Bouquet von Gewürzen und reifen Früchten.
Passt zu roten Fleischgerichten

0,75 l € 19,00

Rapsani Epilegmenos Reserve rot

Ein trockener Qualitätswein mit edlem Bouquet und weichem,
gehaltvollem Geschmack. Reift mindestens drei Jahre in Fässern
und in der Flasche. Passt zu allen Fleischgerichten

0,75 l € 20,00

Amethystos Constantin Lazaridi rot

Wein hoher Ansprüche. Trocken, satter Geschmack
mit Vanillearoma, wenig Säure. Rebe: Merlot,
Lymnio und Cabernet Sauvignon.
Passt zu allen Fleischgerichten und gegrillten Fischen

0,75 l € 17,00