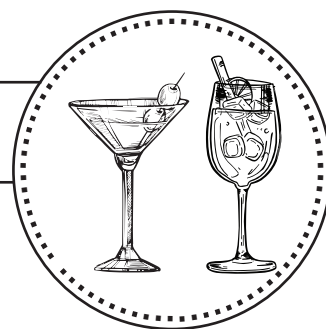


WIE WÄR'S MIT EINEM APERITIF?



413. Hugo mit Limette ⁽⁷⁾

0,15l Prosecco, 1cl Holunderblütensirup, Limettenscheiben, frische Minze, Spritz Soda und reichlich Eiswürfeln, serviert im Weinglas _8.90€

415. Prosecco ⁽⁷⁾ 0.1l _6.50€

419. Aperol Spritz Prosecco ^(1,7,8)

mit Prosecco, Aperol, Orangenscheiben, Eiswürfel und Spritz Soda _8.90€

420. Lillet Wildberry ^(1,7)

Französischer Rosewein mit Wildberry-Sweppes, Waldfrüchten, frischer Minze und Eiswürfeln im Weinglas _8.90€

423. Sherry 5cl

trocken, medium und gold _5.90€

424. Martini 5cl

bianco, dry und rosso _5.90€

OREKTIKA - VORSPEISEN

1. Ntomatosuppa

Frische Tomatensuppe verfeinert mit Kräutern _7.90€



2. Skordopsomo ^(A)

Sechs Ciabattabrotstücken mit Knoblauch, Tomaten und kretischem Oregano, aus dem Ofen _6.90€



3. Dakos ^(A,G)

Getrocknetes Gerstenbrot aus Kreta mit Schafskäse, Tomaten, Olivenöl und kretischem Oregano _6.90€



4. Tzatziki ^(G)

Griechischer Schafsmilchjoghurt mit Gurken, Olivenöl und frischem Knoblauch _6.90€



5. Panzarosalata ^(F,G)

Rote-Bete-Scheiben in Knoblauch, Olivenöl und Essig eingelegt, verfeinert mit geriebenem Schafskäse und Walnüssen _10.90€



6. Fava

Traditionelles lauwarmes Platterbsenpüree, angerichtet mit roten Zwiebeln und Olivenöl _8.90€



7. Dolmadakia

Weinblätter gefüllt mit Reis und Gewürzen, dazu Tzatziki Dip ^(G,L) _8.90€



8. Chtipiti ^(G)

Pikante Schafskäse - Crème, mit Paprika und Kräutern _8.90€



9. Aspros Taramas ^(A,C)

Fischrogen - Crème aus weißen Fischrogen, Brot, kretischem Olivenöl und Zitrone _8.90€

11. Tiropitakia & Spanakopitakia ^(A,G)

Zwei gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat, zwei gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki Dip ^(G) _11.90€



12. Melitzanes - Kolokithakia ^(A,G)

Auberginen und Zucchini-Scheiben, paniert mit Mehl und frittiert, dazu Tzatziki Dip ^(G) _11.90€



13. Ochtapodi ^(D)

Octopus vom Grill, dazu Olivenöl - Zitronen - Dressing, auf Fava _18.50€

TYRIA - KÄSE

16. Feta Fournou ^(G)

Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Tomaten _11.90€



17. Halloumi ^(G)

Vier Scheiben traditioneller Zypriotischer fester Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch vom Grill, auf Tomatenscheiben _11.90€



GIA TOUS MERAKLIDES FÜR DIE GENIESSER

28. Mezes gia apolafsi - Für den Genießer

Gemischte Vorspeisenplatte aus kalten und warmen Vorspeisendelikatessen _22.00€

29. Mezes gia para - Für zwei Personen

Gemischte Vorspeisenplatte aus kalten und warmen Vorspeisendelikatessen für zwei Personen _37.00€



Pork



Chicken



Beef



Veal



Lamb



Vegan



Vegetarian

KRETANISCHE SALATE

23. Kretischer Salat ^(A)

Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und unser eigenes kretisches Olivenöl _ 12.90€

VN

24. Kretischer Salat mit Halloumi ^(A,G)

Wie Nr. 23, zusätzlich mit zwei gegrillten Halloumischeiben _ 16.90€

VN

25. Kretischer Salat mit Gyros ^(A,S)

Wie Nr. 23, zusätzlich mit Schweinegeschnetzeltem vom Drehspieß _ 17.90€

26. Choriatici ^(VN)

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, schwarzen Oliven, Peperoni, Paprikastreifen und Schafskäse. Der Bauernsalat wird traditionell mit Olivenöl, Tafelessig und kretischem Oregano verfeinert ^(G,D) _ 13.90€

VN

Bitte teilen Sie unseren Kellnern mit, wenn Sie statt dessen den Salat mit unserem Hausdressing ^(7,D) haben möchten.



CHORIS KREAS VEGETARISCH

41. Turlou ^(VN)

Gemischtes frisches Gemüse und Kartoffeln, aus dem Backofen in würziger Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse ^(G) _ 17.90€

VN

42. Halloumi Burger ^(VN)

Burger mit Halloumi - Käse vom Grill, Burgersauce ^(G,D,H,1,4,5,6,7) mit Tomaten und Blattsalat, dazu frische Pommes und Tzatziki - Dip ^(A,E,G) _ 17.00€

VN

BEILAGEN & KLEINE EXTRAS

110. Portion Pommes Frites _ 4.90€

111. Portion Reismudeln in Tomatensauce oder Basmatireis _ 4.50€

112. Portion Kartoffelpüree oder Rosmarinkartoffeln _ 5.50€

115. Portion gemischtes mediterranes Pfannengemüse _ 8.90€

116. Portion Bauernpommes ^(G) (Frische Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse und Oregano) _ 5.90€

117. Bauernpommes als Beilagenänderung _ 1.90€

118. Kleiner Beilagensalat ^(7,D) _ 4.50€

119. Kleiner Beilagen - Bauernsalat ^(G) _ 7.50€

120. Portion schwarze Kalamata Oliven mit Stein _ 6.90€

121. Portion grüne Peperoni _ 6.50€

122. Portion Kräuterbutter ^(D) oder Knoblauch püriert _ 1.90€

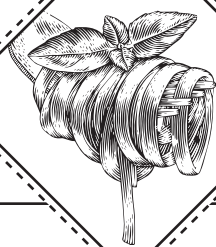
123. Tzatziki - Dip ^(G) _ 3.50€

124. Taramas - Dip ^(C) _ 4.00€

125. Chtipiti - Dip ^(G) _ 4.00€



MAKARONADES



PASTAGERICHTE

62. Skioufikta me kotopoulo

Kretische Grießnudeln zubereitet mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Zucchini aus der Pfanne in leichter Basilikum-Tomaten-Kräutersauce, verfeinert mit geriebenem Schafskäse (A, G, L) _ 16.90€



63. Makaronia me Garides^(A,B,L)

Hausgemachte kretische Grießnudeln mit fünf geschälten Großgarnelen, zubereitet mit Tomaten, Paprikastückchen, Zwiebeln und Kapern (4, 5), in fein abgeschmeckter Tomaten-Kräuter-Sauce _ 22.90€

PARADOSIAKA PIATA

TRADITIONELLE GERICHTE

51. Pastizio

Traditioneller griechischer Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, Röhrennudeln und überbacken mit Creme Bechamel auf einer leichten Tomatensauce (A, G) _ 17.00€



52. Mousakas

Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Rinderhackfleisch, überbacken mit Crème Bechamel, auf leichter Tomatensauce (A, G) _ 19.90€



53. Arni Juvetsi

Geschmortes Lammfleisch mit Reismudeln in Tomaten-Kräuter-Sauce, überbacken mit Schafskäse (A, G) _ 24.50€



54. Arnaki Slow Cooked^(G)

Lammschulter slow cooked, 5 Stunden im Ofen bei 120 Grad, traditionell zubereitet mit frischen Kräutern in delikater Weisswein-Thymian-Sauce, serviert mit delikatem Kartoffelpüree (G) _ 25.50€



PSARIA FISCHGERICHTE

71. Fileto Psari me lachanika

Zwei Doradenfilets aus der Grillplatte (A), serviert mit Pfannengemüse, verfeinert mit kretischer Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette (C, D) 24.90€

72. Garides Skaras^(B,D)

Sechs geschälte Großgarnelen von der Grillplatte, serviert mit Pfannengemüse, verfeinert mit kretischer Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette (B, C, D) 25.90€



KINDERGERICHTE

140. Makaronia

Spaghetti mit Tomatensauce _ 7.90€

141. Kotopoulo Souvlaki

Ein Hähnchenspieß mit Pommes und Ketchup (G, D, H, S, A, 1, 4, 5, 6, 7) _ 9.50€



142. Paidikos Gyros

Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß mit Pommes, Ketchup (G, D, H, S, 1, 4, 5, 6, 7) _ 10.50€

Salat auf dem Teller bedeutet bei uns frisches Gemüse (Gurke, Tomate, Zwiebel, Karotte) mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing.



Pork



Chicken



Beef



Veal



Lamb



Vegan



Vegetarian

APO TIN SKARA HOCHGENÜSSE VOM GRILL

91. Souvlakia Kotopoulo 
Drei Hähnchenspieß mit Basmati Reis,
Tzatziki-Dip und Salat
auf dem Teller (7, D, G, H, S, A) _ 19.50€

92. Biftekia Gemista 
Zwei Hacksteaks aus Rinderhackfleisch,
gefüllt mit Schafskäse (G), Pommes,
Tzatziki-Dip (G) und Salat
auf dem Teller (7, A, D) _ 21.00€

93. Kotopoulo Kalampokiou 
Französisches Maishähnchen Supreme
von der Grillplatte, serviert auf
Pfannengemüse, verfeinert mit
Zitronen-Thymian-Sauce (G,A,L) _ 23.00€

94. Mix Grill 
Gyros, ein Hähnchenspieß, ein Hacksteak,
Bauernpommes (G), Tzatziki-Dip (G), und
Salat auf dem Teller (7, D, G, H, S, A) _ 24.50€

95. Arnisia Paidakia 
Gegrillte Lammkoteletts vom
Lammkarree, ca. 250gr.,
aus neuseeländischen Lämmern,
dazu Pfannengemüse,
Kräuterbutter (G) _ 29.00€



84. Kretaner Burger ^(A,E) 
Saftiger Burger mit Hackfleisch
vom Rind (ca.200gr),
Burgersauce (G,D,H,1,4,5,6,7), Blattsalat,
Tomaten, Pommes,
Tomatenketchup _ 17.90€

**85. Kretaner Burger
mit Cheddar** ^(G) 
Kretaner Burger wie 84 zusätzlich
mit einer Scheibe
Cheddarkäse (G) _ 18.90€

BURGER



★ Immer frisch-Immer lecker! ★

81. Gyros me Bifteki 
Schweingeschnetzeltes vom Drehspieß
und eine Hackfleischbullete vom Grill
mit Reismudeln, Salatbeilage,
Tzatziki-Dip & Zwiebeln alles au einem
Teller Serviert (7, A, D, G) _ 21.00€

82. Gyros Teller 
Schweingeschnetzeltes
vom Drehspieß, angerichtet mit roten
Zwiebeln, dazu Pommes,
Tzatziki-Dip (G) und Salat auf dem
Teller(7,D,S) _ 19.50€

*(bitte teilen Sie uns mit,
wenn Sie keine Zwiebeln
auf dem Gyros möchten)*

83. Gyros Juvetsi ^(A,G,S) 
Schweingeschnetzeltes vom
Drehspieß, zubereitet
mit Reismudeln
in Tomaten-Kräuter-Sauce,
gratiniert
mit Schafskäse (A, G) _ 19.50€



Alle Gerichte können wahlweise mit Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites, Basmatireis oder Reismudeln bestellt werden, ohne Aufpreis.
Bauernpommes (Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse) als Beilagenänderung werden mit 1.90€ Aufpreis berechnet.
Pfannengemüse als Beilagenänderung wird mit 3.90€ Aufpreis berechnet.

Salat auf dem Teller bedeutet bei uns frisches Gemüse (Gurke, Tomate, Zwiebel, Karotte) mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing.

 Pork  Chicken  Beef  Veal  Lamb

 Vegan  Vegetarian

**Zum Schluss,
der krönende Abschluss:**

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie unsere leckeren hausgemachte Desserts! Um den Genuss abzurunden empfehlen wir dazu einen edlen Likörwein, (vom Kloster Toplou oder den Epilogue aus Kreta) einen einzigartigen griechischen Grappa (Apostagma), eine Tasse griechischen Mokka oder den beliebten griechischen Kaltkaffee Frappe!

**Kretische, griechische
und mediterrane Spezialitäten
in Zehlendorf, seit 2003!**

In seiner großen, mit der modernsten Technik ausgestatteten Küche, bereitet der Chefkoch Dimitris Psallidakis zusammen mit seinem sechsköpfigen Team täglich frische Spezialitäten, die ausschließlich auf kretischem Olivenöl, frischen Kräutern und ausgesuchten saisonalen Produkten (Fleisch, Fisch und Gemüse) basieren.



Olivenöl aus Kreta, Sitia

kaltgepresst,
extra nativ
0,3 Säure

▷ 0,5l _ 13,90€
▷ 1l _ 21,90€
▷ 5l _ 89,90€



...taste the difference!

EPIDORPIA

KRETANER'S KÖSTLICHE DESSERTS

180. Giaourti (G,F,3) **_7.90€**

Der Klassiker! Griechischer Naturjoghurt mit Walnüssen und Honig

181. Karidopita (A,F,G,H,3) **_8.50€**

Traditioneller saftiger kretischer Nusskuchen, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

182. Tarta Sokolata (A,G,H) **_8.50€**

Schokoküchlein mit warmer Schokoladenfüllung, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne garniert mit Erdbeersauce (1,4,5,6)



183. Giaourti Panna Cotta (G,H,1) **_7.90€**

Griechischer Schafsmilchjoghurt als Panna Cotta verarbeitet, an karamellisierten getrockneten Früchten, garniert mit Mandelblätter und Zimt. Ein Hochgenuss für die Sinne!

184. Crema Kantaifi (A,F,G,H,1) **_7.90€**

Kuchen aus Engelshaarboden, Grieß - Vanillecreme, Schlagsahne, Mandeln auf Erdbeeren - Schokoladen - Sauce (1,4,5,6)

Allergene:

- A) Glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere/-erzeugnisse
- C) Fisch/-erzeugnisse
- D) Senf/-erzeugnisse
- E) Sesam/-erzeugnisse

- F) Schalenfrüchte/-erzeugnisse (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss),
- G) Milch/-erzeugnisse
- H) Eier/-erzeugnisse,
- I) Weichtiere/-erzeugnisse (Molusken)

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) coffeinhaltig
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) Säuerungsmittel
- 5) mit Konservierungsmittel

- 6) mit Süßstoff
- 7) Geschwefelt - enthält Sulfite
- 8) chininhaltig
- 9) Stabilisatoren
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle -(z.B. Aspartam)

Allergene Information nach EU Verordnung: alle Weine und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite. Alle Preise in Euro, inklusive MwSt.