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. Elies
Schwarze Kalamata-Oliven mit Stein _7.90€

3. Dakos (A,G)
Getrocknetes Gerstenbrot aus Kreta mit Schafskäse, Tomaten, Olivenöl und kretischem Oregano _8.90€ (VN)

4. Tzatziki (G) (VN)
Griechischer Joghurt mit Gurken, Olivenöl und frischem Knoblauch _7.50€

5. Panzarosalata (F,G) (VN)
Rote-Bete-Scheiben in Knoblauch, Olivenöl und Essig eingelegt, verfeinert mit geriebenem Schafskäse und Wahlnüssen_10.90€

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

7. Dolmadakia (VN)
Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis und Gewürzen, dazu Tzatziki Dip (G,L) _9.50€

8. Chtipiti (G)
Pikante Schafskäse - Créme, mit Paprika und Kräutern _9.50€

9. Aspros Taramas (A, C) (VN)
Fischrogen – Créme aus weißen Fischrogen, Kartoffeln, kretischem Olivenöl und Zitrone _9.50€

11. Tiropitakia & Spanakopitakia (A,G) (VN)
Zwei gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat, zwei gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki Dip (G) _11.90€

13. Ochtapodi (D)
Octapus vom Grill, dazu Olivenöl - Zitronen - Dressing, auf Fava _19.90€

Auf Wunsch servieren wir zusätzlich eine kleine Schüssel pürierten Knoblauch für 1,90 €

TYRIA - KÄSE

16. Feta Fournou (G) (VN)
Schafskäse aus dem Ofen mit Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Tomaten _12.90€

17. Halloumi (G) (VN)
Vier Scheiben traditioneller Zypriotischer fester Käse aus Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch vom Grill, auf Tomatenscheiben _12.90€

GIA TOUS MERAKLIDES
FÜR DIE GENIESSER

28. Kalte Vorspeisenplatte – Für eine Person 17.00€

29. Kalte Vorspeisenplatte – Für zwei Personen 29.00€

Enthält:
Kalamata Oliven, Dakos,Tzatziki, Rote-Bete-Scheiben, Fava, Dolmadakia, Chtipiti, Taramas, Gigantes, Feta, Peperoni

Pork Chicken Beef Veal Lamb

Vegan (VN) Vegetarian

KRETANISCHE SALATE

30. Choriatiki (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€

Wahlweise mit:

- 31. Gyros _ 5.50 €
- 32. Ein Hähnchenspieß _ 4.90 €

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

CHORIS KREAS
VEGETARISCH

41. Tourlou (VN)
Gemischtes frisches Gemüse und Kartoffeln,
aus dem Backofen in würziger Tomatensauce,
überbacken mit Schafskäse (G) _18.90€

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€

BEILAGEN & KLEINE EXTRAS

110. Portion Pommes Frites _4.90€

111. Portion Reisnudeln in Tomatensauce _4.50€

112. Portion Basmatireis _4.50€

113. Portion Kartoffelpüree _5.50€

114. Portion Hausgemachte Backkartoffeln _5.50€

116. Portion Bauernpommes (G) _6.50€
(Frische Pommes Frites mit geriebenem Schafskäse und Oregano)

117. Kleiner Beilagensalat (7,D) _4.50€

118. Kleiner Beilagen - Bauernsalat (G) _7.50€

119. Tzatziki - Dip (G) _3.50€

120. Taramas - Dip (C) _4.00€

121. Chtipiti - Dip (G) _4.00€

Pork Chicken Beef Veal Lamb

Vegan (VN) Vegetarian

PARADOSIAKA PIATA

TRADITIONELLE GERICHTE

52. Mousakas
Traditioneller griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Rinderhackfleisch, überbacken mit Créme Bechamel, auf leichter Tomatensauce (A, G) _22.00€

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) _26.50€

PSARIA
FISCHGERICHTE

71. Fileto Psari me lachanika
Zwei Doradenfilets aus der Grillplatte (A),
serviert mit Pfannengemüse, verfeinert mit kretischer Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette (C, D) 26.90€

72. Garides Skaras (B,D)
Sechs geschälte Großgarnelen von der Grillplatte,
serviert mit Pfannengemüse,
verfeinert mit kretischer
Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette (B, C, D) 27.90€

KINDERGERICHTE

140. Kritische Grießnudeln
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 VN Vegetarian

APO TIN SKARA

HOCHGENÜSSE VOM GRILL

91. Souvlakia Kotopoulo
Drei Hähnchenspieß mit Basmati Reis, Tzatziki-Dip (G) und Salat auf dem Teller (7, D, G, H, S, A) _22.00€

92. Soutzoukakia gefüllt mit Feta
drei saftig gegrilltes Hackfleisch Röllchen aus Rind und Schwein, gefüllt mit Schafskäse (G) und verfeinert mit mediterranen Kräutern. Serviert mit hausgemachten Zitronen Ofen Kartoffeln, Tzatziki-Dip (G) und Salat auf dem Teller (7, A, D) _ 22.50€

93. Mix Grill
Gyros, ein Hähnchenspieß, eine Hackfleischbullete vom Grill, Bauernpommes (G), Tzatziki-Dip (G), und Salat auf dem Teller (7, D, G, H, S, A) _26.90€

94. Arnisia Paidakia
Gegrillte Lammkoteletts vom Lammkarree, ca. 250gr., aus neuseeländischen Lämmern, dazu Pfannengemüse, Kräuterbutter (G) _ 31.00€

BURGER

The Best



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€

A-LA KRETANER GYROS

Immer frisch-Immer lecker!

81. Gyros me Bifteki
Schweingeschnetzeltes vom Drehspieß und eine Hackfleischbullete vom Grill mit Reisnudeln, Salatbeilage, Tzatziki-Dip & Zwiebeln alles au einem Teller Serviert (7, A, D, G) _ 22.50€

82. Gyros Teller
Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, angerichtet mit roten Zwiebeln, mit hausgemachten Zitronen Ofen Kartoffeln, Tzatziki-Dip (G) und Salat auf dem Teller(7,D,S) _20.90€

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

83. Gyros Juvetsi (A,G,S)
Schweinegeschnetzeltes vom Drehspieß, zubereitet mit Reisnudeln in Tomaten-Kräuter-Sauce, gratiniert mit Schafskäse (A, G) _20.90€



Alle Gerichte können wahlweise mit hausgemachten Zitronen Ofen Kartoffeln, Pommes Frites, Basmatireis oder Reisnudeln 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 VN 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.

Kretische Erde

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 Erdbeerensauce (1,4,5,6)



183. Giaourti Panna Cotta (G,H,1) _7.90€
Griechischer Joghurt als Panna Cotta verarbeitet, an karamellisierten getrockneten Früchten, garniert mit Mandelblätter und Zimt. Ein Hochgenuss für die Sinne!

184. Krema 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/-erzeugnise
C) Fisch/-erzeugnise
D) Senf/-erzeugnise
E) Sesam/-erzeugnise
F) Schalenfrüchte/-erzeugnise (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Chashewnuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss),
G) Milch/-erzeugnise
H) Eier/-erzeugnise,
I) Weichtiere/-erzeugnise (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.