



In Griechenland werden **Mezedes** als Appetithappen und Vorspeisen gereicht und werden mit dem Aperitif begleitet. Hier bei uns haben Sie die Möglichkeit, genau wie in Griechenland, mehrere mediterrane Geschmackserlebnisse kennen zu lernen. Stellen Sie sich einfach Ihre **Mezedes** nach Gusto zusammen.

je 4,50 €

TZATZIKI \mathcal{V} - gepresster Joghurt mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern
TARAMA - Creme aus Fischrogen mit gepressten Kartoffeln, Oliven-Zitronenöl
PANSARIA \mathcal{V} - Salat aus frischer roter Bete mit Knoblauch, Öl und Balsamico
ELIES KE PIPERIES \mathcal{V} - Oliven und milde Peperoni mit Olivenöl und Balsamico
ELIES SOUSAMI \mathcal{V} - gebratene grüne Oliven im Sesammantel
AGINARES \mathcal{V} - pikante Artischockenherzen mit Chili und Olivenöl

je 5,50 €

MELINZANES \mathcal{V} - Auberginenröllchen gefüllt mit Mandelschafskäsemousse
HUMMUS \mathcal{V} - Kichererbsenmousse
CHTIPITI \mathcal{V} - Schafskäsemousse scharf-pikant angemacht
PITAKIA \mathcal{V} - gebackene Filoteigtaschen mit Spinat und Thymianhonig
TIGANITA \mathcal{V} - gebackene Auberginen- und Zucchiniestreifen mit Knoblauchcreme
MANITARIA GRATINE \mathcal{V} - mit Schafskäse und Spinat gratinierte Champignons
SARDELA - frische gebratene Sardinen mit Zitronenolivenöl
SOUTZUKAKIA - Minifleischbällchen im Tomaten-Chilidip

je 6,50 €

DOLMADES \mathcal{V} - hausgemachte gefüllte Weinblätter auf Joghurtcreme
CALAMARAKI - mehlierte, gebratene Babycalamarisköpfe
CHTAPODI - Octopus-Calamarisalat mit Olivenöl und Zitrone
CHALUMI \mathcal{V} - gegrillter zypriotischer Käse aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch
SKORDATES - gegrillte Garnelen auf Knoblauchcreme
FETA PANE \mathcal{V} - gebackener Schafskäse
DAKOS \mathcal{V} - Tomaten, Fetakäse in Basilikummarinade mit kretischem Dakosbrot

MEZEDES-VARIATION

Überraschung von vier Vorspeisen

20,10 EUR

\mathcal{V} : vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.

MEZEDES