

Griechische Gastlichkeit
RESTAURANT
ATHOS[®] *meze*des
Die neue Ess - Klasse

WARME VORSPEISEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 746 | FASOLAKIA
grüne Bohnen ^f in Tomatensauce | 8,00 € |
| 749 | FILETO KOTOPOULO MEZE
Hähnchenbrustfiletstücke in Kräuteröl gebraten | 10,90 € |
| 750 | BIFTEKI MEZE
Hacksteak mit Fetakäse ^g gefüllt | 11,50 € |
| 751 | GYROS MEZE
leckeres Schweinefleisch vom Drehspieß | 10,50 € |
| 756 | SIKOTI MARINATO
gebratene Leber mit Zwiebeln, in Kräuteröl | 10,50 € |
| 760 | KEFTEDAKIA
Hackfleischbällchen in Tomatensauce | 10,90 € |

NACHSPEISE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 827 | JAOURTI ME MELI
griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen ^h | 3,50 € |
|-----|--|--------|

In einer griechischen Taverne ist es durchaus üblich,
dass kalte und warme Speisen zeitgleich serviert werden.
Wünschen Sie eine bestimmte Speisefolge, bitten wir dies dem Service
ausdrücklich bei Ihrer Bestellung mitzuteilen.

KALI OREXI – GUTEN APPÉTIT!

Zusatzstoffe:

6=mit Antioxidationsmittel

Allergene

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier und Eierzeugnisse, D=Fische und Fischerzeugnisse,

E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch und Milcherzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf,

K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere (Tintenfische usw.)

Griechische Gastlichkeit
RESTAURANT
ATHOS[®]

*meze*des

Die neue Ess - Klasse

Die griechische Küche ist mehr als nur Gyros und Zaziki,
sie ist viel reichhaltiger als mancher annimmt.

„MEZEDES“ sind exquisite Gaumenfreuden in kleinen Portionen die zu
Getränken oder vor der Hauptspeise gereicht werden. Sozusagen wird
vor dem eigentlichen Essen die kulinarische Vielfalt Griechenlands in
kleinen Appetithäppchen auf den Teller gebracht.

Wir möchten Sie, als unseren Gast, in unserem mediterranen Ambiente,
mit diesen kulinarischen Köstlichkeiten der griechischen Küche in unsere Heimat entführen.

Einzigartig in Stendal und Umgebung bieten wir
Ihnen diese Spezialitäten in unserem Haus an.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme kulinarische Reise durch die griechische Küche.

Die „MEZEDES“ servieren wir Ihnen selbstverständlich auch gerne als Vorspeise.

Stellen Sie Ihr Menü nach eigenem Geschmack, Lust und Laune zusammen,
so dass dies ein reines Fest für Ihre Sinne wird – oder genießen Sie die Überraschung,
die wir für Sie bereithalten.

KALTE VORSPEISEN

700	ZAZIKI^G cremiger Joghurt mit Knoblauch nach hauseigenem Rezept	6,50 €
701	TIROKAFTERI^G pikante Schafskäsecreme	6,00 €
704	ELIES Oliven in Marinade eingelegt	5,00 €
725	PIPERIES Peperoni	4,90 €
727	TOMATO SALATA Tomatensalat mit Zwiebeln und Olivenöl	5,50 €
728	LACHANO SALATA Krautsalat hausgemacht	4,90 €
733	MEZES ATHOS I^G gemischte Platte aus kalten und warmen Vorspeisen für eine Person	16,00 €
734	MEZES ATHOS II^G gemischte Platte aus kalten und warmen Vorspeisen für zwei Personen	27,00 €

WARME VORSPEISEN

705	SAGANAKI^{A,C,G} panierter Fetakäse in Öl gebraten	7,90 €
706	FETA – FOURNOU^G Fetakäse mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln im Ofen geschmort	7,90 €
709	KNOBLAUCHBROT^A nach Art des Hauses	5,00 €
710	PITA^A griechisches Fladenbrot	3,90 €
711	TIROPITAKIA^{A,C,G} Blätterteig gefüllt mit Fetakäse	7,50 €
713	MELITZANES TIGANITES^A Auberginen gebraten	7,90 €
719	GARIDES SKORDO^B Garnelen in Knoblauchsauce	11,90 €
720	GARIDES ÜBERBACKEN Garnelen ^B in Tomatensauce mit Fetakäse ^G im Ofen geschmort	12,50 €
721	KALAMARI MEZE^{A,N} frittierte Tintenfische mit Zaziki ^G	11,00 €
724	PIPERIES GRILL gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce	7,90 €
743	GIGANTES^{F,I,6} weiße Riesenbohnen	8,00 €
722	Freska Manitaria frische Champignons in Athossauce ^G überbacken	8,50 €