

MEZE ZUM TEILEN

GEMEINSAM BESTELLEN UND GENIESSEN

KALT

TZATSIKI ^{g)} € 5,00
Joghurt, Gurke, Dill, Knoblauch

TYROKAFTERI ^{g)} € 6,00
Feuriger Schafskäse-Dip mit Feta, Paprika, Chili

MELITZANOSALATA ^{h)} € 5,00
Püree aus geräucherten Auberginen & Knoblauch

FAVA ^{h)} € 5,00
Pürierte gelbe Erbsen mit karamellisierten Mandeln

HUMMUS ^{k)2)} € 5,00
Kichererbsencreme mit Tahini, Zitrone, Olivenöl

TARAMAS ^{d)2)} € 6,00
Weiße Fischrogencreme mit karamellisierten Zwiebeln

BULGURSALAT TABOULEH ^{a)} € 5,00
mit Tomate, Frühlingszwiebel, Petersilie, Zitrone, Olivenöl

WARM

DOLMADAKIA ^{f)1) j)2)} € 7,00
Weinblätter, Reis, Zitronen-Olivenöl-Liaison

GIGANTES ^{f)1)3)} € 7,00
Riesenbohnen in Tomatensoße

GEBRATENE AUSTERNPILZE ^{g)} € 9,00
mit Weißwein-Sahne, Petersilie, Knoblauch

FALAFEL ^{g)} € 7,00
vegane Kichererbsenbällchen, knusprig ausgebacken

ZUCCHINI-PUFFER ^{a) c) g)} € 9,00
knusprig ausgebacken, mit Dill & Petersilie

FLORINIS ^{g)} € 8,00
Rote Paprika, Feta, alter Balsamico, Olivenöl

HACKBÄLLCHEN € 9,00
mit Tomatensoße, Zwiebeln, Paprika, Honig, Chili

GEGRILLTE ARTISCHOCKEN ^{g) j)2)} € 10,00
mit Rucola, Graviera, Limonen-Olivenöl

KÄSE

SAGANAKI ^{g) k)} € 8,00
Feta im Sesammantel mit Honig

HALLOUMI ^{g)} € 7,00
Grillkäse mit karamellisierten Tomaten, Minze, Kürbiskernöl

FLOGERA BLÄTTERTEIGROLLEN ^{a) g) j)} ... € 7,00
mit versch. griechischen Käsesorten & Parmaschinken

MARINIERTER FETA ^{g)} € 6,00
Griechischer Schafskäse, Oregano, Olivenöl

BOUJOURDI ^{g)} € 9,00
Feta & Metsovone gratiniert, Kirschtomaten Paprika, Chili

MANOURI ^{g) a)} € 8,00
Gegrillter Weichkäse mit Feigensenf, Rucola & Feigen

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.



SO ISST GRIECHENLAND

Liebe Gäste, wir Griechen sind kommunikative Menschen und das gemeinsame Essen mit Familie und Freunden ist das Zentrum unseres täglichen Lebens. Alle Speisen werden in die Mitte des Tisches gestellt, jeder kann sich nach Herzenslust bedienen. Es gibt nicht *mein* oder *dein* Gericht, sondern nur das gemeinsame Essen und Genießen. Deshalb servieren wir unsere Speisen im Meze-Stil. Meze sind kleine Speisen, die man miteinan-

der kombinieren und teilen kann. So probiert jeder von allem, man kommt ins Gespräch, eine Gabel hier, ein Löffel dort, dazu etwas Pita-Brot - und schon ist die gesellige Atmosphäre da, die typisch ist für unsere Heimat. Mit den beiden folgenden Genussreisen durch die Küche Griechenlands könnt ihr unsere entspannte Art zu essen und die Freude des miteinander Teilens kennenlernen - oder ihr stellt euch ganz persönliche Genussreise selbst zusammen!

„ALEXANDRA“

GENUSSREISE MIT FLEISCH

- 1 PORT. TSATSIKI MIT PITABROT
- 1 PORT. BULGURSALAT TABOULEH
- 1 PORT. MARINIERTER FETA
- 1 PORT. GYROS & BIFTEKI
- 2 PORT. SOUVLAKI
- 1 PORT. BRATKARTOFFELN
- 1 PORT. TOURLOU - GEMÜSERATATOUILLE

FÜR 2 PERSONEN

€ 50,00

„STEFANIA“

GENUSSREISE MIT MEERESFRÜCHTEN

- 1 PORT. TSATSIKI MIT PITABROT
- 1 PORT. ZUCCHINI-PUFFER
- 2 STCK. CALAMARI GEGRILLT
- 1 PORT. DORADE VOM GRILL
- 1 PORT. BRATKARTOFFELN
- 1 PORT. HORIATIKI - BAUERN Salat

FÜR 2 PERSONEN

€ 55,00

FLEISCH VOM GRILL

Bitte dazu Beilagen nach Wunsch auswählen!

GYROS € 8,00
Der Grill-Klassiker vom Spieß

BIFTEKI € 8,00
Hausgemachtes Hacksteak vom Grill

BIFTEKI MIT KÄSE ^{g)} € 9,00
Gefülltes Hacksteak mit Feta & Metsovone

SOUVLAKI ELLINIKO 1 Stck. € 4,50
Spießchen vom Schweinenacken
2 Stck. € 8,50 / 5 Stck. € 21,00

SOUVLAKI KOTOPOULO 1 Stck. € 4,50
Spießchen von der Hähnchenbrust
2 Stck. € 8,50 / 5 Stck. € 21,00

SOUVLAKI ARNISIO 1 Stck. € 9,50
Spießchen von der Lammhüfte
2 Stck. € 18,00 / 5 Stck. € 45,00

PAIDAKIA 2 Stck. € 14,00
Lammkotelettes aus der Krone, gegrillt. 5 Stck. € 30,00

FISCH & MEER

Bitte dazu Beilagen nach Wunsch auswählen!

GEGRILLTE GARNELEN ^{b)} 2 Stck. € 9,00
5 Stck. € 21,00

GEGRILLTE CALAMARI ^{n)g)} 2 Stck. € 7,00
5 Stck. € 17,00 / 10 Stck. € 33,00

CALAMARI FRITTI ^{a) n)} € 14,00
Baby-Tintenfische, mehliert und frittiert

CALAMARI GEFÜLLT ^{b) g) j)2)} € 12,00
mit Feta, Dill, Knoblauch & roter Bratpaprika

„COLOSSOS“ WILDFANGGARNELE ^{b) c) g)} € 22,00
Riesengarnele gegrillt, dazu Safran-Aioli

DORADE VOM GRILL ^{ganz a) j)2)} € 19,00

OKTOPUS VOM GRILL ^{n) j)2)} € 19,00
mit Rucola & Limonen-Olivenöl

GARNELEN SAGANAKI ^{b) g)} € 17,00
mit Feta & Tomatensoße

CURRY-GARNELEN ^{b) g)} € 17,00
mit Sahne & Chili (scharf)

BEILAGEN

PITABROT € 2,90
mit oder ohne Knoblauch

KLEINER GEMISCHTER SALAT ^{1) j)} € 5,00
mit Balsamicodressing

TOURLOU € 5,00
Griechisches Gemüse-Ratatouille

GRILLGEMÜSE € 5,00

BRATKARTOFFELN € 4,00

POMMES € 4,00

SALAT

TOMATENSALAT € 5,00
mit Zwiebeln, Olivenöl & Oregano

GURKENSALAT € 5,00
mit Dill & Zwiebeln

HORIATIKI ^{g)} € 9,00
Bauernsalat mit Feta, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Oregano

ROTE BETE SALAT ^{g) h)} € 9,00
Kirschtomaten, Mandeln, Manouri, Olivenöl, Rotweinessig

AVLI SALAT ^{g) h) j)} € 13,00
gegrillter Ziegenkäse, Salatmix, Walnüsse, Kapern, Oliven, Kirschtomaten

DESSERT

ORANGENKÜCHLEIN ^{a) c) g)} € 6,00
serviert mit Masticha-Eis

GRIECHISCHER JOGHURT ^{g) h)} € 6,00
mit Walnüssen und Honig

GALAKTOBOUREKO ^{c) g)} € 8,00
Knuspriger Blätterteig mit Vanillegießcrème, dazu Vanilleeis

ZARTE SCHOKOLADENTARTE ^{c) g)} ... € 10,00
serviert mit Pistazieneis von Amazing Factory

DAZU EMPFEHLEN WIR:

GRIECHISCHER KAFFEE € 3,00
Doppelter + € 1,50

ESPRESSO € 2,80
Doppelter + € 1,40

CAPPUCCINO ^{g)} € 3,20

GRIECHISCHER BERGTEE € 3,00

Deklarationen und Allergenhinweise umseitig!



DAS ISST GRIECHENLAND!

WWW.RESTAURANT-AVLLI.DE

Liste der Allergene: a) glutenhaltiges Getreide, b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c) Eier und Eierzeugnisse, d) Fisch und Fischerzeugnisse, e) Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse, f) Soja und Sojabohnenerzeugnisse, g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse, Queenslandnüsse) i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse j) Senf und Senferzeugnisse, k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupinen und Lupinenerzeugnisse, n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Liste der Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoffen, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmitteln, 4) mit Geschmacksverstärkern, 5) mit Schwefeldioxid, 6) mit Schwärzungsmitteln, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmitteln, 12) enthält Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Nititpökelsalz, 15) enthält Taurin, 16) enthält Tartrazin