








## KALTE GRIECHISCHE „MEZEDES“

<b>Oliven und Peperoni</b> 	5,80
Griechenland   Olivenöl   Oregano	
<b>Zaziki</b> 	4,80
Gr. Joghurt   Dill   Gurken   Knoblauch   Olivenöl	
<b>Auberginencreme</b> 	5,50
Aubergine   Mayonnaise   Knoblauch   Olivenöl	
<b>Fetacreme</b> 	5,50
Feta   Paprika   Olivenöl   Peperoni   Pikant	
<b>Taramacreme</b> 	5,50
Fischrogen   Olivenöl   Brot   Orangensaft	
<b>Dip-Teller</b> 	10,80
Zaziki   Auberginencreme   Taramacreme   Fetacreme	
<b>Feta „natur“</b> 	7,50
Griechischer Schafskäse   Olivenöl   Oregano	

## MINAS „MOST ORDERED“

<b>Champignons</b>	8,20
Speckmantel   Eierhülle   Frittiert   Knobi-Dip	
<b>Zaziki</b> 	4,80
Gr. Joghurt   Dill   Gurken   Knoblauch   Olivenöl	
<b>Feta „überbacken“</b> 	8,50
Tomaten   Peperoni   Zwiebeln   Paprika   Olivenöl   Oregano	

## WARME „MEZEDES“ VOM LAND U. MEER

<b>Feta „Filo“</b> 	8,80
Feta   Filo-Teigmantel-Kruste   Frittiert   Honig   Sesam	
<b>Zucchinifrikadellen</b> 	7,80
Gebraten   Zucchini   Minze   Gartenkräuter   Zaziki-Dip	
<b>Seawater-Garnelen</b>	11,80
Olivenöl   Peperoni   Knoblauch   Oliven   pikant	
<b>Champignons</b>	8,20
Speckmantel   Eierhülle   Frittiert   Mayo-Knoblauch-Dip	
<b>Feta „überbacken“</b> 	8,50
Tomaten   Peperoni   Zwiebeln   Paprika   Olivenöl   Oregano	
<b>Feta „Saganaki“</b> 	9,20
Mehlpanade   Gebraten   Zitrone   Zaziki-Dip	
<b>Sardinen</b>	8,80
Griechische Herkunft   Knusprig   Frittiert   Zitrone   Mayo-Knobi-Dip	
<b>Weinblätter</b>	7,80
Hackfleisch   Reis   Zitronen-Eiersauce   Griechische Art	

## GRIECHISCHE KLASSIKER

<b>Souvlaki</b> Grill   Schweinefilet   Olivenöl   Oregano   Zaziki   Beilage	15,80
<b>Lammfilets</b> Grill   New Zealand   ca. 200 Gr.   Kräuterbutter   Zaziki   Beilage	22,80
<b>Bifteki</b> Grill   vom Schwein u. Rind   Fetafüllung   Zaziki   Beilage	16,20
<b>Kalbsleber</b> Grill   Deutsche Herkunft   Zwiebeln   Apfelstücke   Beilage	19,80
<b>Gyros</b> Drehspeiß   vom Schwein   Zaziki   Zwiebeln   Beilage	14,20
<b>Lammkoteletts</b> Grill   New Zealand Lamb   vom Karree   Zaziki   Beilage	24,80
<b>Gyros „überbacken“</b> Goudakäse   Metaxa-Sahnesauce   Paprika   Beilage	16,20

## MEAT-MIX BY MINAS

<b>Bifteki und Gyros</b> Grill   Schwein/Rind-Hack   Fetafüllung   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	16,80
<b>Lammfilets und Gyros</b> Grill   New Zealand   Zwiebeln   Kräuterbutter   Zaziki   Beilage	19,20
<b>Souvlaki und Gyros</b> Grill   vom Schweinefilet   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	16,80
<b>Rinderfilet und Gyros</b> Grill   Arg. Rind   Kräuterbutter   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	21,80
<b>Rumpsteak und Gyros</b> Grill   Arg. Rind   Kräuterbutter   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	18,80
<b>Kalamaris und Gyros</b> Griechische Kalamaris   Frittiert   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	17,80
<b>Lammfilet, Rinderfilet und Gyros</b> Grill   Arg. Rind   New Zealand   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	23,80
<b>Pute, Hackfrikadelle und Gyros</b> Grill   Hack aus Schwein u. Rind   Zwiebeln   Zaziki   Beilage	17,20

Alle Hauptgerichte inkl. Salat u. Wahlbeilage (Tomatenreis oder Pommes Frites).

## DIPS DAZU?





<b>Steak-Dip</b> 🌱 Ajvar   Paprika   Gewürze	2,00
<b>Zaziki-Dip (klein)</b> 🌱 Gr. Joghurt   Dill   Gurken   Knoblauch   Olivenöl	2,50
<b>Mayo-Knoblauch-Dip</b> 🌱 Mayo   Knoblauch   Gewürze	1,80

## UNSERE MEER-KLASSIKER

<b>Griechische Kalamaris</b> Mehlpanade   Frittiert   Mayo-Knobi-Dip   Tomtenreis	16,80
<b>Pasta „Garnelen“</b> Tagliatelle   Garnelen   Olivenöl   Knoblauch   Kräuter	19,80
<b>Garnelen „Weißwein“</b> Weißwein-Sahnesauce   Knoblauch   Butterreis	21,80
<b>Garnelen „Olivenöl“</b> Olivenöl   Knoblauch   Peperoni   Oliven	21,80

Alle Hauptgerichte inkl. Salat; Weitere Meeresgerichte auf der Empfehlung.

## SALATE UND MEHR

<b>Griech. Bauernsalat</b>  Fetakäse   Tomaten   Gurken   Paprika   Peperoni   Oliven   Zwiebeln   Olivenöl	11,20
<b>Minas-Salat</b>  Eisberg   Tomaten   Gurken   Paprika   Oliven   Möhren   Zwiebeln   Joghurt-Dressing	8,80
<b>Griechische Reispfanne</b>  Naturreis   Gemüse   Weißwein   Tomatensauce   Salat	11,80
<b>Leckere Extras:</b>	
Putenbrustfilet	4,20
Seawater-Garnelen	6,80
<b>Brokkoli überbacken</b>  Brokkoli   Sahnesauce   Gouda	11,80

## BEILAGEN UND DIPS

<b>Pommes Frites</b>  Frittiert   Fry 'n Dip	3,00
<b>Saison-Gemüse</b>  Gebraten   Saisonelles Gemüse   Olivenöl	4,50
<b>Tomatenreis</b>  Erbsen   Paprika   Tomatensuce	3,00
<b>Kartoffeln</b>  Griechische Art   Oregano   Olivenöl	4,50
<b>Steak-Dip</b>  Ajvar   Paprika   Gewürze	2,00
<b>Mayo-Knoblauch-Dip</b>  Mayo   Knoblauch   Gewürze	1,80
<b>Pita-Brot</b>  Grill   Oregano   Salz	1,20
<b>Hausgemachtes Brot</b>  4 Scheiben	0,80

## ALKOHOLFREIES

<b>Coca-Cola</b> Zero   Mezzo Mix   0,3l	3,00
<b>Saft-Schorlen</b> Diverse   Glas   0,3l	3,00
<b>Mineralwasser Magnus</b> Feinperlig   Still   0,2l   0,7l	2,40   6,50
<b>Säfte und Nektar</b> Diverse   Glas   0,3l	3,50
<b>Vita Malz</b> Flasche   0,33l	3,30

## BIERE

<b>König Pilsener</b> Pils   Fassbier   0,3l   0,5l	3,30   4,80
<b>Benediktiner</b> Weißbier   Fassbier   0,5l	4,80
<b>Bitburger 0,0%</b> Alkoholfrei   0,33l	3,30
<b>Benediktiner alkoholfrei</b> Weißbier   Flasche   0,5l	4,80
<b>Köstritzer</b> Schwarzbier   0,33l	3,30

## MINAS WEINEMPFEHLUNG

<b>Pavlidis „Thema“</b> Weißwein   Trocken   Assyrtiko   Sauvignon Blanc   0,2l   0,75l	8,20   29,40
<b>Nico Lazaridi „Dama Koupa“</b> Weißwein   Trocken   Sauvignon Blanc   Assyrtiko   0,2l   0,75l	7,20   25,80
<b>Markus Pfaffmann</b> Weißwein   Trocken   Grau- oder Weißburgunder   0,2l   0,75l	6,80   23,80
<b>Domain Samos „Vavel“</b> Weißwein   Halbtrocken   Muscat   0,2l   0,75l	7,20   25,80
<b>Nico Lazaridi „Riga Koupa“</b> Rotwein   Trocken   Cabernet Sauvignon   Merlot   0,2l   0,75l	7,20   25,80
<b>Pavlidis „Thema“</b> Rotwein   Trocken   Agiorgitiko   Syrah   0,2l   0,75l	8,80   31,80
<b>Mega Spileo „Cuvée III“</b> Rotwein   Trocken   Agiorgitiko   Cabernet   Mavrodaphne   0,2l   0,75l	8,40   29,80

WEITERE WEINE IN UNSERER WEINKARTE ODER AUF ANFRAGE.

## HAUSWEINE

<b>Skouras Prestige „Cuveé“</b> Weißwein   Trocken   Agiorgitiko   Moschofilero   0,2l   0,75l	6,20   21,80
<b>Skouras Prestige „Cuveé“</b> Roséwein   Trocken   Agiorgitiko   Moschofilero   0,2l   0,75l	6,20   21,80
<b>Skouras Prestige „Cuveé“</b> Rotwein   Trocken   Agiorgitiko   Cabernet Sauvignon   0,2l   0,75l	6,20   21,80
<b>Tsantali „Imiglykos“</b> Rotwein und Weißwein   Lieblich   0,2l   0,75l	6,20   21,80
<b>Tsantali „Merlot“</b> Rotwein   Trocken   Merlot   0,2l	6,20
<b>Retsina „Kechribari“</b> Weißwein   Trocken   Savatiano   Roditis   0,5l-Flasche	10,80

## OUZO, TSIPOURO & BRANDY AUS GRIECHENLAND

<b>Ouzo „Pilavas“</b> Patras   38% vol.   2 cl	2,50
<b>Ouzo „Jivaeri“</b> Tirnavos   Katsaros Distillery   100% Destilled   40% vol.   2 cl	2,80
<b>Ouzo „Jivaeri“ Blue Edition</b> Tirnavos   Katsaros Distillery   Triple Destilled   40% vol.   2 cl	3,80
<b>Tsipouro „Tirnavou“</b> Tirnavos   Katsaros Distillery   40% vol.   2 cl	3,50
<b>Tsipouro „Aged“</b> Tirnavos   Katsaros Distillery   Moscato   40% vol.   2 cl	7,50
<b>Metaxa „Grande Fine“</b> 15 Jahre   Kifissia   Metaxa Distillery   40% vol.   2 cl	7,50
<b>Metaxa „Private Reserve“</b> 20 Jahre   Kifissia   Metaxa Distillery   40% vol.   2 cl	8,50
<b>Metaxa „Angel`s Treasure“</b> 50 Jahre   Kifissia   Metaxa Distillery   41% vol.   2 cl	14,50

### APERITIF

<b>Prosecco</b> Martini Vino Frizzante   0,1l   0,75l	4,80   29,80
<b>Aperol Spritz</b> Aperol   Prosecco   Soda   0,2l	6,80
<b>Hugo</b> Prosecco   Holundersirup   Soda   0,2l	6,80
<b>Lillet u. Wild Berry</b> Lillet   Russian Wild Berry   0,2l	7,20
<b>Tanqueray u. Tonic</b> Tanqueray Gin   Tonic   0,2l	9,00

### SPIRITUOSEN

<b>Sambuca Molinari</b> 4 cl	4,00
<b>Fernet Branca</b> 4 cl	4,00
<b>Amaretto</b> 4 cl	4,00
<b>Baileys</b> 4 cl	4,00
<b>Ramazotti</b> 4 cl	4,00

FRAGT EURE BEDIENUNG  
NACH UNSEREN EDEL-SPIRITUOSEN.