



Speisekarte



Sei offen für die Welt der Meze. Entdecke dabei, dass die griechische Küche viel mehr zu bieten hat, als Du bisher kennst.

Bestellt verschiedene Meze, stellt sie in die Mitte und genießt die Vielfalt - so machen das die Griechen! Teile, denn das fördert die Kommunikation am Tisch und sorgt für gute Laune.

*Trinke vorher oder dabei einen Ouzo auf Eis.
Wieso? Weil es Griechen eben so machen und er ist bekömmlich.*

MEZE

dazu reichen wir Brot

- DAKOS - Kretanischer Vollkornzwieback ^{A,G}  € 8,90
mit frisch geriebenen Tomaten, Feta und Avocado
- RAVASAKI - Feta im knusprigen Blätterteig ^{A,G}  € 9,80
an Thymian-Honig-Sesam-Soße
- SOUVLAKI MANOURI - Gegrillter Käsespieß ^G  € 12,30
an Kirschtomaten, Austernpilzen und Marmelade
- KEFTEDAKIA - Hackfleischbällchen ^{A,C,G} € 8,30
nach altgriechischer Tradition mit Tzatziki
- MPEKRI MEZE - Schweinefleischwürfel und Hackfleischbällchen ^{A,C,G} € 11,40
aus dem Backofen mit Paprika, Tomatensoße und Joghurt-Dip
- KOLOKITHOKEFTEDES - Zucchini-Puffer ^G  € 9,90
aus der Pfanne mit Feta und Joghurt-Dip
- LOUKANIKO - Griechische Landwurst € 9,80
gegrillt an geräucherter Paprika
- PATATES - Frisch geschnittene Kartoffeln  *vegan* € 4,90
gebraten in extra nativem Olivenöl

HTAPODI MARINATO - Oktopus <i>mariniert und serviert in Weinessig & Olivenöl</i>	€ 14,50
HTAPODI SKARA ME FAVA - Oktopus <i>gegrillt und serviert an Platterbsempüree und karamelierten Zwiebeln</i>	€ 19,60
SARDELLES - Sardinen ^A <i>mariniert und serviert mit Knoblauch in Weinessig & Olivenöl</i>	€ 9,90
GARIDES SAGANAKI - Garnelen im Blätterteignest ^{A,G} <i>in Tomaten-Schafskäse-Sud mit dezenter Ouzo-Note und Paprika</i>	€ 13,40
MELITZANOSALATA - Auberginensalat ^G 🌿 <i>mit Walnüssen, Feta, Tomaten und Knoblauch</i>	€ 6,50
PANTZAROSALATA Rote Beete Salat mit Joghurt ^G 🌿	€ 6,00
AMANITUS Gegrillte Austernpilze 🌿 <i>vegan</i>	€ 8,10
TZATZIKI Joghurt-Dip mit Gurke und Knoblauch ^G 🌿	€ 5,50
TIROKAFTERI Schafskäsecreme mit Paprika und Olivenöl <i>leicht scharf</i> ^G 🌿	€ 6,50
FAVA Platterbsenpüree aus Santorini 🌿 <i>vegan</i>	€ 5,50
VARIATION aus Mousse - Püree - Creme ^{A,G,H} 🌿	€ 9,40
REGIONALES BROT im Korb vom Bäcker unseres Vertrauens 🌿 <i>vegan</i>	€ 1,00

KÄSEVARIATIONEN ^G

aus der Metzovo Käserei

Graviera - Hartkäse <i>aus Ziegenmilch</i>	€ 10,90
Kefalograviera - Hartkäse <i>aus Schafsmilch</i>	€ 9,90
Kefaloparmezana - Parmesankäse <i>aus Schafsmilch</i>	€ 10,90
Metzovone - geräucherter Käse <i>aus Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch</i>	€ 12,90

aus der Naxos Käserei

Graviera - Hartkäse <i>aus Schafs- und Kuhmilch</i>	€ 10,90
---	---------

aus der Arvaniti Käserei

Feta an extra nativem Olivenöl und Oregano <i>aus Schafs- und Ziegenmilch</i>	€ 5,90
Feta Tsantilas <i>in Tüchern gereifter Schafskäse</i>	€ 6,90

aus der Epiros Käserei

Talagani Kalamatas - traditioneller Käse <i>aus Schafsmilch</i>	€ 10,90
---	---------

COLD CUT's *aus der Vitrine*

Luftgetrockneter Roher Schinken	€ 12,90
Luftgetrocknete Salami	€ 8,90
Lonza - Luftgetrockneter Schinken <i>vom Schweinesteak</i>	€ 10,90
Back Bacon <i>vom Schwein geräuchert</i>	€ 7,90
Pastourma - Luftgetrockneter Schinken <i>vom Kalb in Tsemini Hülle</i>	€ 12,90
Pastourma Kontra Filet	€ 14,90
Souzouki - Luftgetrocknete Wurst <i>vom Kalb</i>	€ 9,90

Variation für 1 Person <i>aus den Käsevariationen und/oder Cold Cut's</i>	€ 12,90
Variation für 2 Personen <i>aus den Käsevariationen und/oder Cold Cut's</i>	€ 22,90

SALATE

HORIATIKI SALATA - Griechischer Bauernsalat ^G <i>mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta und Olivenöl</i>	€ 9,50
---	--------

KRITIKI SALATA - Kretanischer Salat ^{A,C,G} <i>mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Kartoffeln, Ei, Feta, Kretanischer Vollkornzwieback und Olivenöl</i>	€ 11,50
---	---------

SUPPEN

Immer wechselnde Empfehlungen
- teilweise vegetarisch und vegan 
fragen Sie unser Personal

GRIECHISCHE EINTÖPFE

Immer wechselnde Empfehlungen
- teilweise vegetarisch und vegan 
fragen Sie unser Personal

REGIONALE STEAKS

Immer wechselnde Variationen
aus unserem Reifeschrank
fragen Sie unser Personal

SÜSSE LECKEREIEN

Immer wechselnde Variationen Desserts
fragen Sie unser Personal



kritos.mezewinebar.1



kritosmezewinebar

Zusatzstoffe

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Geschmacksverstärker; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Farbstoff;
5 = mit Phosphat; 6 = mit Süßungsmittel; 7 = koffeinhaltig; 8 = chininhaltig; 9 = geschwärzt;
10 = enthält Phenylalaninquelle; 11 = mit Nitritpökelsalz; 12 = geschwefelt; 13 = geschwärzt; 14 = gewachst,
15 = alkoholhaltig; 16 = Sulfite; 17 = Milchsäure; 18 = Geschmacksverstärker;

Allergene

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen (1), Roggen (2), Gerste (3), Hafer (4), Dinkel (5), Kamut (6),
Hybridstämme (7)); B = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; C = Eier; D = Fisch; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch
und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H = Schalenfrüchte (Mandel (1), Haselnuss (2), Walnuss (3), Cashew
(4), Pekannuss (5), Paranuss (6), Pistazie (7), Macadamianuss (8), Queenslandnuss (9)); I = Sellerie; J = Senf;
K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfite; M = Lupinen; N = Weichtiere; O = Schwefeldioxid / Sulfite