



Restaurant Thessaloniki

Kalte Vorspeisen

1 Tzatziki 6,80 €

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch, geschmacklich abgerundet mit frischem Dill

2 Tirokafteri 9,80 €

Hausgemachte frische Schafskäsecreme, mit marktfrischer roter Paprika (pikant)

3 Melitzanosalat 9,70 €

Hausgemachtes Auberginenmousse aus leicht angeräucherten Auberginen, mit geraspelten Walnüssen, Feta, Knoblauch und gegrillter roter Spitzpaprika aus Florina

4 Taramas 9,10 €

Hausgemachte frische Fischrogencreme, verfeinert mit Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft

5 Elies/Peperoni 8,70 €

schwarze Oliven aus Kalamata, Peperoni eingelegt in Essig und Öl (pikant)

***nur Kalamata-Oliven 9,70 €**

6 Hummus 7,20 €

Kichererbsenpüree 

7 Meze (für 1 Person) 12,60 €

Tzatziki, Melitzanosalat, Tarama, Tirokafteri, Oliven und Peperoni

8 Meze (für 2 Personen) 23,50 €

Tzatziki, Melitzanosalat, Tarama, Tirokafteri, Peperoni, Bohnen, Oliven und Schafskäse

9 Oktopussalat 16,50 €

Oktopus, mariniert in Essig und Öl mit Paprika und Zwiebel, gewürzt mit Lorbeer und Pfefferkörner

Wahlweise können Sie zu den Gerichten Pita-Brot für 2,50 € das Stück bestellen.



Restaurant Thessaloniki

Warme Vorspeisen

10 Tiganita 11,00 €

gebratene Auberginen- und Zuchinischeiben mit Tzatziki

12 Zucchinifrikadellen 12,60 €

aus geriebenen Zucchini, Karotten, Lauchzwiebeln, Schafskäse und frischen Kräutern, serviert mit Tzatziki

13 Feta Saganaki 11,00 €

panierter gebratener Schafskäse

15 Bourekakia 9,90 €

4 Stück knuspriger Blätterteig gefüllt mit Spinat und Schafskäse

16 Meze für 2 Personen (warm) 25,90 €

gebratene Auberginen- und Zuchinischeiben mit Tzatziki, Zucchinifrikadellen, Saganaki, Bourekakia und Pita

17 Peperoni Sto Grill 9,80 €

eingelegte milde Peperoni gegrillt mit Knoblauch

19 Gigantes 10,80 €

Weißer Bohnen in Tomatensauce mit Paprika und geriebenem Schafskäse

Salate

22 Horiatiki 15,60 €

griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln

23 Horiatiki klein 9,40 €

24 Gemischter Salat mit Hähnchenbrust 18,90 €

Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, Parmesan, Ei, Gouda, gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing



Restaurant Thessaloniki

KiNdErTeLIER

* für Kinder bis 15 Jahre

26 Micky Maus Teller 9,40 €
Gyros mit Kartoffelchips

27 Donald Duck Teller 9,40 €
Souvlaki mit Kartoffelchips

28 Schnipo 9,40 €
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelchips

29 Murmelteller 9,40 €
Hackfleischbällchen mit Kartoffelchips

Für den kleinen Hunger

30 Gyros 15,60 €
vom Drehspieß mit Kartoffelchips und Tzatziki

31 Souvlaki 16,60 €
gegrillter Fleischspieß aus Schweinelachs mit Kartoffelchips und Tzatziki

32 Schnitzel 17,20 €
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelchips

33 Soutzoukakia 15,60 €
gegrillte Hackfleischfrikadellen (gemischtes Hackfleisch aus eigener Herstellung) mit griechischen Nudeln

Leicht und Lecker

Hähnchenbrustfilet 20,20 €
gegrillt, mit gemischten grünen Salat

Souvlaki 20,20 €
Fleischspieße vom Grill mit gemischten grünen Salat und Tzatziki



Restaurant Thessaloniki

Die Klassiker

36 Gyros 19,40 €

vom Drehspieß mit Kartoffelchips **oder** Pitabrot und Tzatziki

38 Souvlaki 20,30 €

gegrillte Fleischspieße aus Schweinelachs mit Kartoffelchips und Tzatziki

41 Soutzoukakia 18,70 €

gegrillte Hackfleischfrikadellen (gemischtes Hackfleisch aus eigener Herstellung) mit Kartoffelchips

42 Feta Bifteki 22,90 €

gegrilltes Hacksteak (gemischtes Hackfleisch aus eigener Herstellung) mit Schafskäse und Tomaten gefüllt, serviert mit griechischen Nudeln

Kotosouvlaki 20,70 €

Hähnchenspieße vom Grill mit Butterreis und Tzatziki

Rinderleber 17,90 €

vom Grill mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelchips

Grillplatten

45 Kavala Platte 20,00 €

Gyros, Souvlaki, griechische Nudeln

46 Serres Platte 21,30 €

Gyros, Souvlaki, Soutzouki (Hackfleisch aus eigener Herstellung), griechische Nudeln

52 Metaxa Platte für zwei 51,70 €

Gyros, Soutzoukakia, Souvlakia, Rinderleber, Hähnchen mit griechische Nudeln, Kartoffelchips und Tzatziki

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere Grillplatten auch gerne für mehr als zwei Personen zu

Wahlweise können Sie zu den Gerichten einen Beilagensalat der Saison für 5,00€ dazu bestellen.



Restaurant Thessaloniki

Aus dem Backofen

63 Gyros Metaxa 19,40€

Gyros in Metaxasoße, überbacken mit Gouda und serviert mit Kartoffelchips

64 Gyros Tiri 19,40 €

Gyros mit Peperoni, Tomatenwürfel und Schafskäse, überbacken mit Gouda und serviert mit Kartoffelchips

65 Musaka 20,60 €

Auberginen-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch, Béchamelcreme und Schafskäse

Aus dem Meer

68 Calamaris-Sardellen 20,00 €

Calamaris und Sardellen, leicht mehliert und gebraten, serviert mit Reis und Tzatziki

69 Doradenfilet 24,90 €

Frisches Doradenfilet vom Grill, serviert mit frischem Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten), dazu gekochte Kartoffeln und Beilagensalat

Beilagen

72 Kartoffelchips 4,60 €

73 Tomatenreis 4,00 €

74 Butterreis 4,00 €

75 Griechische Nudeln 4,00 €

76 Portion Pita Brot 2,50 €



Restaurant Thessaloniki

Desserts

77 Galaktobureko 8,90 €

sirupierter Blätterteig mit Grießcreme und Vanilleeis

83 Mousse au chocolate Torte 9,20 €

Zartschmelzendes Stück Schokoladentorte, serviert mit saisonalen Früchten

79 Griechischer Joghurt 8,40 €

mit Honig und Walnüssen

Warme Getränke

Espresso/ Mocca	2,70/3,50 €
Kaffee	2,70 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tee (ver. Sorten)	2,70 €

Aperitif

Ouzo 2 cl	2,00 €
Ouzo auf Eis 4 cl	4,00 €
Flasche Ouzo 200ml	14,50 €
Martini Bianco 0,1 l	6,20 €
Aperol Spritz /Hugo /Lillet Berry	7,80 €
Campari Orange 0,2 l	6,30 €
Sekt 0,1 l /0,75	3,50/ 19,00€



Restaurant Thessaloniki

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,25 l	3,00€
Natürliches Mineralwasser 0,25 l	3,00€
Mineralwasser 0,75 l	6,50€
Natürliches Mineralwasser 0,75 l	6,50€
Pepsi 0,2 l	3,00€
Pepsi 0,4 l	5,50€
Pepsi Max ohne Zucker 0,2 l	3,00€
Pepsi Max ohne Zucker 0,4 l	5,50€
Miranda 0,2 l	3,00€
Miranda 0,4 l	5,50€
7up 0,2 l	3,00€
7up 0,4 l	5,50€
Schweppes Tonic/Bitterlemon 0,2 l	3,30€
Schweppes Tonic/Bitterlemon 0,4 l	5,60€
Apfel/Orangen/Johannisbeer -Saft 0,2 l	3,30€
Apfel/Orangen/Johannisbeer -Saft 0,4 l	5,60€



Restaurant Thessaloniki

Biere

Bitburger vom Faß 0,3 l / Radler	3,30€
Bitburger vom Faß 0,5 l / Radler	5,10€
Bitburger alkoholfrei 0,33 l	3,40€
Mythos griechisches Flaschenbier	4,00€
Klosterbier (dunkel) vom Faß 0,3 l	3,50€
Klosterbier (dunkel) vom Faß 0,5 l	6,00€
Benediktiner Hefeweizen hell 0,5 l	5,10€
Benediktiner Hefeweizen dunkel 0,5 l	5,10€
Erdinger Kristallweizen 0,5 l	5,10€
Benediktiner alkoholfrei 0,5 l	5,10€

Apfelwein

Apfelwein 0,25 l	2,40€
Apfelwein 0,5 l	4,60€



Restaurant Thessaloniki

Offene Rotweine

Nemea (trocken) 0,2 l	5,50 €
Naoussa (trocken) 0,2 l	6,50€
Makedonikos (halbtrocken) 0,2 l	6,00€
Imyglisos (lieblich) 0,2 l	5,50€
Landwein Mostra (trocken) 0,5 l	12,00€

Offene Weiß/ Rose Weine

Weinschorle 0,2 l	5,50€
Rheingauer Riesling 0,2 l	5,50€
Asyrtiko (trocken) 0,2 l	7,00€
Anthos (trocken) 0,2 l	5,50€
Mosxofilaro (trocken) 0,2 l	6,00€
Makedonikos (halbtrocken) 0,2 l	6,00€
Imyglisos (lieblich) 0,2 l	5,50€
Landwein Mostra (trocken) 0,5 l	12,00€
Makedonikos Rose (halbtrocken) 0,2 l	6,00€
Landwein Mostra Rose (lieblich) 0,5 l	12,00€
Retsina Malamatina (geharzt) 0,2 l	5,50€
Retsina Malamatina (geharzt) 0,5 l	12,00€



Restaurant Thessaloniki

Flaschenweine Weiß/Rose

Mosxofilaro 25,00 €

trockener Weißwein aus Peloponisos. Hellgelbe Farbe mit grüner Note. Bukett mäßiger Intensität mit Düften von Rose, Zitrone und Zitrusfrüchten. Mäßige Säure, erkennbarer Nachgeschmack.

Costa Lasaridis Malagousia 30,00 €

Leuchtend gelb in der Farbe mit gründlichen Reflexen, in der Nase von zitrusfrüchten und weißen Blüten. Reichhaltig mit einer erfrischender Säure und einem langen Abgang.

Asyrtiko 34,00 €

trockener Weißwein aus Sandorini. Intensive Mineralität, knackige Säure und schmackhafte Fülle. Im Duft Feuerstein, Lindenblüte und Zitrusaromen, mit einem leichten Hauch von Honig und Aprikosen. Lange rund blumiger Abgang.

Savingnon Blanc 36,00 €

trockener Weißwein, aromatisiert mit Grapefruite, unreifen Pfirsich und leichter Abgang aus verschied. Kräutern.

Amethystos Rose 38,00 €

trockener Rose, 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot. Bezaubernde Farbe von rosafarbenden Rosen, wunderbares Bouquet aus frischen Erdbeeren und Kirschen. Herrlich konzentrierte Fruchtigkeit und feine Säure.

Amethystos Weiß 40,00 €

Sauvignon Blanc-Asyrtiko

trockener Weißwein, mit intensiven Aromen von exotischen und Zitrusfrüchten, Abgang mit charakteristischer Säure.



Restaurant Thessaloniki

Biblia Xora 43,00 €

trockener Weißwein, 40% Asyrtiko, 60% Sauvignon Blanc mit einer gelbgrünen Farbe mit hervorstechendem Funkeln. Sehr klares und exotisches Fruchtaroma, das an Pfirsich, exotischen Früchten und Zitrusfrüchten erinnert. Reich am Geschmack, erfrischend und hervorragend ausgewogen, mit angenehmer Säure und einem langen Abgang.

Domaine Costa Lazaridis-Merlot 46,00 €

trockener Rosewein, mit heller Lachsfarbe. Intensiver Duft mit Noten von Erdbeeren und Zitrone. Leicht und erfrischend im Geschmack, mit weichem und ausgewogener Abgang und einem Hauch von Gewürzen.

Ovilos 86,00 €

trockener Weißwein, 50% Asyrtiko, 50% Semilion. Einzigartiger Duft nach Aprikose und Honig. Ein facettenreicher und sehr körperreicher Wein mit einer sehr guten Säurestruktur.

Akakies Schaumwein Rose 32,00 €

Der stilvolle Akakies Rose erstrahlt in lebendigem Pink mit blauen Schimmern. Aromatisiert mit Erdbeeren, Kirschen und Blumen. Am Gaumen mit fruchtigem Charakter und einer runden Säure, mit langem fruchtigen Abgang.

Flaschenweine Rot

Epilinos 25,00 €

trockener Rotwein-Cabernet Sauvignon. Farbreicher Wein mit rauem Geschmack. Im Bouquet reife Beerenfrüchte, Paprika und reifer roter Apfel. Fruchtiger Geschmack, samtiger Abgang.

Tsandali Mauroudi 28,00 €

Aus handgelesenen Trauben, purpurrot in der Farbe, Fruchtaromen mit leichter Vanillenote im Hintergrund. Feinmundig, Vollwürzig und weich im Geschmack.



Restaurant Thessaloniki

Paranga 28,00 €

Einzigartiges und fruchtiges Cuvee aus der edlen Rebsorte Xinomavro, Merlot, Syrah. Dunkelrote Farbe mit dominierenden Aromen von Zimt, Nelken, Früchten und grünem Pfeffer. Der Rotwein erinnert im Geschmack an Gewürze und Eichenholz mit einer leicht erdigen Note.

Merlot Organic Tsantali 34,00 €

Tiefrote Farbe. Aromatisiert mit schwarzen Früchten, schwarzem Pfeffer, geräuchertem Bacon und Chili. Langer und vollmundiger Abgang.

Rapsani Epilegmenos 32,00 €

trockener Rotwein, Rebsorte zu je 1/3 Xinomauro, Stavroto, Krasato. Würzig, ein Hauch Vanille und Johannisbeeren. Samtig weicher Abgang, harmonisch und eindrucksvoll.

Mega Spileo -Syrah 38,00 €

trocken, tiefrote Farbe mit lebendigen roten Schattierungen. Komplexe Aromen von Lorbeer, weißem Pfeffer und Stachelbeer-Marmelade. Holziges, Vanille und Schokoladen-Aroma.

Amethystos Cuvee 48,00 €

Cabernet Sauvignon - Merlot- Agioritiko

trockener Rotwein. Dunkelrote Farbe, aromatisiert mit dunklen Früchten; Vanille und Gewürzen. (12 Monate Alterung).

Biblia Chora 48,00 €

trockener Rotwein, 50 % Cabernet, 50 % Merlot. Komplexe und sehr klare Aromen aus reifen Früchten, Karamell und Schokolade mit leichter Gewürznote im Abgang.



Restaurant Thessaloniki

Enotria Land Biologisch 62,00 €

Cabernet Sauvignon-Agioritiko

trockener Rotwein, tiefroter Farbe mit Aromen und Gewürzen, geräuchertem Holz und Sauerkirschen. Körperreich am Gaumen mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.

Ovilos Biblia Chora 88,00 €

trockener Rotwein, 100 % Cabernet Sauvignon, unvergleichliche Aromen von Waldbeeren, Karamell und Schokolade, Nüssen und Zedernholz. Reichhaltigkeit, Dichte und die besondere feine Struktur im Einklang mit den samtigen Tanninen und langen Abgang.

Spirituosen

Metaxa 5 Jahre 2 cl	3,50€
Metaxa 7 Jahre 2 cl	4,50€
Metaxa 18 Jahre 2 cl	7,50€
Tsipouro 2 cl	3,00€
Fernet Franca 2cl	3,00€
Bailey 4 cl	5,50€
Ramazzotti 4 cl	5,50€
Scotch Whiskey 2 cl	5,00€

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges Wiedersehen!

Ihr Thessaloniki Team