



GRIECHISCHES RESTAURANT

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN UND DEUTSCHE GERICHTE

Südstraße 34 · 56288 Kastellaun

Telefon 0 67 62-40 80-180

Telefax 0 67 62-40 80-179

E-mail: afroditi@burgstadt.de

www.burgstadt.de/afroditi

Öffnungszeiten:

Täglich von 11.00–14.30 und 17.00–23.00 Uhr

Montag Ruhetag

Preise in Euro, einschließlich MwSt. und Bedienung.

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite unten.

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und einen guten Appetit.*



**KALI ◊ REXI
GUTEN APPETIT**

APERITIFS

Aperol Spritz – Aperol ¹ , Prosecco, Soda		5,90
Hugo – Holunderblütensirup ⁵ , Prosecco, Soda		5,90
Piccolo – Sekt Henkell Trocken	0,2l	5,90
Martini Bianco	5 cl	3,80
Martini Extra Dry	5 cl	3,80
Campari Soda ²	4 cl	6,00
Campari Orange ²	4 cl	6,20
Sherry	5 cl	3,80
Ouzo mit Feige ²	2 cl	3,50

KLEINE APPETITANREGER

KALTE VORSPEISEN

1 Taramas – Fischroggensalat mit Zitronensaft verfeinert – ^{1,2}	5,50
2 Tzatziki – Joghurt mit Gurken und Knoblauch –	3,80
3 Auberginensalat – mit Mandeln und Knoblauch –	5,30
4 Oktopussalat – mit Öl, Zwiebeln, Zitronensaft und feiner Marinade –	9,90
5 Oliven oder Peperoni – mittelscharf –	3,80
6 Schafskäse – serviert mit Oliven und Peperoni –	6,90
7 Calamarisalat – mit feiner Marinade –	7,50
8 Krabbencocktail ²	7,50
9 Vorspeisenteller 1 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – ^{1,2}	10,50
10 Vorspeisenplatte 2 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – ^{1,2}	17,50
111 Florini Paprika gefüllt mit Schafskäse – in Öl, kalt –	7,50

WARME VORSPEISEN

11	Auberginen – gebacken mit Tzatziki –	6,90
12	Zucchini – gebacken mit Tzatziki –	6,90
13	Calamaris – gebacken mit Tzatziki –	7,50
14	Dolmadakia – Weinblätter, gefüllt mit Reis und Hackfleisch, in Hollandaisesoße – ^{1,5}	5,90
15	Gigantes – Riesenbohnen, in Tomatensoße – ^{3,5}	4,90
16	Saganaki – gebackener Schafskäse –	6,90
17	Bujurdi – Schafskäse aus dem Backofen (pikant) –	8,50
18	Schafskäse – mit Metaxasoße u. mit Käse überbacken – ¹	9,50
19	Peperoni vom Grill – mit Knoblauch und Tzatziki –	6,90
20	Scampis-Saganaki – in Tomatensoße, mit Knoblauch verfeinert und mit Schafskäse überbacken – ¹	10,50
109	Gemischte warme Vorspeisen (klein) ^{1,5}	10,50
110	Gemischte warme Vorspeisen (groß) ^{1,5}	18,50
115	Florini Paprika – gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch (aus dem Backofen) –	8,50
116	Champignons – mit Kräuterkäse überbacken –	8,50
117	Aubergine – gefüllt mit Schafskäse und frischem Knoblauch –	6,00

SALATE

24	Krautsalat	3,00
350	Kleiner gemischter Salat	3,50
25	Großer gemischter Salat	6,50
26	Griechischer Bauernsalat	10,50
27	Fitness-Salat – Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen	10,50
28	Garnelen-Salat – Gemischter Salat mit Garnelen	11,90
118	Gemischter Salat – mit gebratenen Pilzen	9,50

SUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Bohnensuppe – nach griechischer Art – | 3,50 |
| 22 | Tomatensuppe – mit Croûtons und Schlagsahne – | 3,50 |
| 23 | Hühnersuppe – nach griechischer Art – | 3,90 |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 29 | Reis – Djuwetsch-Reis – | 2,80 |
| 30 | Frittierte Kartoffelscheiben – Pommes frites – | 2,80 |
| 31 | Kartoffeln aus dem Backofen | 3,20 |
| 32 | Grüne Bohnen | 3,50 |
| 33 | Pita – Fladenbrot – | 1,90 |
| 330 | Kritharaki – Reismudeln – | 3,00 |

FISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|-------|
| 34 | Calamaris gebacken – mit Reis, Tzatziki und Salat – | 13,00 |
| 35 | Calamaris vom Grill – mit grünen Bohnen, Reis und Salat – | 15,90 |
| 36 | Calamaris und Scampispiß vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – | 17,50 |
| 37 | Scampispiße vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – | 19,00 |
| 38 | Seezungenfilets vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – | 14,50 |
| 39 | Seezungenfilet und Calamaris vom Grill
– mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – | 15,50 |
| 41 | Zanderfilet vom Grill – mit Butterreis und Salat – | 16,00 |
| 42 | Lachsfilet vom Grill
– mit Weißwein-Senfsoße, Butterreis und Salat – | 15,50 |
| 43 | Riesengarnelen vom Grill – mit Butterreis und Salat – | 19,50 |
| 44 | Fischteller vom Grill – mit Seezungenfilet, Calamaris u. Scampispiß, Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – | 20,00 |
| 45 | Fischplatte vom Grill – für 2 Personen – Seezungenfilet, Calamaris, Lachsfilet und Scampispiße, mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse u. Salat – | 45,00 |

VOM GRILL

47	Schweinefilet – mit Kräuterbutter, Reismudeln und Salat –	14,90
48	Gyros – mit Reis, Tzatziki und Salat –	11,50
49	Gyros – in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat –	11,50
50	Gyros-Pita – mit Tzatziki und Salat –	11,50
51	Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis u. Salat –	13,50
52	Sutzuki – Hackfleischsteaks (vom Schwein) mit Tzatziki, Reis und Salat –	11,50
53	Bifteki – Hackfleisch (vom Schwein), gefüllt mit Schafskäse, mit Tzatziki, Reis und Salat – ¹	12,50
54	Suvlaki – 2 Fleischspieße aus Schweinelende, mit Tzatziki, Reis und Salat –	11,00
55	Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat –	10,50
56	Dorfteller – Gyros, Suvlaki, Schweinelendensteak, Tzatziki, Reis u. Salat –	13,50
57	Salonikiteller – Gyros, Leber, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat –	13,50
58	Korfuteller – Gyros, Suvlaki, Tzatziki, Reis und Salat –	13,00
59	Makedoniateller – Gyros, Schweinesteak, Suvlaki, Lammkotelett, Tzatziki, Reis und Salat –	14,90
60	Santoriniteller – Gyros, Suvlaki, Lammkotelett, Sutzuki, Tzatziki, Reis u. Salat –	14,90
61	Lammteller – Lammfilet, Lammkoteletts, Lammhüftsteak, Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat –	20,00
62	Lammkoteletts – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat –	16,90
63	Lammfilets – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat –	21,50
64	Lammspieß (Hüftsteak) – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis u. Salat –	16,90
65	Afrodititeller – Lammfilet, Lammkoteletts, Schweinefilet, Tzatziki, Reis und Salat –	17,90
66	Spieß Afroditi – Schweine- und Lammfilet mit Kritharaki und Salat –	16,50
67	Bon-Filet-Spieß – Schweinefilet am Spieß mit Kräuterbutter, frittierte Kartoffelscheiben und Salat –	15,90
68	Olympia-Medaillon – Schweinelendensteaks in Metaxasoße, mit Käse überbacken, frittierte Kartoffelscheiben und Salat –	13,50
69	Schweinelendchen am Spieß – gefüllt mit Schafskäse, frittierte Kartoffelscheiben und Salat –	15,90

VOM GRILL 2–4 PERSONEN

- | | |
|---|-------|
| 71 Gyros-Platte (für 2 Personen)
– Tzatziki, Reis und 2 kleine Bauernsalate – | 26,50 |
| 72 Tavernen-Platte (für 2 Personen)
– Gyros, 2 Suvlaki, Calamaris gebacken,
Kritharaki, Tzatziki u. Bauernsalat – | 33,50 |
| 73 Athen-Platte (für 2 Personen)
– Gyros, 2 Suvlaki, 2 Sutzuki, 2 Lammkoteletts,
Reis, Tzatziki und Bauernsalat – | 36,00 |
| 74 Diogenes-Platte (für 4 Personen)
Gyros, 4 Suvlaki, 4 Sutzuki, 4 Lammkoteletts,
Leber, Reis, Tzatziki und 2 Bauernsalate – | 68,00 |

AUS DEM BACKOFEN

- | | |
|---|-------|
| 75 Gyros überbacken – Metaxasoße, Käse,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – ¹ | 14,50 |
| 76 Moussakas – Auberginenauflauf mit Kartoffeln,
Hackfleisch, Béchamelcreme und Salat – ¹ | 13,00 |
| 77 Lammhaxe mit Kritharaki (Langkornnudeln)
– mit Käse überbacken und Salat – ¹ | 15,50 |
| 770 Lammhaxe mit Spaghetti
– mit Käse überbacken und Salat – | 15,50 |
| 78 Lammhaxe mit grünen Bohnen
– Kartoffeln aus dem Backofen und Salat – | 15,50 |
| 79 Lammhaxe mit Riesenbohnen
– und Salat – ^{3,5} | 15,50 |
| 794 Kalbfleisch mit Kritharaki – mit Käse überbacken und Salat – ¹ | 15,50 |
| 795 Stifado Kalbfleisch – mit ganzen gekochten Zwiebeln und Salat – ⁵ | 15,50 |
| 790 Filet vom Schwein – gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – | 18,90 |

NUDELN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 452 | Spaghetti – mit Champignons und Schlagsahne – | 9,50 |
| 453 | Spaghetti vom Backofen – mit Hackfleisch und Käse überbacken – | 10,90 |
| 454 | Kritharaki (Langkorndnudeln) vom Backofen – mit Hackfleisch u. Käse überbacken – | 10,90 |

DEUTSCHE GERICHTE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 80 | Zarte Schweinefilets – Jäger Art, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 15,90 |
| 81 | Rumpsteak vom Grill – mit Pfeffersoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 18,90 |
| 82 | Rumpsteak – mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat – | 18,90 |
| 83 | Schnitzel Wiener Art – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 9,50 |
| 84 | Schnitzel Jäger Art – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 10,00 |
| 85 | Hühnerbrustfilet – in Senfsoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 12,90 |
| 850 | Hühnerbrustschnitzel paniert – mit frittierten Kartoffelscheiben u. Salat – | 10,50 |

AUS DER PFANNE

- | | | |
|-----|---|-------|
| 102 | AGORA-Pfanne – mit Schweinefilet-Medaillons in Weinsahnesoße, frischem Knoblauch, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 15,90 |
| 103 | Pfanne »à la chef« – mit Hühnerbrustfilet in pikanter Metaxasoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 15,90 |
| 104 | Meteora-Pfanne – mit zartem Lammfleisch in Weinsahnesoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – (mit Knoblauch) | 16,90 |
| 105 | Leberpfanne – Jäger Art, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – | 13,50 |
| 106 | Gyrospfanne – mit Weißweinsoße, Knoblauch, frittierten Kartoffelscheiben, Salat – | 13,50 |

OHNE FLEISCH

- | | | |
|-----|---|-------|
| 112 | Frittierte Kartoffelscheiben mit Paprikagemüse – aus dem Backofen, mit Käse überbacken und Salat – ¹ | 10,50 |
| 113 | Nudelaufbau – mit verschiedenem Gemüse, in Sahnesoße, mit Käsecreme überbacken – ¹ | 10,90 |
| 114 | Gemüseteller – aus verschiedenem buntem Gemüse und Salat – | 11,50 |

DESSERT UND EIS

120	Galaktobourekó – Griesmilchkuchen, serviert mit Vanilleeis – ^{1,8,15}	5,50
121	Griechischer Joghurt – mit Honig und Walnüssen –	4,80
122	Halwas – Honig-Sesam-Gebäck –	3,80
123	Eiskaffee – mit Vanilleeis und Sahne – ^{1,8,15}	3,50
124	Gemischtes Eis – mit Sahne und Schokoraspeln – ^{1,8,15}	4,20
125	Vanilleeis mit heißen Himbeeren – und Sahne – ^{1,8,15}	5,20
126	Cup »Dänemark« – Vanilleeis mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne und Mandeln – ^{1,8,15}	4,80
127	Nußknacker – Walnuss-Eis mit Walnüssen, Mandeln, Schokoladensoße und Sahne garniert – ^{1,8,15}	5,50
128	Sanfter Engel – Orangensaft mit Vanilleeis – ^{1,8,15}	3,80

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mocca ⁹	2,00
Tasse Kaffee ⁹	2,00
Pott Kaffee ⁹	3,00
Espresso ⁹	2,00
Espresso doppio ⁹	3,20
Pott Cappuccino ⁹	3,20
Pott heiße Schokolade	3,20
Latte Macchiato ⁹	3,50
Milchkaffee ⁹	3,20
Glas Tee (verschiedene Sorten), schwarzer Tee ⁹	2,00

BIERE

Bitburger Pils vom Fass	0,301	2,80
Bitburger Pils vom Fass	0,501	4,00
Kirner Landbier Hell vom Fass	0,301	2,50
Kirner Landbier Hell vom Fass	0,501	3,60
Bitburger Alkoholfrei 0,0 Alkohol	0,331	2,90
Erdinger Weizen Hell Flasche	0,501	3,90
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,501	3,90
Radler	0,301	2,50
Radler	0,501	3,60

VIEZ

Apfelwein	0,401	3,40
Apfelweinschorle	0,401	3,20

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Mineralwasser Flasche (mit Kohlensäure oder Still)	0,251	2,10
Mineralwasser Flasche (mit Kohlensäure oder Still)	0,701	4,80
Tafelwasser groß (mit Kohlensäure oder Still)	0,401	2,80
Coca-Cola, Coca-Cola light ^{1,9}	0,201 1,90	0,401 3,50
Orangenlimo ^{1,2,3}	0,201 1,90	0,401 3,50
Zitronenlimo ²	0,201 1,90	0,401 3,50
Cola-Mix ^{1,2,3,9}	0,201 1,90	0,401 3,50
Saftschorlen ²	0,201 2,00	0,401 3,80
Apfelsaft ²	0,201 2,00	0,401 3,60
Orangensaft	0,201 2,00	0,401 3,80
Traubensaft	0,201 2,20	0,401 3,90
Johannisbeernektar	0,201 2,20	0,401 3,90
Bitter Lemon ^{2,5}	0,201 3,00	
Tonic Water ²	0,201 3,00	
Ginger Ale ¹	0,201 3,00	

SPIRITUOSEN

Ouzo (klarer Anisschnaps)	2 cl	2,00
Metaxa *****	2 cl	3,20
Metaxa *****	2 cl	3,90
Metaxa (40 Jahre)	2 cl	8,50
Underberg	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,20
Bananenlikör	2 cl	2,80
Bailey's Irish Cream	2 cl	3,20
Amaretto	4 cl	4,00
Heißer Amaretto mit Sahne	4 cl	5,00
Ramazotti	4 cl	4,60
Pircher Obstler	2 cl	3,50
Pircher Mirabelle	2 cl	3,50
Pircher Williams-Christ Birne	2 cl	3,50
Pircher Himbeergeist	2 cl	3,50
Pircher Haselnuss	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,00
Ossenkämper	2 cl	3,00

Whisky/Whiskey

Jack Daniels	2 cl	4,50
Johnnie Walker Red Label	2 cl	3,00
Clenfiddich 12 years	2 cl	6,00
Dimple 15 years	2 cl	6,50
Laphroaig 10 years	2 cl	6,50
Bushmills 10 years	2 cl	5,50

Long drinks

Jack Daniels Cola	5,50
Johnnie Walker Cola	5,50
Havanna Cola	5,50
Bacardi Cola	5,50
Wodka Lemon	5,50
Wodka Orange	5,50
Gin Tonic	6,00



GRIECH. WEINE OFFEN

WEISS

Retsina Landwein – trocken, Harzgeschmack – ⁵	0,25 l	3,90	0,50 l	7,80
Athos Tafelwein – trocken – ⁵	0,25 l	4,30	0,50 l	8,50
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,25 l	4,50	0,50 l	8,90
Imiglikos – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,25 l	4,30	0,50 l	8,50
Samos Qualitäts-Likörwein ⁵	0,25 l	4,90	0,50 l	9,50
Weinschorle – WEISS oder ROT – ⁵ trocken oder süß	0,25 l	3,50	0,50 l	6,50

ROT

Naousa Qualitätswein – sehr trocken – ⁵	0,25 l	4,60	0,50 l	8,90
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,25 l	4,50	0,50 l	8,90
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,25 l	4,30	0,50 l	8,50
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein ⁵	0,25 l	4,90	0,50 l	9,50

ROSÉ

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – ⁵	0,25 l	4,30	0,50 l	8,50
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,25 l	4,50	0,50 l	8,90
Imiglikos Tafelwein – halbsüß – ⁵	0,25 l	4,30	0,50 l	8,50

DEUTSCHE WEINE

Bopparder Hamm Feuerlay Riesling Kabinett, halbtrocken Weingut Königshof, Rhein	0,25 l	4,90	0,75 l	17,00
Bopparder Hamm Riesling Kabinett, halbtrocken Weingut Königshof, Rhein	0,25 l	4,20		
Urmeer Löss Grauburgunger, trocken Reh Kendermann, Rheinhessen	0,25 l	6,20	0,75 l	19,00



GRIECH. FLASCHENWEINE

WEISS 0,5 l bzw. 0,75 l

Malamatina Retsina – trocken, mit Harzgeschmack – ⁵	0,50 l	7,80
Retsina Landwein – trocken, mit Harzgeschmack – ⁵	0,75 l	12,50
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,75 l	15,00
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,75 l	13,00
Moschofilero Qualitätswein – trocken – ⁵	0,75 l	20,50
Samos Qualitätswein ⁵	0,75 l	20,50

ROT 0,75 l

Naousa Qualitätswein – sehr trocken – ⁵		16,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		15,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵		13,50
Agioritikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		20,50
Rapsani auserwählter Qualitätswein – trockener, fruchtig – ⁵		26,00
Amethystos Lazaridis Qualitätswein – trocken, vollmundig – ⁵		29,50
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein ⁵		20,50

ROSÉ 0,75 l

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – ⁵		14,00
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		15,00
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵		13,50

SEKT

Piccolo – Hausmarke – Henkell ⁵	0,20 l	5,90
Henkell Trocken – Hausmarke – ⁵	0,75 l	16,50
Fürst von Metternich ⁵	0,75 l	21,50
Asti Cinzano ⁵	0,75 l	16,50

*Es würde uns freuen,
wenn Sie uns bald wieder besuchen!*

*Sagen Sie uns Ihre Meinung.
Für jeden Vorschlag,
der Ihre Zufriedenheit fördert,
sind wir dankbar!*

Ihr Afroditi-Team.



Zusatzstoffe:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Farbstoff(en) | 8) mit Milcheiweiß |
| 2) mit Konservierungsstoff(en) | 9) koffeinhaltig |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) chininhaltig |
| 4) mit Geschmacksverstärker(n) | 11) mit Süßungsmittel |
| 5) mit Schwefeldioxid und Sulfit | 12) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6) mit Schwärzungsmittel | 13) gewachst |
| 7) mit Phosphat | 14) mit Taurin |
| | 15) mit Aroma |

MATHENO ELLINIKA – ICH LERNE GRIECHISCH

Bei der Begrüßung

Guten Tag	Kalí-Méra
Guten Abend	Kalí-Spera
Griß dich	já-su
Ich grüße euch	já-sas
Wie geht es dir	Ti kánis
Wie geht es Ihnen	Ti kánete
Gut	Kalá
Sehr gut	Polí kalá
Ja	Ne
Nein	Óchi
Danke	Efcharistó
Bitte	Parakaló
Und	Ke
Mit	Me

Bei der Vorspeisenbestellung

Ich möchte die Speisekarte. Was für Vorspeisen haben Sie? Tzatziki Fischrogen-Salat Auberginen-Salat Bauern-Salat mit Schäfskäse in Olivenöl kein Samen-Öl mit grünen Oliven mit schwarzen Oliven mit wenig Zwiebeln mit viel Oregano ohne Salz. Ein Ouzo Tsántali in einem kleinen Glas pur kalt in einem Glas mit Eis mit viel Wasser mit wenig Wasser aus der Flasche kein Leitungswasser ohne Kohlensäure. Ich möchte einen Makedoniko Trester-Brand. Zu unserem Wohl!	Egó thélo ton Katálogo. Ti Orektiká échete? Tzatzíki Taramo-Saláta Melitzano-Saláta Choriatiki-Saláta me Tyrí Féta se Eleó-Lado ochi me Spor-éleo me prásinos Eliés me máwres Eliés me líga Kremýdia me polí Rígano chorís Aláti. Éna Oúzo Tsántali se mikró Potíri skéto krío se Potíri me Págo me polý Neró me lígo Neró apó to Bukáli ochi apo tin Wrisi choris Anthrakiko. Thelo ena Makedoniko Tsipouro. Stín Igia mas!
--	--

Bei der Hauptspeisenbestellung

Was für Speisen haben Sie? Ich möchte etwas essen, mit Fisch. Was bieten Sie uns an? Krabben Seezungen Doraden Royal Seewölfe Rotbarben Hühnchen -Schenkel -Flügel -Brust Schweinefleisch Kotelett mit Zitrone Kalbfleisch Rindfleisch Wild. Gebraten im Backofen auf dem Grill gekocht mit Pommes frites. Mit Kartoffeln vom Backofen mit Öl und Zitrone mit Tomatensauce mit schwarzem Pfeffer nicht gerieben. Die Pfeffermühle mit frischem Oregano.	Ti Fagitá échete? Thélo káti na fáo me Psári. Ti mas protínete? Garídes Glósses Tsipúres Lawrákia Barbúnia Kotópulo -Búti -Fterúga -Stíthos Kréas chirinó Brisóla me Lemóni. Kréas moscharísio Kréas wodinó Kynígi. Psiméno sto Fúrno sti Schára wrastó me Patátés tiganités. Me Patátés tu Fúrnu me Ládi ke Lemóni me Sáltsa Ntomátas ke máwro Pipéri óchi triméno. Ton Mýlo gia to Pipéri me fréskia Rígani.
---	--



Perikles (gr. Περικλής
* vor bzw. um 490 v. Chr.;
† September 429 v. Chr.)
gehörte zu den führenden
Staatsmännern Athens und
der griechischen Antike im
5. Jahrhundert v. Chr.
Mit seinem Wirken gingen
der Ausbau der Attischen
Demokratie, die Sicherung
der Vormachtstellung Athens
im Attischen Seebund und
die Durchführung eines
glanzvollen Bauprogramms
auf der Athener Akropolis
einher.