



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

Lillett – Wild berry und Beeren		7,90
Aperol Spritz – Aperol ¹ , Prosecco, Soda		6,90
Hugo – Holunderblütensirup ⁵ , Prosecco, Soda		6,90
Piccolo – Sekt Henkell Trocken	0,2 l	6,50
Martini Bianco	5 cl	4,80
Martini Extra Dry	5 cl	4,80
Campari Soda ²	4 cl	7,50
Campari Orange ²	4 cl	7,80
Sherry	5 cl	4,80
Ouzo mit Feige ²	2 cl	3,90

KLEINE APPETTITANREGER

KALTE VORSPEISEN

1 Taramas – Fischroggensalat mit Zitronensaft verfeinert – AD ^{1,2}	6,50
2 Tzatziki – Joghurt mit Gurken und Knoblauch – G	4,50
3 Auberginensalat – mit Mandeln und Knoblauch – CG	6,50
4 Oktopussalat – mit Öl, Zwiebeln, Zitronensaft und feiner Marinade – R	11,80
5 Oliven oder Peperoni – mittelscharf –	4,50
6 Schafskäse – serviert mit Oliven und Peperoni – G	8,50
7 Calamarisalat – mit feiner Marinade – R	9,50
8 Krabbencocktail R ²	8,90
9 Vorspeisenteller 1 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – ACDFGR ^{1,2}	12,50
10 Vorspeisenplatte 2 Pers. – gem. kalte Vorspeisen – ACDFGR ^{1,2}	19,50

WARME VORSPEISEN

11	Auberginen – gebacken mit Tzatziki – ACG	8,90
12	Zucchini – gebacken mit Tzatziki – ACG	8,90
13	Calamaris – gebacken mit Tzatziki – AGR	10,90
14	Dolmadakia – Weinblätter, gefüllt mit Reis und Hackfleisch, in Hollandaisesoße – AC ^{1,5}	7,50
15	Gigantes – Riesenbohnen, in Tomatensoße – ^{3,5}	6,50
16	Saganaki – gebackener Schafskäse – ACG	8,90
17	Bujurdi – Schafskäse aus dem Backofen (pikant) – G	10,50
18	Schafskäse – mit Metaxasoße u. mit Käse überbacken – ACGLM ¹	11,80
19	Peperoni vom Grill – mit Knoblauch und Tzatziki – CGLM	8,50
20	Scampis-Saganaki – in Tomatensoße, mit Knoblauch verfeinert und mit Schafskäse überbacken – ABGLM ¹	12,50
109	Gemischte warme Vorspeisen (klein) ACGR ^{1,5}	12,80
110	Gemischte warme Vorspeisen (groß) ACGR ^{1,5}	20,90
115	Florini Paprika – gefüllt mit Schafskäse und Knoblauch (aus dem Backofen) – G	10,50
116	Champignons – mit Kräuterkäse überbacken – G	10,50
117	Aubergine – gefüllt mit Schafskäse und frischem Knoblauch – G	8,90

SALATE

24	Krautsalat	3,50
350	Kleiner gemischter Salat	4,50
25	Großer gemischter Salat	8,50
26	Griechischer Bauernsalat GM	11,90
27	Fitness-Salat – Gemischter Salat mit Hähnchenstreifen AM	12,80
28	Garnelen-Salat – Gemischter Salat mit Garnelen	13,90
118	Gemischter Salat – mit gebratenen Pilzen	11,50

SUPPEN

- | | | |
|----|--|------|
| 21 | Bohnensuppe – nach griechischer Art – CLM | 4,80 |
| 22 | Tomatensuppe – mit Croûtons und Schlagsahne – CM | 4,80 |
| 23 | Hühnersuppe – nach griechischer Art – CLM | 5,20 |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|--|------|
| 29 | Reis – Djuwetsch-Reis – CLM | 3,50 |
| 30 | Frittierte Kartoffelscheiben – Pommes frites – A | 3,50 |
| 31 | Kartoffeln aus dem Backofen CLM | 3,70 |
| 32 | Grüne Bohnen CLM | 3,90 |
| 33 | Pita – Fladenbrot – A | 2,50 |
| 330 | Kritharaki – Reismudeln – ACL M | 3,90 |

FISCHGERICHTE

- | | | |
|----|---|-------|
| 34 | Calamaris gebacken – mit Reis, Tzatziki und Salat – ACGLMR | 14,90 |
| 35 | Calamaris vom Grill – mit grünen Bohnen, Reis und Salat – CGLMR | 17,90 |
| 36 | Calamaris und Scampispiß vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – BCGLMR | 20,80 |
| 37 | Scampispiße vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – BCGLM | 21,90 |
| 38 | Seezunge (Zungenfilet) vom Grill
– Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – CDGLM | 17,80 |
| 39 | Seezunge (Zungenfilet) und Calamaris vom Grill
– mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – CGLMR | 18,90 |
| 41 | Zanderfilet vom Grill – mit Butterreis und Salat – CDGLM | 18,50 |
| 42 | Lachsfilet vom Grill
– mit Weißwein-Senfsoße, Butterreis und Salat – CDGLM | 18,50 |
| 43 | Riesengarnelen vom Grill – mit Butterreis und Salat – BCGLM | 25,80 |
| 44 | Fischteller vom Grill – mit Seezungenfilet, Calamaris u. Scampispiß, Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse und Salat – BCGLMR | 24,90 |
| 45 | Fischplatte vom Grill – für 2 Personen – Seezungenfilet, Calamaris, Lachsfilet und Scampispiße, mit Kartoffeln aus dem Backofen, Kaisergemüse u. Salat – BCGLMR | 49,50 |

VOM GRILL

- | | | |
|----|--|-------|
| 47 | Schweinefilet
– mit Kräuterbutter, Reismudeln und Salat – CLM | 16,90 |
| 48 | Gyros – mit Reis, Tzatziki und Salat – CGLM | 13,80 |
| 49 | Gyros
– in Metaxasoße, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM | 13,90 |
| 50 | Gyros-Pita – mit Tzatziki und Salat – ACGLM | 13,50 |
| 51 | Gyros und gebackene Calamaris – mit Tzatziki, Reis u. Salat – ACGLMR | 15,80 |
| 52 | Sutzuki – Hackfleischsteaks (vom Schwein) mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 12,90 |
| 53 | Bifteki – Hackfleisch (vom Schwein), gefüllt mit Schafskäse,
mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM ¹ | 14,90 |
| 54 | Suvlaki – 2 Fleischspieße aus Schweinelende, mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 12,90 |
| 55 | Rinderleber – mit Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 13,80 |
| 56 | Dorfteller – Gyros, Suvlaki, Schweinelendensteak, Tzatziki, Reis u. Salat – CGLM | 15,90 |
| 57 | Salonikiteller – Gyros, Leber, Sutzuki, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 15,80 |
| 58 | Korfuteller – Gyros, Suvlaki, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 15,90 |
| 59 | Makedoniateller – Gyros, Schweinesteak, Suvlaki,
Lammkotelett, Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 17,50 |
| 60 | Santoriniteller – Gyros, Suvlaki, Lammkotelett, Sutzuki, Tzatziki,
Reis und Salat – CGLM | 17,50 |
| 61 | Lammteller – Lammfilet, Lammkoteletts, Lammhüftsteak,
Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – CGLM | 22,90 |
| 62 | Lammkoteletts – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – CGLM | 20,50 |
| 63 | Lammfilets – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis und Salat – CGLM | 24,90 |
| 64 | Lammspieß (Hüftsteak) – Tzatziki, grüne Bohnen, Reis u. Salat – CGLM | 24,90 |
| 65 | Afrodititeller – Lammfilet, Lammkoteletts, Schweinefilet,
Tzatziki, Reis und Salat – CGLM | 20,90 |
| 66 | Spieß Afroditi – Schweine- und Lammfilet mit Kritharaki und Salat – CGLM | 20,90 |
| 67 | Bon-Filet-Spieß – Schweinefilet am Spieß mit Kräuterbutter,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – | 18,90 |
| 68 | Olympia-Medaillon – Schweinelendensteaks in Metaxasoße,
mit Käse überbacken, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – ACGLM | 15,90 |
| 69 | Schweinelendchen am Spieß – gefüllt mit
Schafskäse, frittierte Kartoffelscheiben und Salat – G | 17,90 |

VOM GRILL 2–4 PERSONEN

- 72 Tavernen-Platte** (für 2 Personen) 39,50
– Gyros, 2 Suvlaki, Calamaris gebacken,
Kritharaki, Tzatziki u. Bauernsalat – **ACGLMR**
- 73 Athen-Platte** (für 2 Personen) 42,50
– Gyros, 2 Suvlaki, 2 Sutzuki, 2 Lammkoteletts,
Reis, Tzatziki und Bauernsalat – **CGLM**
- 74 Diogenes-Platte** (für 4 Personen) 79,90
Gyros, 4 Suvlaki, 4 Sutzuki, 4 Lammkoteletts,
Leber, Reis, Tzatziki und 2 Bauernsalate – **CGLM**

AUS DEM BACKOFEN

- 75 Gyros überbacken** – Metaxasoße, Käse,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – **ACGLM**¹ 16,50
- 76 Moussakas** – Auberginenauflauf mit Kartoffeln,
Hackfleisch, Béchamelcreme und Salat – **CGLM**¹ 14,90
- 77 Lammhaxe** mit Kritharaki (Langkornnudeln)
– mit Käse überbacken und Salat – **CGLM**¹ 17,90
- 770 Lammhaxe** mit Spaghetti
– mit Käse überbacken und Salat – **CGLM** 17,90
- 78 Lammhaxe** mit grünen Bohnen
– Kartoffeln aus dem Backofen und Salat – **CLM** 17,90
- 79 Lammhaxe** mit Riesenbohnen
– und Salat – **CLMCGLM**^{3,5} 17,90
- 794 Kalbfleisch** mit Kritharaki – mit Käse überbacken und Salat – **CGLM**¹ 17,90
- 795 Stifado** Kalbfleisch – mit ganzen gekochten Zwiebeln und Salat – **CLM**⁵ 17,90
- 790 Filet** vom Schwein – gefüllt mit Schafskäse in Tomatensoße,
frittierte Kartoffelscheiben und Salat – **CLM** 20,90

NUDELN

- 452 Spaghetti – mit Champignons und Schlagsahne – **G** 11,90
453 Spaghetti vom Backofen – mit Hackfleisch und Käse überbacken – **CGLM** 12,90
454 Kritharaki (Langkornnudeln) v. Backofen – m. Hackfleisch u. Käse überb. – **CGLM** 12,90

DEUTSCHE GERICHTE

- 80 Zarte Schweinefilets – Jäger Art, mit fritt. Kartoffelscheiben und Salat – **ACG** 18,90
81 Rumpsteak vom Grill – mit Pfeffersoße, fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – **ACLM** 22,90
82 Rumpsteak – mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat – **ACLM** 22,90
83 Schnitzel Wiener Art – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – **ACG** 11,90
84 Schnitzel Jäger Art – mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – **ACG** 12,50
85 Hühnerbrustfilet – in Senfsoße, mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – **ACG** 14,90
850 Hühnerbrustschnitzel paniert – mit fritt. Kartoffelscheiben u. Salat – **ACG** 12,90

AUS DER PFANNE

- 102 AGORA-Pfanne – mit Schweinefilet-Medaillons in Weinsahnesoße, frischem Knoblauch, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – **ACGLM** 19,50
103 Pfanne »à la chef« – mit Hühnerbrustfilet in pikanter Metaxasoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – **ACGLM** 19,50
104 Meteora-Pfanne – mit zartem Lammfleisch in Weinsahnesoße, frittierten Kartoffelscheiben und Salat – (mit Knoblauch) **ACGLM** 19,90
105 Leberpfanne – Jäger Art, mit frittierten Kartoffelscheiben und Salat – 14,90
106 Gyrospfanne – m. Weißweinssoße, Knoblauch, fritt. Kartoffelsch., Salat – **ACGLM** 15,50

OHNE FLEISCH

- 112 Frittierte Kartoffelscheiben mit Paprikagemüse – aus dem Backofen, mit Käse überbacken und Salat – **ACGLM**¹ 12,50
113 Nudelaufwurf – mit verschiedenem Gemüse, in Sahnesoße, mit Käsecreme überbacken – **ACGLM**¹ 12,50
114 Gemüseteller – aus verschiedenem buntem Gemüse und Salat – **CLM** 13,50

DESSERT UND EIS

120	Galaktobourekó – Griesmilchkuchen, serviert mit Vanilleeis – A C G ^{1,8,15}	6,90
121	Griechischer Joghurt – mit Honig und Walnüssen – G	6,00
122	Halwas – Honig-Sesam-Gebäck – G	4,50
123	Eiskaffee – mit Vanilleeis und Sahne – G ^{1,8,15}	4,80
124	Gemischtes Eis – mit Sahne und Schokoraspeln – G ^{1,8,15}	4,90
125	Vanilleeis mit heißen Himbeeren – und Sahne – G ^{1,8,15}	5,90
126	Cup »Dänemark« – Vanilleeis mit Schokoladensoße, garniert mit Sahne und Mandeln – G ^{1,8,15}	5,50
127	Nußknacker – Walnuss-Eis mit Walnüssen, Mandeln, Schokoladensoße und Sahne garniert – G ^{1,8,15}	6,20
128	Sanfter Engel – Orangensaft mit Vanilleeis – G ^{1,8,15}	4,90

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mocca ⁹	2,50
Tasse Kaffee ⁹	2,80
Espresso ⁹	2,50
Espresso doppio ⁹	4,50
Pott Cappuccino ⁹	4,00
Latte Macchiato ⁹	4,30
Milchkaffee ⁹	4,00
Glas Tee (verschiedene Sorten), schwarzer Tee ⁹	2,80

BIERE

Bitburger Pils vom Fass	0,301	3,30
Bitburger Pils vom Fass	0,501	4,30
Kirner Landbier Hell vom Fass	0,301	3,10
Kirner Landbier Hell vom Fass	0,501	4,20
Bitburger Alkoholfrei 0,0 Alkohol	0,331	3,30
Erdinger Weizen Hell Flasche	0,501	4,50
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,501	4,50
Radler	0,301	3,10
Radler	0,501	4,20

VIEZ

Apfelwein	0,401	3,90
Apfelweinschorle	0,401	3,60

GETRÄNKE ALKOHOLFREI

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

SPIRITUOSEN

Ouzo (klarer Anisschnaps)	2 cl	2,50
Metaxa *****	2 cl	3,80
Metaxa *****	2 cl	4,30
Metaxa (40 Jahre)	2 cl	9,50
Underberg	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,70
Bananenlikör	2 cl	3,30
Bailey's Irish Cream	2 cl	3,70
Amaretto	4 cl	4,50
Heißer Amaretto mit Sahne	4 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	4,90
Pircher Obstler	2 cl	3,90
Pircher Mirabelle	2 cl	3,90
Pircher Williams-Christ Birne	2 cl	3,90
Pircher Himbeergeist	2 cl	3,90
Pircher Haselnuss	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,80
Ossenkämper	2 cl	3,50

Whisky/Whiskey

Jack Daniels	2 cl	4,90
Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,20
Clenfiddich 12 years	2 cl	6,50
Dimple 15 years	2 cl	6,90
Laphroaig 10 years	2 cl	6,90
Bushmills 10 years	2 cl	5,90

Long drinks

Jack Daniels Cola	7,50
Johnnie Walker Cola	7,50
Havanna Cola	7,50
Bacardi Cola	7,50
Wodka Lemon	7,50
Wodka Orange	7,50
Gin Tonic	7,50



GRIECH. WEINE OFFEN

WEISS

Retsina Landwein – trocken, Harzgeschmack – ⁵	0,25l	4,50	0,5l	9,20
Athos Tafelwein – trocken – ⁵	0,25l	4,90	0,5l	9,80
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,25l	5,20	0,5l	10,40
Imiglikos – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,25l	4,90	0,5l	9,80
Samos Qualitäts-Likörwein ⁵	0,25l	5,60	0,5l	11,20
Weinschorle – WEISS oder ROT – ⁵ trocken oder süß	0,25l	3,90	0,5l	7,80


ROT

Naousa Qualitätswein – sehr trocken – ⁵	0,25l	5,20	0,5l	10,40
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,25l	5,20	0,5l	10,40
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵	0,25l	4,90	0,5l	9,80
Mavrodafne Qualitäts-Likörwein ⁵	0,25l	5,60	0,5l	11,20


ROSÉ

Rosé Tafelwein – trocken, vollmundig – ⁵	0,25l	4,90	0,5l	9,80
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,25l	5,20	0,5l	10,40
Imiglikos Tafelwein – halbsüß – ⁵	0,25l	4,90	0,5l	9,80

DEUTSCHE WEINE



Bopparder Hamm Riesling Kabinett, trocken Weingut Königshof, Rhein	0,25l	4,80		
Bopparder Hamm Riesling Kabinett, halbtrocken Weingut Königshof, Rhein	0,25l	4,80		
Grauburgunder weiß, Qualitätswein, trocken	0,25l	6,80	0,75l	22,00



GRIECH. FLASCHENWEINE

WEISS 0,5 l bzw. 0,75 l

Malamatina Retsina – trocken, mit Harzgeschmack – ⁵	0,50 l	8,90
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵	0,75 l	17,00
Amethystos Lazaridis, Sauvignon, Assyrtiko – ⁵	0,75 l	32,00
Moschofilero Qualitätswein – trocken – ⁵	0,75 l	22,50
Gerovassiliou Malagousia – Assyrtiko ⁵	0,75 l	32,00

ROT 0,75 l

Gerovassiliou Melor, Syrah, Limnio – ⁵		32,00
Agioritikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		22,50
Rapsani auserwählter Qualitätswein – trockener, fruchtig – ⁵		27,00
Amethystos Lazaridis Qualitätswein – trocken, vollmundig – ⁵		32,50

ROSÉ 0,75 l

Rosé – halbtrocken, vollmundig – ⁵		17,50
Makedonikos Qualitätswein – halbtrocken – ⁵		18,50
Imiglikos Tafelwein – halbsüß, fruchtig – ⁵		16,50

SEKT

Piccolo – Hausmarke – Henkell ⁵	0,20 l	6,90
Henkell Trocken – Hausmarke – ⁵	0,75 l	19,90
Fürst von Metternich ⁵	0,75 l	28,90
Asti Cinzano ⁵	0,75 l	18,80

COCKTAILS

Pinacolada ⁵		8,90
Mojito		8,90
Caipirinha ⁵		8,90
Mai Tai ⁵		8,90
Caipiroska ⁵		8,90

*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

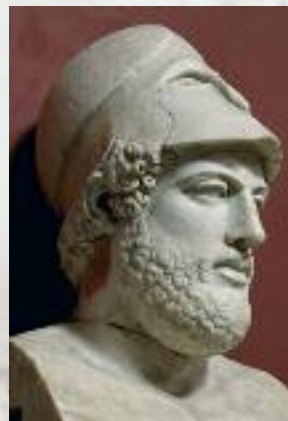
Guten Tag	Kalí-Méra
Guten Abend	Kalí-Spera
Griß dich	já-su
Ich grüße euch	já-sas
Wie geht es dir	Ti kánis
Wie geht es Ihnen	Ti kánete
Gut	Kalá
Sehr gut	Polí kalá
Ja	Ne
Nein	Óchi
Danke	Efcharistó
Bitte	Parakaló
Und	Ke
Mit	Me

Bei der Vorspeisenbestellung

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

Bei der Hauptspeisenbestellung

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

