

## Mezedes / Vorspeisen

19.	<b>Melitsanosalata</b> Auberginencreme	<b>3,60 €</b>
20.	<b>Tonno Htipiti</b> Thunfischcreme	<b>3,60 €</b>
21.	<b>Pikantiki</b> Feta-Paprika Creme	<b>3,60 €</b>
22.	<b>Tarama</b> Fischrogencreme vom Stockfisch mit Zitrone und Olivenöl	<b>3,60 €</b>
23.	<b>Tzatziki</b> Griechischer Joghurt mit Gurken, Olivenöl, Knoblauch	<b>3,20 €</b>
24.	<b>Pikilia</b> gemischter Teller mit Tzatziki, Tarama, Thunfischcreme, Auberginencreme und Pikantiki	<b>4,90 €</b>
25.	<b>Feta</b> mit Olivenöl und Oregano, dazu Oliven und Peperoni	<b>4,90 €</b>
26.	<b>Peperoni und Oliven</b> (eingelegt)	<b>2,90 €</b>
27.	<b>Dolmadakia Gialatzi</b> Weinblätter mit einer Füllung aus Reis und Kräutern	<b>4,80 €</b>
28.	<b>Kolokithakia Tiganita</b> Gebratene Zucchini mit Knoblauchsauce	<b>4,80 €</b>
29.	<b>Tasaki</b> griechischer Hartkäse mit Sesam und Ouzo Sauce	<b>4,90 €</b>
30.	<b>Mpoukies</b> gewürfelte Tomate mit Feta und Olivenöl auf geröstetem Brot	<b>3,90 €</b>
31.	<b>Mpoukies</b> geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl und Oregano	<b>2,50 €</b>
32.	<b>Feta Bourjondi</b> Fetakäse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Ei und Käse überbacken	<b>5,80 €</b>
33.	<b>Feta vom Grill</b> in einem Pergamentpapier mit Olivenöl, fr. Tomaten, Zwiebeln, Peperoni	<b>5,80 €</b>