

Verschenken Sie genussvolle Stunden.

GESCHENK
Gutschein

Einzulösen im:

Letmather Str. 1
58239 Schwerte
Telefon: 02304 - 4 68 14 02

Ellinikon
WEINBAR - RESTAURANT

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.
Der Gutschein ist 3 Jahre ab Ausstellungsdatum gültig.

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen gerne Geschenkgutscheine für Sie aus.

KRYA OREKTIKA - KALTE VORSPEISEN

1. **Tzaziki** - Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Olivenöl und Essig 4,60
2. **Melitzanosalata** - Fruchtfleisch aus Auberginen mit Knoblauch, roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Paprika und Olivenöl 5,10
3. **Taramas** - Fischrogenpüree 5,20
4. **Skordalia** - pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und Olivenöl 4,60
5. **Pantzaria me feta** - Rote Beete mit Fetakäse und Olivenöl 4,30
6. **Chtipiti** - Feta-Creme pikant 5,20
7. **Oliven Variationen** - 2 verschiedene Olivensorten in Essig & Öl-Marinade 5,60
8. **Gefüllte Weinblätter** - mit Reis, Kräuter und hausgemachtem Joghurt-Dip 5,70
9. **Gemischte kalte Vorspeisenplatte** 9,90

ZESTA OREKTIKA - WARME VORSPEISEN

15. **Skordopsomo** 4,60
griechische Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Graviera-Käse
16. **Melitsana ke kolokithakia** 5,80
gebratene Auberginen und Zucchini in Mehlpanade und Skordalia
17. **Kolokithokeftedes** 6,80
Zucchinihällchen mit griechischen Kräutern aus der Pfanne
dazu Joghurt-Kräutercreme
18. **Rolakia melitsanas** 5,70
gefüllte Auberginenhällchen mit Fetakäse und Tomatensauce
19. **Pieperies sharas** - gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl 4,90
20. **Souzoukakia** 5,80
Hackhällchen mit Tomatensauce und geriebenem Griechischen Hartkäse
21. **Halloumi Käse** 6,10
gegrillter Käse aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch mit Pita-Brot und Zwiebeln
(geschmacklich mild und frisch bis hin zu deftig und intensiv)
22. **Feta apo ti shara** 5,90
Feta in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Olivenöl
23. **Vava Santorinis** 4,70
Linsenspüree von der Insel Santorini, karamellisiert, verfeinert mit Olivenöl,
Zwiebeln und Kapern
24. **Spetsofai** 6,90
griechische Bauernwurst¹³, mit Paprika und Zwiebeln
in pikanter Tomatensauce
25. **Ouzo mezes** - verschiedene kalte und warme Vorspeisen für 1 Person 12,90
26. **Ouzo mezes** - verschiedene kalte und warme Vorspeisen für 2 Personen 23,90

TYRIA - KÄSEVORSPEISEN

- | | | | |
|-----|-------------------------------|--|------|
| 30. | Graviera | - griech. Hirtenkäse mit Feigen | 5,20 |
| 31. | Feta ladorigani | - Fetakäse mit Olivenöl und Oregano | 4,40 |
| 32. | Feta saganaki | - gebratener Fetakäse | 5,10 |
| 33. | Feta me meli ke susami | - Fetakäse mit Honig und Sesam im Filoteig | 5,70 |
| 34. | Metsovitiko | - Hartkäse aus Schafsmilch in der Pfanne zubereitet, mit Zitrone | 5,80 |
| 35. | Bougiourdi | - drei verschiedene überbackene Käsesorten ¹
mit aromatischen Tomaten, Oliven, Peperoni und Olivenöl | 5,90 |

THALASINA - VORSPEISEN AUS DEM MEER

- | | | | |
|-----|---------------------------|---|-------|
| 40. | Kalamarackia | - Kalamaris in Öl frittiert, mit Knoblauch und Tzaziki | 7,00 |
| 41. | Gavros | - Sardellen in Öl gebraten | 6,60 |
| 42. | Garides | - frittierte Garnelen ¹³ in Knoblauchsauce | 10,20 |
| 43. | Ochtapodi sharas | - Oktopusfilet vom Grill
zubereitet mit frischen Kräutern, Essig und Olivenöl, dazu frisches Grillgemüse | 13,60 |
| 44. | Sardinen vom Grill | - in Zitronen-Olivenöl-Marinade | 6,50 |
| 45. | Garides saganaki | - Garnelen ¹³ aus der Pfanne mit Feta-Tomatensauce | 11,40 |

SALATES - SALATE

- | | | | |
|-----|---------------------------------------|---|-------|
| 50. | Elliniki salata me feta ipirou | - Bauernsalat mit Fetakäse aus Ipiros | 9,90 |
| 51. | Anamikti salata | - gem. grüner Salat mit Krebsfleisch, gebratenen Garnelen ¹³ ,
griechischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl | 10,80 |
| 52. | Katsikosalata | - grüner Salat mit griechischem Ziegenkäse, Walnüssen,
gegrillten Tomaten, Croutons und einer Vinaigrette aus Karotten | 10,40 |
| 53. | Putensalat | - bunter Salat mit gegrilltem Putenbrustfilet, Gurken, Tomaten,
Paprika, Olivenöl und Graviera Käse | 10,20 |
| 54. | Tomatinia | - Cherrytomatensalat mit geriebenem Fetakäse,
Balsamico-Dressing und Gerstenbrot | 10,20 |
| 55. | Gyros Salat | - bunter Salat mit Gyros und Balsamico-Dressing | 10,20 |

PELAGISIA - AUS DEM MEER

60. **Kalamaria sharas** - Baby-Kalamaris vom Grill mit mediterranem Gemüse und Tzaziki 18,40
61. **Loutsos fileto** - Zanderfilet gedämpft mit Pilzrisotto, serviert mit Zitronen-Buttersauce 17,60
62. **Gardiomakaronada** - Miesmuscheln und Gambas¹³ mit Knoblauch in einer Tomaten-Basilikumsauce, dazu Tagliatelle 18,70
63. **Solomos sharas** - Lachs vom Grill mit Paprikasauce und gegrillten Kartoffeln 18,60
64. **Fischplatte** - Spezialität des Hauses 23,80

GERICHTE VON GRILL

70. **Gyros mit Rinderleber** - dazu Tzaziki und Pommes frites 13,90
71. **Gyros, Bifteki und Souflaki** - mit Metaxasauce und Pommes frites 15,90
72. **Ellinikos Gyros** - Gyros mit Zwiebeln, Kartoffelchips und Tzaziki 13,90
73. **Bifteki sharas** - Hacksteaks gefüllt mit Fetakäse, dazu Kartoffelchips und Pita-Brot 14,90
74. **Chirino Souvlaki** - traditionelle Souvlaki-Spieße vom Schwein serviert mit Kartoffelchips, Pita-Brot Tzaziki und Salat 13,90
75. **Souvlaki kotopoulo** - Hähnchenspieß mit Paprika, Zwiebeln und Pita-Brot, dazu Kartoffelchips und Tzaziki 14,60
76. **Sikoti** - Rinderleber mit Röstzwiebeln, griech. Ofenkartoffeln und Tzaziki 13,20
77. **Piklia Ellinikon 1** - Grillteller mit pikanter griech. Wurst¹³, Souzuki, Lammkotelett, Nackensteak, Hähnchenbrustfilet, dazu Kartoffelchips und Tzaziki 17,80
78. **Piklia Ellinikon 2** - Grillteller mit Schweinesteak, Souzuki, Gyros und Lammkotelett, dazu Kartoffelchips und Tzaziki 15,50

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem Salat.



www.duis.de

MIT **LIEBE** GEPLANT, VON **HERZEN** GEBAUT.
KAMINE // GASKAMINE // KAMINÖFEN // KACHELÖFEN
ELEKTROKAMINE // OUTDOORKAMINE // U.V.M.

 **Studio DUIS**
in Spanien.
www.mallorca-kamine.de
www.spanien-kamine.de

Studio DUIS e.K.
Karlstraße 16
45739 Oer-Erkenschwick
Tel. (0 23 68) 9 87 60
kamine@duis.de

Öffnungszeiten
Mo.–Fr. 9.30–18.00 Uhr
Sa. 9.30–13.30 Uhr
DUIS® ist eine eingetragene Marke.

GERICHTE VON GRILL

79. **Schweinesteak** - 3 Schweinesteaks mit Halloumi-Käse und Tomaten, dazu Metaxasauce und Pommes frites 15,90
80. **Chirino fileto** - Schweinefilet gefüllt mit Feta, Paprika (rot, mild) serviert mit Rotweinsauce und Kartoffelpüree 19,50
81. **Sufla feta** - Schweinefilet gefüllt mit Senf, Feta, Paprika und Zwiebeln serviert mit Bratkartoffeln 18,60
82. **Rumpsteak 300g** - Argentinisches Rumpsteak mit Drillingen, dazu wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter 23,90
83. **Fileto arnisio - Lammfilet** Lammfilet mit Drillingen dazu wahlweise Pfeffersauce oder Kräuterbutter 22,60
84. **Paidakia** - Lammkronenkoteletts vom Grill mit Drillingen 21,90
85. **Schweinefilet** - gefüllt mit Spinat und Fetakäse serviert mit Metaxasauce und Kartoffelchips 18,60
86. **Bouti kotopoulo** - Hähnchenkeule filetiert in Zitronenöl-Marinade serviert mit frittierten Kartoffeln, dazu Salat und Pita-Brot 14,80

PFANNENGERICHTE

90. **Gyros** - mit Champignons und Zwiebeln in Metaxasauce, dazu Pommes frites 14,80
91. **Rinderleber** - mit Champignons, Paprika und Zwiebeln, in Weißweinsauce 14,30
92. **Schweinefilet** - mit Champignons und Zwiebeln, in Pfeffersauce, serviert mit Kartoffelchips 15,90
93. **Hähnchenbrustfilet** in Limonatosauce, serviert mit Kartoffelchips 13,90

OFENGERICHTE

100. **Lagos stifado - Hasen Stifado** - geschmorter Hase mit Schalotten und Kartoffelchips aus dem Ofen 18,20
101. **Anri kotsi** - Lammhaxe in einer Brot-Honigsauce, dazu Kartoffelpüree 17,60
102. **Chirino forno** - Schweinefleisch langsam im Ofen gegart (5 Std.) serviert mit Rosmarinkartoffeln 15,80
103. **Giouvetsi** - Lammfleisch aus dem Ofen mit Kritharaki (griech. Reismudeln) 15,80
104. **Gyros „Pulled Pork“** - Gyros nach „Pulled pork Art“ mit Kartoffelchips Pita-Brot, Zwiebeln und Tzaziki 15,80
105. **Gyrosournou** - in Metaxasauce und Käse¹ überbacken, dazu Kartoffelchips 14,60
106. **Biftekiournou** - gefüllt mit Fetakäse, in Metaxasauce und mit Käse¹ überbacken, serviert mit Kartoffelchips 14,60
107. **Mousakas** - Auberginenauflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch und Béchamelsauce 13,90

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem Salat.

SCHNITZEL

- | | | |
|------|---|-------|
| 110. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites | 12,90 |
| 111. | Jägerschnitzel - paniert -
mit Pommes Frites | 13,90 |
| 112. | Hawaiischnitzel - paniert -
mit Ananas, Käse ¹ und Metaxasauce überbacken,
dazu Pommes Frites | 14,50 |

VEGETARISCH

- | | | |
|------|---|-------|
| 115. | Briam
mediterranes Gemüse mit Tomatensauce und Feta | 13,80 |
|------|---|-------|

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einem Salat.

KINDERGERICHTE (BIS 12 JAHRE)

- | | | |
|------|---|------|
| 120. | Biftekaki Hacksteaks serviert mit Pommes frites | 7,60 |
| 121. | Gyraki Gyros serviert mit Pommes frites | 7,60 |
| 122. | Schnitzelaki Schnitzel paniert, serviert mit Pommes frites | 7,60 |
| 123. | Nuggets Nuggets serviert mit Pommes frites | 7,60 |
| 124. | Souvlaki Fleischspieß serviert mit Pommes frites | 7,60 |

UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN

- | | | |
|------|---------------------|------|
| 130. | Metaxasauce | 2,50 |
| 131. | Pfeffersauce | 2,50 |
| 132. | Rotweinsauce | 2,50 |
| 133. | Jägersauce | 2,50 |

BEILAGEN

- | | | |
|------|---|------|
| 140. | Pommes frites | 2,50 |
| 141. | Kartoffelchips | 3,00 |
| 142. | Drillinge (Rosmarin) | 3,00 |
| 143. | Patates fournou (griech. Ofenkartoffeln) | 3,00 |
| 144. | Pita-Brot | 1,50 |
| 145. | Tzaziki | 1,50 |

DESSERTS

150.	Gemischtes Eis	3,50
151.	Gemischtes Eis mit Sahne ²	3,90
152.	Vanilleeis ¹ mit Schokoladensauce	4,80
153.	Schokosoufflée mit Vanilleeis ¹	5,50
154.	Panakota - Panna Cotta	4,90
155.	Elliniko jaourti me karidia kai thimarisio meli Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig	4,60
156.	Pasta karamelina Karamellkuchen mit Vanilleeis ¹	5,20
157.	Pasta sokolatina Schokoladenkuchen mit Vanilleeis ¹	5,20

HEISSE GETRÄNKE

230.	Griechischer Mocca ⁵	2,50
231.	Tee (Sorte nach Wahl)	2,50
232.	Espresso ⁵	2,20
233.	Espresso doppelt ⁵	2,70
234.	Espresso macchiato ⁵	2,90
235.	Latte macchiato ⁵	3,00
236.	Cappuccino ⁵	2,70
237.	Kaffee Crema ⁵	2,20
238.	Milchkaffee ⁵	2,70
239.	Heiße Schokolade	2,70

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel

7 geschwefelt

8 mit Säuerungsmittel

9 Nitritpökelsalz

11 geschwärzt

13 mit Phosphat

14 Chininhaltig

15 Phenylalaninquelle (Säuerungsmittel)⁹

35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

**Sonstige Verbraucherhinweise sind
beim Personal einzusehen.**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

200. Pepsi Cola ^{1,5,8}	Fl. 0,2l	2,40
	0,3l	2,80
201. Mirinda ^{1,3,8}	Fl. 0,2l	2,40
	0,3l	2,80
202. 7 Up ⁸	Fl. 0,2l	2,40
	0,3l	2,80
203. Mezzo Mix ^{1,3,5,8}	Fl. 0,2l	2,40
	0,3l	2,80
204. Pepsi Max ^{1,5,6,15}	Fl. 0,2l	2,40
205. Pepsi Light ^{1,5,6,15}	Fl. 0,2l	2,40
	0,3l	2,80
206. Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,30
207. Mineralwasser	Fl. 0,75l	5,20
208. Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,30
209. Stilles Wasser	Fl. 0,75l	5,20
210. Ginger Ale ^{1,15}	Fl. 0,2l	2,50
211. Tonic Water ¹³	Fl. 0,2l	2,50
212. Bitter Lemon ¹³	Fl. 0,2l	2,50
213. Maracuja-Schorle	0,3l	2,80
214. Apfel-Schorle	0,3l	2,80
215. Trauben-Schorle	0,3l	2,80
216. Kirsch-Schorle	0,3l	2,80
217. Eistee Zitrone	0,3l	2,70
218. Milch mit Honig	0,3l	1,90
SÄFTE		
250. Orangensaft	0,2l	2,40
251. Apfelsaft	0,2l	2,40
252. Maracujasaft	0,2l	2,40
253. Traubensaft	0,2l	2,40
254. Kirschsft	0,2l	2,40
255. Tomatensaft	0,2l	2,40

MPIRES - BIERE

260. Brinkhoff's Pils	0,3l	2,60
261. Brinkhoff's Pils	0,5l	4,10
262. Schlösser Alt	0,3l	2,60
263. Schlösser Alt	0,5l	4,10
264. Hövels	0,3l	2,80
265. Hövels	0,5l	4,30
266. Alster	0,3l	2,60
267. Alster	0,5l	4,10
268. Radler	0,3l	2,60
269. Radler	0,5l	4,10
270. Krefelder	0,3l	2,60
271. Krefelder	0,5l	4,10
272. Weizenbier - hell oder dunkel	0,5l	4,20
273. Weizenbier - alkoholfrei	0,5l	4,20
274. Jever Fun - alkoholfrei	Fl. 0,33l	2,70
275. Kraft Malz ¹	Fl. 0,33l	2,70
276. Mythos	Fl. 0,33l	3,20

GRIECH. SPIRITUOSEN

280. Ouzo	2cl	2,00
281. Ouzo auf Eis	4cl	3,80
282. Ouzo Plomari	0,2l	10,50
283. Ouzo Plomari	Fl. 0,7l	32,50
284. Metaxa Alt	2cl	7,00
285. Metaxa Reserve	2cl	7,80
286. Tsipouro auf Eis	4cl	3,80
287. Grappa	2cl	3,50

APERITIFS

290. Aperol-Spritz ^{1,14}	0,2l	5,20
291. Hugo	0,2l	5,50
292. Martini Bianco ¹	5cl	3,50
293. Sherry Medium	2cl	2,50

OFFENE HAUSWEINE

WEISSWEINE

300. Weisswein - lieblich	0,2l	4,50
301. Weisswein - halbtrocken	0,2l	4,50
302. Weisswein - trocken	0,2l	4,50

ROTWEINE

310. Rotwein - lieblich	0,2l	4,50
311. Rotwein - halbtrocken	0,2l	4,50
312. Rotwein - trocken	0,2l	4,50

ROSÉWEIN

320. Roséwein - halbtrocken	0,2l	4,50
-----------------------------	------	------

FLASCHENWEINE

325. Retzina - Weisswein	Fl. 0,25l	4,80
326. Retzina - Weisswein	Fl. 0,75l	7,90

SEKT

330. Geldermann (Grand Brut)	Fl. 0,75l	26,00
331. Geldermann (Grand Blanche)	Fl. 0,75l	26,00
332. Geldermann (Grand Rosé)	Fl. 0,75l	26,00
333. Prosecco	Fl. 0,75l	22,50
334. Prosecco Piccolo	Fl. 0,25l	6,50