

Willkommen im Iméra!

ημέρα

[i'mera] f - der Tag

Jeder Tag in unserem Leben sollte etwas Besonderes sein, denn unsere Zeit ist kostbar. Wir wünschen uns, dass Sie Ihre Zeit im Iméra so wohltuend wie möglich verbringen. Denn hier trifft ein modernes Konzept auf griechische Tradition und mündet in einer Zusammenstellung aus vielen Gerichten, welche die Herkunft unserer Idee genussvoll präsentieren.

Lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen und genießen Sie die kulinarische Reise durch die griechische Inselwelt! Wir freuen uns, Sie als Guest begrüßen zu dürfen.
Mögen noch viele weitere Tage bei uns folgen!

μεζέδες

[me'zedes] m - Appetithäppchen

Wir möchten Ihnen die kulinarischen Schätze Griechenlands vorstellen: unsere Mezédes! Die traditionell zubereiteten Köstlichkeiten werden mit frischen Kräutern, mediterranen Gewürzen und viel Liebe verfeinert und das ganz nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes.

Sie können wählen aus unterschiedlichsten Variationen: Es erwartet Sie ein Mix aus bunten Salaten, frischen Fisch- und Fleischgerichten garniert mit den feinsten Beilagen. Die Probierfreudigen können sich natürlich auch für eine Variation aus unterschiedlichen Mezédes entscheiden.

Besonders wichtig ist uns zudem, dass Sie in den Genuss der griechischen Esskultur kommen. Das bedeutet, sich ausreichend Zeit für dieses vielfältige Geschmackserlebnis zu nehmen.

Wir servieren zusätzlich ausgewählte Weine, von denen sich unsere Gäste nach Herzenslust bedienen können.

Der perfekte Einstieg in einen geselligen Abend!



APERITIF

8,90

IMÉRA BERRY

Gin | Wild Berry | Beeren

7,90

ATHENIAN SPRITZ

Otto's Athens Vermouth | Prosecco | Tonic Water

7,90

HUGO

Holunder | Prosecco | Soda | Limette & Minze

8,50

MARACUJA SPRITZ

Maracuja | Prosecco | Himbeeren

8,90

APEROL SPRITZ

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

8,50

LILLET BERRY

Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

8,50

MARTINI FIERO TONIC

Fiero Vibrante alkoholfrei | Tonic | Orange

7,50

HUGO FREE

Holunder | Ginger Ale | Limette | Minze



imera.restaurant

Vegetarisch

1. KOLOKITHOKEFTEDES	8,90
Zucchiniplätzchen Frische Kräuter Feta Joghurt Minz Dip	
2. PSITA LACHANIKA	7,90
kalte & eingelegt: Paprika Zucchini Austernpilze Zwiebeln Knoblauch Olivenöl Kräuter	
3. ELIES KE PIPERIES	5,90
Eingelegte Oliven & Peperoni Frische Kräuter Knoblauch Olivenöl	
4. KOLOKITHAKIA	8,90
Mehlierte Zucchini-Sticks Knoblauch Olivenöl Tzatziki	
5. DOLMADAKIA	9,90
Gefüllte Weinblätter Zitronensenfsahnesauce mit Dill	
6. MANITARIA PLEUROTUS	10,50
Austernpilze vom Grill Knoblauch Olivenöl Balsamico-Feigen-Creme Parmesanschnee vegan ohne Parmesanschnee	

Vorspeisen Variationen

IMÉRA ÖREKTIKO	27,90
Tzatziki Taramas Tirokaftei Aioli Hummus eingelegtes Gemüse Zucchini-Sticks Falafel Käsebällchen Pita Ecken	
PENTE KREMES	14,90
Variationen aus: Tzatziki Taramas Tirokaftei Aioli Hummus Pita Ecken	

CREMES

11. TZATZIKI	6,50
Joghurt Gurke Dill Knoblauch Olivenöl	
12. TARAMAS	6,90
Fischrogencreme Kartoffelpüree feine Zitronennote Olivenöl	
13. TIROKAFTERI	6,90
Fetacreme Chili Paprika Olivenöl	
14. AIOLI	5,50
Cremiger Knoblauchdip Petersilie Dill feine Zitronennote Olivenöl	
15. HUMMUS	6,50
Kichererbsen Sesampaste Knoblauchnote Olivenöl	

mezé

Glück verdoppelt sich,
wenn man es teilt!

KÄSE

16. TIROKOKETES	9,90
Käsebällchen aus dreierlei Käse Iméra Dip	
17. FETA FILO	11,50
Fetakäse in Filotheig Honig Oregano Sesam	
18. FETA STON FOURNO	9,90
Feta aus dem Ofen Peperoni Zwiebeln Tomate Olivenöl	
19. SAGANAKI SOUSAMI	10,50
Feta knusprige Sesamanade Honig	
20. TRILOGIA TIRION	14,90
Variationen aus: Saganaki Sousami Feta ston Fourno Tirokroketes	

STOPLAT

21. KEFTEDAKIA	10,90
Rinderhacksteaks Fetasauce Pita-Brot-Ecken	
22. SOUFLAKOPULA	10,90
Zarter Putenspieß Kräuterbutter Tzatziki	
23. GYROS METAXA	10,50
Gyros Metaxasauce Feteschneee	
24. ARNI KOKINISTO	12,50
Lammragout Karotte Sellerie Frische Kräuter & Zimtnote	

FLEISCH

29. FILETO TSIPOURAS	13,90
Doradenfilet gegrillt Gemüse Zitronen-Vinaigrette	
30. KALAMARAKIA	12,50
Baby-Calamari paniert Iméra Dip +vom Grill auf Salatbouquet & Zitronen-Vinaigrette 3,00	
31. GARIDES SKORDATES	13,50
Garnelen frische Kräuter Chilinote Oliven Cherrytomaten in Knoblauch-Olivenöl gebraten	
32. OKTAPODI SKORDATO	15,50
Oktopus gegrillt Knoblauch-Olivenöl Oregano +auf griechische Reisnudeln 3,00	
33. SARDELLES	12,90
Sardinen paniert Knoblauch-Olivenöl Iméra Dip	

Salate

SALATITSA	4,50
Kleiner bunter Salat Iméra Dressing	
ODER	
MIKRI CHORIATIKI	5,90
Tomaten Gurken Zwiebeln Oliven Peperoni Feteschneee Olivenöl Oregano	



Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
sind wir Ihnen gerne behilflich.
Diese sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns einfach an.

Fisch

35. VEGAN BOWL

Bunter Salat | Falafel | Reisnudeln | Cherrytomaten | Gurken
Zwiebeln | Gemüse | Hummus | Balsamico-Feigen-Creme

36. SALATA TOU KESARA

Bunter Salat | Hähnchenbrustfilet | Cherrytomaten | Gurken
Paprika | geriebener Hartkäse | Iméra Dressing | Crostini

37. SALATA ME GARIDES

Bunter Salat | Garnelen | Paprika | Zwiebeln |
Cherrytomaten | Iméra Dressing | Crostini

38. IMÉRA BOWL

Bunter Salat | Reisnudeln | Gemüse | Fetaschnee | Peperoni
Oliven | Zwiebeln | Cherrytomaten | Iméra Dressing | Crostini

- + Gyros | Tzatziki 3,90
- + Hähnchenbrustfilet 4,50

SALATA

Salate

15,90

16,90

18,50

15,50

Psarika

FISCHGERICHTE

*Salat
vorweg

39. FILETO SOLOMOS

Lachsfilet | Zitronensenfahnsauce mit Dill | Gemüse

26,90

40. KALAMARAKIA

Baby-Calamari paniert | Iméra Dip | Pommes Frites
+vom Grill auf Salatbouquet & Zitronen-Thymian-Kartoffeln 3,00

21,90

41. GARIDES SKORDATES

Garnelen | Frische Kräuter | Chilinote | Oliven | Cherrytomaten
in Knoblauch-Olivenöl gebraten | Reisnudeln

25,90

42. FILETO TSIPOURAS

Doradenfilet | Spinat & Zwiebeln | Zitronen-Vinaigrette
Zitronen-Thymian-Kartoffeln

26,90

43. PSARI TRILOGIE

Vom Grill: Lachsfilet | Doradenfilet | Garnelen | Zitronen-Vinaigrette
Zitronen-Thymian-Kartoffeln

28,90



Beilagen

POMMES FRITES | REIS
ZITRONEN THYMIAN KARTOFFELN +1,50
GEMÜSE +2,50

KREATIKA

Fleischgerichte

*Beilage auf Wunsch, Salat vorweg

44. PAIDAKIA ARNISIA

Lammkoteletts | Oregano | Tzatziki

23,90

45. SOUVLAKIA ARNISIA

Zarter Lammspieß | Kräuterbutter | Tzatziki

24,90

46. FILETO ARNAKI

Zartes Lammfilet | Kräuterbutter | Tzatziki
+ Auf Fetasauce 2,50 (ohne Tzatziki)

28,50

47. GYROS

Schweinefleisch vom Drehspieß | Hauseigene Gewürze | Tzatziki
+ In Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken 3,50 (ohne Tzatziki)
+ Mit Fetasauce 2,50 (ohne Tzatziki)

17,90

48. SOUVLAKIA CHIRINA

Zwei zarte Fleischspieße vom Schweinefilet | Tzatziki

19,90

49. BIFTEKI GEMISTO

Rinderhacksteak | Gefüllt mit Feta | Tzatziki
+ Auf Metaxasauce 2,50 (ohne Tzatziki)

20,90

50. FILETO KOTOPOULO

Hähnchenbrustfilet vom Grill | Kräuterbutter | Tzatziki

19,90

51. SOUFLAKOPULA

Zarter Putenspieß | Kräuterbutter | Tzatziki

20,50

52. BRIZOLA

Rumpsteak | Kräuterbutter | Tzatziki
+ Mit gebratenen Champignons & Zwiebeln 3,00

28,50

53. FILETO CHIRINO

Schweinefiletmedallions | Wahlweise auf Metaxasauce oder Fetasauce

20,90



PSI STA RIA

*Beilage auf Wunsch,
Salat vorweg

Grillvariationen

57. IMÉRA
Gyros | Rumpsteak | Putenpieß | Tzatziki

58. FILEO TRIO
Lammfilet | Hähnchenbrustfilet | Schweinefilet
Kräuterbutter | Tzatziki

59. KRONOS
Gyros | Rinderhacksteak | Spieß vom Schweinefilet | Tzatziki

60. ARNI PSITO
Lammfilet | Zwei Lammkoteletts | Lammspieß
Kräuterbutter | Tzatziki

19,50

22,90

19,90

22,90

23,90

21,90

26,90

Beilagen

POMMES FRITES | REIS
ZITRONEN THYMIAN KARTOFFELN +1,50
GEMÜSE +2,50



*Beilage auf Wunsch,
Salat vorweg

TIGANIA

19,50

22,90

19,90

Pfannengerichte

54. TIGANIA CHIRINI

Schweinefiletstreifen | Paprika | Zwiebeln
Zitronensenfsahnesauce mit Dill

55. ARNI ME FETA

Lammstreifen | frische Kräuter | Champignons | Paprika
Lauchzwiebeln | Fetasauce

56. TIGANIA KOTOPOULU

Hähnchenfiletstreifen | Oliven | Paprika | Zwiebeln
Tomatensahnesauce | Fetaschnee

*Salat vorweg

61. ARNI KOKINISTO

Lammragout | Karotte | Sellerie
frische Kräuter & Zimtnote | Reisnudeln

62. SUZUKAKIA SMIRNEIKA

Rinderhacksteaks | Tomatensauce
Fetaschnee | Zitronen-Thymian-Kartoffeln

63. STIFADO

Zartes Lammfleisch | ganze
Jungzwiebeln | Tomaten-Weinsauce
Zitronen-Thymian-Kartoffeln

64. ARNAKI KLEFTIKO

Lammhaxe aus dem Ofen | Karotte
Sellerie | Frische Kräuter | Reisnudeln

20,90
19,90
21,90
21,90

PASTA

65. PASTA IMÉRA

Linguine | Austernpilze | Paprika
Zucchini | Zwiebeln | Tomatensauce
+ Fetaschnee 1,50
+ Lammstreifen 5,00

66. PASTA GARIDES

Linguine | Garnelen | Cherrytomaten
Oliven | Knoblauch | Chili

67. PASTA KOTOPOULO

Linguine | Hähnchen
Lauchzwiebeln | Spinat
Cherrytomaten | Sahnesauce

MAGEI

KRITHAROTTO

Griechische Antwort auf Risotto

68. KRITHAROTTO IMÉRA

Reisnudeln | Zwiebeln | Paprika
Cherrytomaten | Tomatensauce

+ Garida 6,00

Garnelen | Oliven | Knoblauch
Chili | Parmesan

+ Kotoopoulos 5,00

Hähnchen | Lauchzwiebeln | Spinat
Tomatensahnesauce | Parmesan

15,90
10,90
11,90
11,90
11,90
8,90

REFTA Traditionelles

Pedika

KINDER
bis 12 Jahre

69. GYRAKI

Gyros | Tzatziki | Pommes Frites

70. KOTOBOUKIES

Hausgemachte Hähnchen Nuggets | Pommes Frites

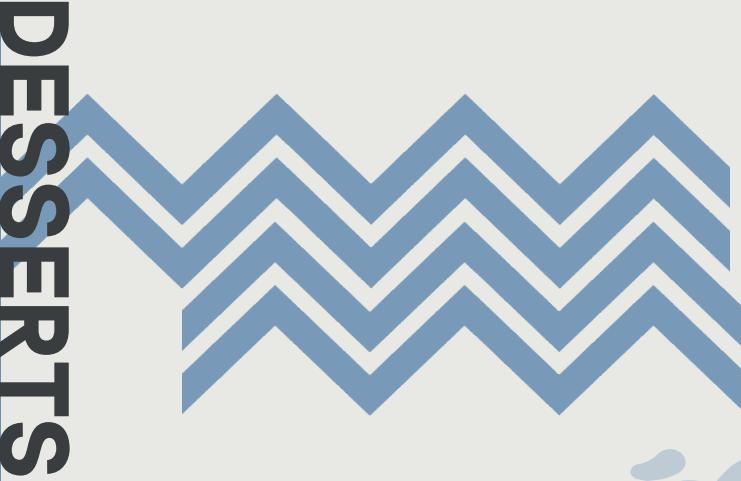
71. SOUVLAKI

Spieß vom Schweinefilet | Tzatziki | Pommes Frites

72. MAKARONAKI

Pasta Linguine | Tomatensauce

YAOURTI ANGELOS	6,90
Griechischer Joghurt Walnüsse Honig-Karamell Engelshaare	
CHEESECAKE	8,90
Käsekuchen Haferflocken-Butterkeksboden Himbeersauce	
SOUFFLE SOKOLATA	8,50
Schokoladenküchlein Himbeersauce Vanilleeis	
GALATOPITA	7,90
Grießkuchen Honig-Karamell Engelshaare Wallnuss Zimtnote	
PAGOTO	1,50
Eine Kugel Eis: Vanille Erdbeer Schokolade + Sahne 0,80 + Himbeersauce 0,80 + Streusel 0,50	
PAGOTO IMÉRA	5,50
Zwei Kugeln Vanilleeis Himbeersauce Sahne Engelshaare	



Kaffeemanufaktur

Moin BOHNE Rösterei

Unser Coffee Roaster aus der Region.

Nachhaltig. Fair. Bio.

CAFÉ CRÉMA	3,50
CAPPUCCINO	3,90
ESPRESSO	2,50
DOPPELTER ESPRESSO	3,90
MOKKA ELINIKOS	3,50
LATTE MACCHIATO	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,50
FREDO ESPRESSO <i>kalter Espresso</i>	4,50
FREDO CAPPUCCINO <i>kalter Cappuccino</i> +Hafermilch 0,50	4,90

TEEMANUFAKTUR

Unser Tee aus Griechenland von Krocus Kozanis.
Biologischer Anbau mit den edelsten Zutaten.

KROCUS KOZANIS BIO Kräutertee Zimt Gewürznelken Safran	3,50
Minze Zitronengras Safran	
Honig Orange Safran	
Salbei Zitrone Safran	
Grüner Tee Lakritze Ingwer Safran	
FRISCHER MINZTEE Ingwer Zitrone	4,50

Desserts & Getränke



Softdrinks & Säfte

COLA, FANTA, SPRITE, COLA ZERO, MEZZO MIX	0,3L 3,90	0,4L 4,90
SCHWEPPES Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2L 3,90	
SAFTSCHORLE	0,3L 3,90	0,4L 4,90
RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,3L 3,90	0,4L 4,90
Orange, Apfel, Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere, Rhabarber, Kiba		
RAUCH EISTEE Granatapfel, Pfirsich	0,33L 4,50	
IMÉRA TAFELWASSER Sprudel	0,25L 2,90	0,5L 4,50
IMÉRA TAFELWASSER Still	0,25L 2,90	0,5L 4,50
		0,7L 6,50
		0,7L 6,50

BIER

FASSTBIERE	
WARSTEINER	0,25L 3,50
KRONOS PIKRI HERB	0,25L 3,50
ALSTERWASSER	0,25L 3,50
KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER	0,5L 5,90
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	0,5L 5,90
FLASCHENBIERE	
WARSTEINER <i>alkoholfrei</i>	0,33L 3,90
WEIZENBIER <i>alkoholfrei</i>	0,5L 5,90
MYTHOS	0,33L 4,50

OFFENE WEINE

offener Roséweine

SKOURAS CUVÉE PRESTIGE 0,2L 6,90 0,75L 20,90

Trocken, Rebsorten: Moschofilero, Agiorgitiko
Leuchtende pinke Farbe | Aromen süßer Früchte
Abgang frisch und fruchtig.

AVANTIS - HARMONY

Trocken, Rebsorten: Merlot, Vradiano

Aromen roter Früchte | Geschmacksbalance auf hohem Niveau | frisch und mittellang im Abgang.

IMÈRA - WEIN

Trocken, Rebsorte: Spätburgunder

Kräftige Farbe | Aromen von Schwarzkirschen und Brombeeren | gehaltvoller Abgang

APELIA - BLACK LABEL

Lieblich, Rebsorte: Agiorgitiko

Glänzende rote Farbe | milder, süßer und leichter Geschmack.

HATZIMICHALIS - ALFEGA

Trocken, Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Harmonisch ausgewogen | langer, fruchtiger Abgang.

WEINE

Unser Ziel: Ihnen erlesene, griechische Weine zu präsentieren!
Denn die Auswahl ist sehr vielfältig und qualitativ hochwertig.
Wussten Sie zum Beispiel, dass »Griechischer Wein« einen großen Schatz an autochthonen Rebsorten und Terroirs beherbergt? Dies wird regelmäßig auf internationalen Messen und Verkostungen unter Beweis gestellt - und natürlich hier bei uns im IMÈRA.
Sprechen Sie uns für exklusive Empfehlungen gerne direkt an. Zum Wohl!

OFFENE WEINE

HARMONY - AVANTIS	0,2L 6,90	0,75L 20,90
Trocken, Rebsorten: Trebbiano, Malagouzia Gelbgrüne Farbe fruchtige Aromen der Zitrusfrüchte leicht und ausbalanciert.		
IMÈRA - WEIN	0,2L 6,90	0,75L 20,90
Trocken, Rebsorte: Grauer Burgunder Helles strohgelb mit grünen Reflexen fruchtige Aromen nussiger Abgang		
IMIGLYKOS MAGIS - SOKOS	0,2L 6,50	0,75L 18,90
Lieblich, Rebsorte: Roditis Leuchtende Farbe Qualitativ hochwertig fruchtiger Charakter.		
ENOTRIA - DOLOUFAKIS	0,2L 7,50	0,75L 22,50
Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc und Vilana Frische und leichte Säure Zitrusfrüchte Langer und fruchtiger Abgang.		
WEINSCHORLE	0,3L 5,90	

PRICKELNDES

PROSECCO	0,1L 4,00	0,75L 25,00
VEUVE CLICQUOT		0,75L 140,00
Frankreich Brut Champagner		
SPARKLING DOLOUFAKIS	0,75L 60,00	
Griechenland Brut Sparkling		

FLASCHENWEISSWEISS

HATZIMICHALIS - ALFEGA	0,75L 26,00
Trocken, Rebsorte: Sauvignon Blanc, Malagouzia & Robola Das aromatische Profil besteht aus Aromen tropischer Früchte, die durch blumige Noten hervorgehoben werden. Am Gaumen ist der Wein cremig, rund mit ausgeprägter Säure.	
MOSCHOFILERO - SKOURAS	0,75L 28,00
Trocken, Rebsorte: Moschofilero Der Wein besitzt eine leuchtend goldgelbe Farbe. In der Nase ist der Wein leicht, frisch, fruchtig. Der Abgang ist lang frisch und angenehm fruchtig an Orangen und anderen Früchten.	
LENGA - AVANTIS	0,75L 29,00
Halbtrocken, Rebsorte: Gewürztraminer Ausgeprägte Intensität von süßen Rosen, Litschi, exotischen Früchten, Pfeffer, Minze, Ingwer, Karamell und Gewürzen. Lebendig und frisch im Geschmack.	
THEOPETRA - TSILILIS	0,75L 32,00
Trocken, Rebsorten: Assyrtiko, Malagouzia Intensive fruchtige Aromen nach Bergamotte und Grapefruit sowie blumige Aromen. Sehr rund, frische Säure und ein langer Abgang.	
BIBLIA CHORA	0,75 L 37,00
Trocken, Rebsorten: Sauvignon Blanc, Assyrtiko Ein Weisswein mit einer hellen, gelbgrünen Farbe und einem bestechenden Funkeln. Sehr klares Fruchtaroma das an Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert. Ein frischer, gut strukturierter Wein mit einer gut eingebundenen Säure und einem langen, intensiven, sehr aromatischen Nachhall.	
AGIOS CHRONOS - AVANTIS	0,75L 42,00
Trocken, Rebsorte: Viognier Eine Explosion von gelben frischen Früchten, ein beeindruckendes Ergebnis. Der Nachgeschmack ist lang, fruchtig, komplex.	

Flaschenweine Rosé

HATZIMICHALIS - ALFEGA 0,75L 26,00

Trocken, Rebsorten: Grenache Rouge, Malagouzia & Syrah
Der Roséwein hat eine helle Roséfarbe. Lebendige rote Fruchtaromen und die Präsenz von Erdbeer- und Himbeermarmelade. Erfrischender und samtiger Geschmack mit kraftvollem und angenehm fruchtigem Abgang.

LENGA PINK - AVANTIS

Trocken, Rebsorten: Gewürztraminer, Mavrokoudoura
Zarte Aromen nach Rosen, süßen Trauben und einem Hauch von Zitrusfrüchten. Abgang ist lang und angenehm, begleitet von einer milden Säure.

FLASCHEN WEINEROT

ENOTRIA - DOLOUFAKIS

Trocken, Rebsorte: Kotsifali, Liatiko, Syrah

Perfekte rote Farbe der Traube. In der Nase ist der Wein ausgeglichen, fruchtig und erinnert an Waldbeeren, Vanille. Großartig im Mund, es entfalten sich samtige Strukturen

THEOPETRA - TSILILIS

0,75L 27,50

Trocken, Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limiona

Aromen von schwarzen und roten Früchten. Im Mund üppig mit reichen Tanninen, Aromen von schwarzen Früchten und einem komplexen würzigen Nachgeschmack.

NEMEA ST.GEORGE - SKOURAS

0,75L 33,50

Trocken, Rebsorte: Agioritiko

Aromen der Johannisbeeren mit süßen Gewürznoten, reifen Erdbeeren und mit einem Hauch von Anis. Im Geschmack ist der Wein ausgeglichen, rund und mit leichter Säure.

SYRAH - AVANTIS

0,75L 36,00

Trocken, Rebsorte: Syrah

Purpur Rote Farbe. Komplexes Bouquet mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack ist der Syrah von Avantis sehr voll und gut ausbalanciert.

Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem besonders langen Abgang.

MOHTARO - MUSES ESTATE

0,75L 44,00

Trocken, Rebsorte: Mouhtaro

Üppige Aromen von Waldfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen.

Vollmundiger Körper und intensive Aromen mit einem langen Abgang.

AGIOS CHRONOS - AVANTIS

0,75L 53,00

Trocken, Rebsorten: Syrah 92% - Viognier 8%

Extrem reich, mit intensiven Aromen. Sehr komplexes Bouquet

mit typischen und vielseitigen Düften. Im Geschmack sehr einzigartig voll und rund.

Tolle Geschmacksbalance auf hohem Niveau, mit einem langen Abgang.

RETSINA - MALAMATINA

Geharzt, Rebsorte: Roditis

Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Aroma.

Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack.

KECHRIBARI RETSINA - KECHERIS

Geharzt, Rebsorte: Savatiano

Der etwas andere Retsina. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang.

GIN & TONIC 4cl

Hausgemachte Limonaden

MARACUJA MINZ LIMONADE	5,90
Maracujasafz / frische Minze / Soda	
HIMBEER BASILIKUM LIMONADE	5,90
Himbeerpuree / Basilikum / Soda	
ROSMARIN ZITRONE LIMONADE	5,90
Rosmarin / Zitrone / Soda	

Longdrinks 4cl

BACARDI COLA	8,90
ABSOLUT VODKA LEMON	9,90
HAVANA COLA	8,90
JACK DANIELS COLA	9,90
CAMPARI ORANGE	9,50

geharzte Flaschenweine

RETSINA - MALAMATINA

0,5L 13,00

Geharzt, Rebsorte: Roditis

0,5L 16,00

Glänzende goldgelbe Farbe, mit einem einzigartigen Aroma.

Wohl ausgeglichen und angenehm harzig im Geschmack.

KECHRIBARI RETSINA - KECHERIS

Geharzt, Rebsorte: Savatiano

Der etwas andere Retsina. Der Wein besitzt einen langen, fruchtigen und geharzten Abgang.

Griechische Spirituosen

OUZO PLOMARI

2CL AUF EIS 2,90 0,2L FLASCHE 14,90

Den einzigartigen Geschmack verdankt er den Kräutern und Anis.

Seine hohe Qualität entspringt aus einer über 100 Jahre währenden Tradition in der Rezeptur und Destillation.

OUZO VETO GOLD

2CL AUF EIS 3,40

Dieser bekömmliche Ouzo wird zu 100% aus der Destillation mit Anis gewonnen. Ein duftendes Destillat mit dem feinsten Geschmack für den Gaumen.

OUZO NO 7 GOLD

2CL AUF EIS 3,40

Eine exquisite Mischung aus Samen wie Anis, Koriander und Citrus tropfenweise in traditionellen Kupfer Destillierkolben. 100% Destillat.

OUZO AVANTES

2CL AUF EIS 4,90

Voller Geschmack in realer Grundlage, welche die Natürlichkeit der Zutaten und den authentischen Charakter des Destillats hervorhebt.

TSIPOURO TO KALO MAS

2CL AUF EIS 3,40

Top-Qualität der Trauben, Wasser aus natürlicher Quelle. Das Destillat reift für mehrere Monate in Edelstahl tanks.

TSIPOURO AGED SPIROPOULOS

2CL AUF EIS 5,40

Der Geschmack ist reich und anhaltend, mit Aromen der Eiche, belagern den Gaumen und lassen einen langen schokoladigen Nachgeschmack.

METAXA 12* STERNE

2CL 4,90

METAXA GRANDE FINE

2CL 5,90

METAXA PRIVATE RESERVE

2CL 7,50

(mindestens 30 Jahre gealtert)

DEGISTIF

TEQUILA SIERRA SILVER 2CL	2,90	AMARETTO 4CL	4,90
ABSOLUT VODKA 2CL	3,50	CAMPARI 4CL	4,50
BACARDI 2CL	3,50	BAILEYS 4CL	4,90
SAMBUCÀ 2CL	2,90	JÄGERMEISTER 2CL	3,50

COCKTAILS

CAIPIRINHA

Cachaca | Limette | Rohrzucker

GIN BASIL SMASH

Gin | Zitrone | Zuckersirup | Basilikum

TEQUILA SUNRISE

Tequila | Orangensaft | Zitrone | Grenadine

AMARETTO SOUR

Amaretto | Orangensaft | Zitrone | Zuckersirup

GIN FIZZ

Gin | Limette | Zitrone | Zuckersirup | Soda

OUZO LEMONADE

Ouzo Plomari | Zitrone | Zuckersirup | Frische Minze | Soda

GREEK NEGRONI

Otto's Athens Vermouth | Mataroa Gin | Campari

MOJITO

Rum | Limette | Rohrzucker | Frische Minze | Soda

LONG ISLAND ICE TEA

Wodka | Gin | Tequila | Rum | Triple Sec | Zitrone | Cola

CUBA LIBRÉ

Bacardi White | Limette | Cola

ALKOHOLFREI

NICE DRIVE

Limette | Orange | Zucker | Ginger Ale

IPANEMA

Limette | Rohrzucker | Ginger Ale | Maracujasafz

STRAWBERRY GARDEN

Erdbeere | Zitrone | WildBerry | Limette | Rohrzucker | Minze

VIRGIN RASPBERRY MOJITO

WildBerry | Limette | Minze | Himbeere