

Vorspeisen Appetizers Mesedes



Suppen

Soups

- | | | | |
|----------|---|--------------------------|--------|
| <u>1</u> | „Fasolada“
Griechische Bohnensuppe | <i>greek bean soup</i> | 7,00 € |
| <u>2</u> | „Tomatosoupa“
Griechische Tomatensuppe | <i>greek tomato soup</i> | 7,00 € |

Sotos Mezze

- | | | | |
|----------|--|--|---------|
| <u>3</u> | 1 Saganaki, 1 Teigrolle mit Feta, 1 Dattel im Speckmantel,
1 Garnele im Kartoffelmantel, 3 Gambas in Knoblauch
Aubergine und Zucchini Tomatensauce mit Parmesan,
Tzaziki, Yiamas Knoblauchcreme | | 16,00 € |
|----------|--|--|---------|

Kalte Vorspeisen

cold appetizers

- | | | | |
|-----------|--|--|---------|
| <u>6</u> | „Tzaziki“
aus griechischem Joghurt, Olivenöl, Gurken und Knoblauch
<i>from greek yoghurt, cucumber, olive oil & garlic</i> | | 6,00 € |
| <u>7</u> | „Yiamas Knoblauchcreme“
hausgemachter griechischer Knoblauchdip
<i>homemade greek garlic dip</i> | | 6,00 € |
| <u>8</u> | „Dolmadakia“
Weinblätter gefüllt mit Reis, Tomatensauce dazu Tzaziki
<i>grape leaves stuffed with rice, tomato sauce & tzaziki</i> | | 10,00 € |
| <u>9</u> | „Tiri Feta“
original griechischer Schafskäse Feta, Olivenöl, Zwiebeln
<i>original greek sheep cheese feta, olive oil, onions</i> | | 10,00 € |
| <u>10</u> | „Elies-Piperies“
Oliven & Peperoni
<i>olives & peppers</i> | | 10,00 € |

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen frisch gebackenes Pitabrot!

Warme Vorspeisen *warm appetizers*



- 15** „Tiropitakia“ 10,00 €
3 Blätterteig gefüllt mit Schafskäse Feta, dazu Tzaziki
puff pastry filled with sheep cheese feta & tzaziki
- 16** „Gigantes“ 12,00 €
Griechische Riesenbohnen hausgemacht mit Schafskäse Feta
greek giant beans homemade with sheep cheese feta
- 17** „Saganaki“ 12,00 €
3 gebackene Schafskäse Feta mit marinierten Tomaten, Zwiebeln
sheep cheese feta with marinated tomatoes
- 18** „Melitsanes Metaxa“ 12,00 €
Auberginen in Metaxasauce mit Feta & Gouda überbacken
eggplant in metaxa sauce, overbaked with feta cheese & gouda
- 19** „Garides Patata“ 10,00 €
3 Garnelen im Kartoffelmantel, dazu Yiamas Knoblauchcreme
prawns in coat of potatoes with greek garlic dip
- 20** „Calamaria“ 10,00 €
6 hausgemachte panierte Tintenfische, dazu Yiamas Knoblauchcreme
homemade fried squid with greek garlic dip
- 21** „Bruschetta formaggio“ 10,00 €
3 Pitabrote mit Tomaten-Olivenknoblauchöl, mit Gouda überbacken
tomatoes, olivegarlic oil on pita bread, overbaked with gouda
- 22** „Gegrillte Peperoni“ 10,00 €
gegrillte Peperoni mit frischem Knoblauch, dazu Yiamas Knoblauchcreme
grilled peperoni with fresh garlic and greek garlic dip
- 23** „Gebackene Datteln“ 10,00 €
6 Datteln im Speckmantel mit Hausdressing und Balsamico
baked date with bacon and house dressing & balsamico

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen frisch gebackenes Pitabrot!

Salate *salads*



- | | | |
|-----------|--|---------|
| <u>30</u> | „Choriatiki Salata“
Blattsalate, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse Feta, Paprika, Zwiebeln, Rucola, Olivenöl & Balsamico & Pitabrot
<i>with tomatoes, cucumbers, olives, peperoni, sheep cheese feta, onions, rucola, olive oil & balsamico</i> | 13,00 € |
| <u>31</u> | „Garides Salata“
Blattsalate mit 5 Garnelen in Kartoffelmantel, Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, Olivenöl & Balsamico & Haus Dressing & Pitabrot
<i>green salads, grilled scampis, tomatoes, cucumbers, rucola, sweet pepper, joghurt dressing</i> | 19,00 € |
| <u>32</u> | „Caesar Salata“
Blattsalate mit 3 Hühnerbrust, Tomaten, Gurken, Paprika, Rucola, Parmesan, Olivenöl & Balsamico & Haus Dressing & Pitabrot
<i>green salads with chicken breast strips, sweet pepper, rucola, parmesan & joghurt dressing</i> | 19,00 € |

Beilagen

- | | |
|-----------|-----------------------|
| <u>34</u> | Farmer Pommes |
| <u>35</u> | griechischer Reis |
| <u>36</u> | Kroketten |
| <u>37</u> | Mediterranes Gemüse |
| <u>38</u> | Gebratene Champignons |
| <u>39</u> | Ketchup |
| <u>40</u> | Mayonnaise |

side dishes

- | | |
|---------------------------------|--------|
| <i>farmer french fries</i> | 4,00 € |
| <i>greek rice</i> | 4,00 € |
| <i>croquettes</i> | 4,00 € |
| <i>mediterranean vegetables</i> | 7,00 € |
| <i>fried mushrooms</i> | 7,00 € |
| <i>ketchup</i> | 1,00 € |
| <i>mayonnaise</i> | 1,00 € |

Saucen

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| <u>45</u> | hausgemachte Metaxa Sauce |
| <u>46</u> | hausgemachte Sauce Hollandaise |
| <u>48</u> | hausgemachte scharfe Sauce |

sauces

- | | |
|----------------------------------|--------|
| <i>homemade metaxa sauce</i> | 4,00 € |
| <i>homemde sauce hollandaise</i> | 4,00 € |
| <i>homemade spicy sauce</i> | 3,00 € |

Für unsere kleinen Gäste *for our small guests*

- 70 **„Kleiner Grieche & Kleine Griechin“**
Gyros, Farmer Pommes, Salat & Tzaziki
1 Kinderouzo 12,00 €
- 71 **„Bienchen Teller“**
1 Fleischspieß, Farmer Pommes, Salat & Tzaziki
1 Kinderouzo 12,00 €
- 74 **„Mickey Maus“**
5 Chicken Nuggets, Farmer Pommes, Salat
1 Kinderouzo 10,00 €



Griechische Grillspezialitäten

greek grill specialties

- 80** „Gyros“ 19,00 €
mit Farmer Pommes, Reis, Tzaziki, Zwiebeln & Salat
with farmer french fries, rice, tzaziki, onions & salad
- 81** „Valtero“ 20,00 €
Gyros in Metaxasauce mit überbackenem Goudakäse,
Farmer Pommes & Salat
*gyros in metaxa sauce, topped with melted cheese,
farmer french fries & salad*
- 82** „Souvlaki“ 19,00 €
2 Fleischspieße aus magerem Schweinelachs mit Farmer Pommes,
Reis, Tzaziki & Salat
*2 pork tenderloin on a skewer, farmer french fries, rice,
tzaziki & salad*
- 83** „Souvlaki Spezial“ 24,00 €
1 Fleischspieß mit Schafskäse Feta gefüllt, Paprika,
Mediterranem Gemüse, Farmer Pommes, Reis, Tzaziki & Salat
*1 pork meat on a skewer, filled with sheep cheese feta, sweet pepper
mediterranean vegetables, farmer french fries, rice, tzaziki & salad*
- 84** „Bifteki-Gemisto“ 21,00 €
3 Bifteki mit Schafskäse Feta gefüllt, Metaxasauce
dazu Farmer Pommes, Reis, Tzaziki & Salat
*large minced steak, stuffed with sheep cheese feta, metaxa sauce
with farmer french fries, rice, tzaziki & salad*



Gemischte griechische Platten

mixed greek plates

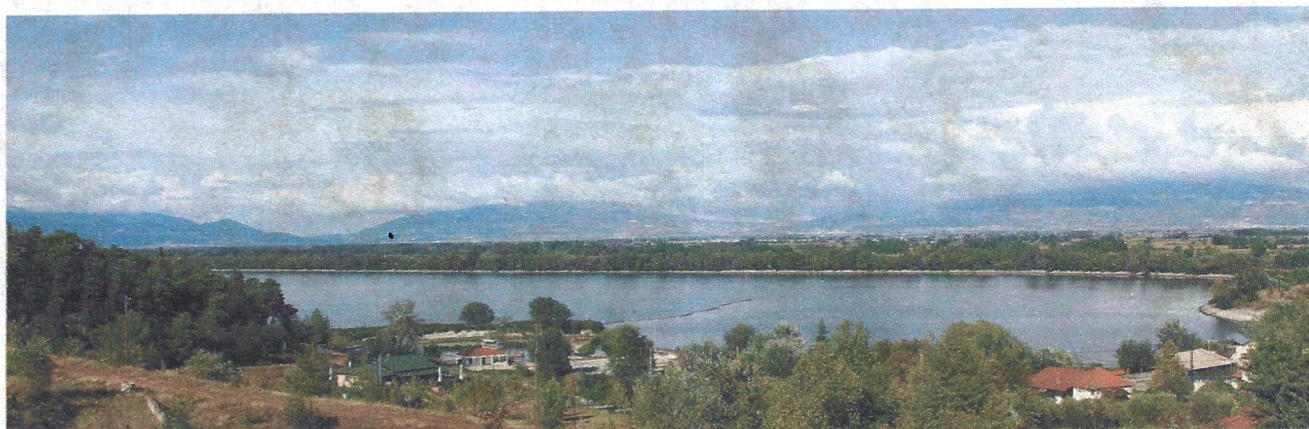
- 90** „Serres“ 23,00 €
Gyros, Souvlaki, Leber, Farmer Pommes,
Reis, dazu Tzaziki & Salat
*gyros, souvlaki, liver, farmer french fries,
rice, served with tzaziki & salad*
- 91** „Thessaloniki“ 23,00 €
Gyros, Souvlaki, Bifteki gefüllt mit Schafskäse Feta, dazu
Farmer Pommes, Reis, Tzaziki & Salat
*gyros, souvlaki, bifteki stuffed with sheep cheese feta and
farmer french fries, rice, tzaziki & salad*
- 92** „Chalkidiki“ 24,00 €
Gyros, Souvlaki, Hühnerbrustfilet, Lammkotelett, dazu
Farmer Pommes, Reis, Tzaziki & Salat
*gyros, souvlaki, chicken breast, grilled lamb chop and
farmer french fries, rice, tzaziki & salad*
- 93** „Yiamas-Mühle Platte“ 55,00 €
(Für 2 Personen) - (for 2 people)
Gyros, 2 Souvlaki, 2 Bifteki-Feta, 2 Hühnerbrustfilets,
Farmer Pommes, Reis, 1 Portion Tzaziki, 2 Salate, Metaxasauce
*gyros, 2 souvlaki, 2 bifteki-feta, 2 chicken breasts,
farmer french fries, rice, 1 portion tzaziki, 2 salads, metaxasauce*
- 94** „Babis Platte“ 23,00 €
Gyros, gebackene Aubergine & Zucchini, Saganaki, Garnele im
Kartoffelmantel, Tiropitakia, Dattel im Speckmantel, Yiamas Creme,
Tzaziki & Salat und Brot
*gyros, baked eggplant & zucchini, saganaki, shrimps potato,
tiropitakia, date in bacon, greece garlic dip, tzaziki & salad*



„Spezialitäten vom Schwein“

pork specialties

- 100** „Athina Teller“ 22,00 €
Schweinefilet in Metaxasauce, Kroketten und Salat
pork tenderloin in metaxa sauce, croquette and rices & salad
- 101** „Aphrodite Teller“ 24,00 €
Schweinefilet mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat
pork tenderloin with fresh champignons, sauce hollandaise, croquettes & salad
- 102** „Agios Dimitrios Teller“ 24,00 €
Schweinesteaks gefüllt mit Schafskäse Feta, in Metaxasauce, dazu Kroketten und Salat
pork steaks filled with sheep cheese feta, in metaxa sauce, served with croquettes & salad
- 103** „Rhodos Teller“ 22,00 €
Schweinesteaks mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Kroketten und Salat
pork steaks with fresh champignons, sauce hollandaise, croquettes & salad



„Spezialitäten vom Rind“

beef specialties

- 120** **„Rumpsteak Manitari“** **33,00 €**
**Rumpsteak 250 gr. mit frischen Champignons,
Farmer Pommes, Reis, Kräuterbrot & Salat**
*rumpsteak 250 gr. with fresh champignons,
farmer french fries, rice, garlic bread & salad*
- 122** **„Rumpsteak Mediterran“** **33,00 €**
**Rumpsteak 250 gr. mit mediterranem Gemüse,
Farmer Pommes, Reis, Kräuterbrot & Salat**
*Rumpsteak 250 gr. with mediterranean vegetables
farmer french fries, rice, garlic bread & salad*
- 123** **„Soto's Spezial“ Für 1 Person** **45,00 €**
**Rumpsteak 250 gramm, 15 Gambas ausgepult in Knoblauch,
mediterranes Gemüse, Farmer Pommes, Reis, Kräuterbrot & Salat**
*rumpsteak 250 gram, 15 scampis in garlic, mediterranean vegetables
farmer french fries, rice, garlic bread & salad*



„Poseidons Reich“

poseidon's kingdom

- 130** **„Lachsfilet“** **29,00 €**
Gegrillter Lachs in Zitronen-Olivenöl Sauce, dazu
mediterranes Gemüse, Reis & Salat
*grilled Salmon in lemon-oliveoil sauce with mediterranen
vegetables, rice & salad*
- 132** **„Gambas in der Pfanne“** **29,00 €**
Gambas geschält in Knoblauch, mediterranes Gemüse,
Pita mit Kräuterbutter, Reis mit Yiamas Creme & Salat
*Scampis peeled off in garlic, garlic bread, rice with
yiamas crème & salad*
- 133** **„Calamaria“** **22,00 €**
Calamaris hausgemacht dazu Pommes, Yiamas Creme & Salat
fried calamari with farmer french fries, yiamas creme & salad



„Spezialitäten vom Huhn“

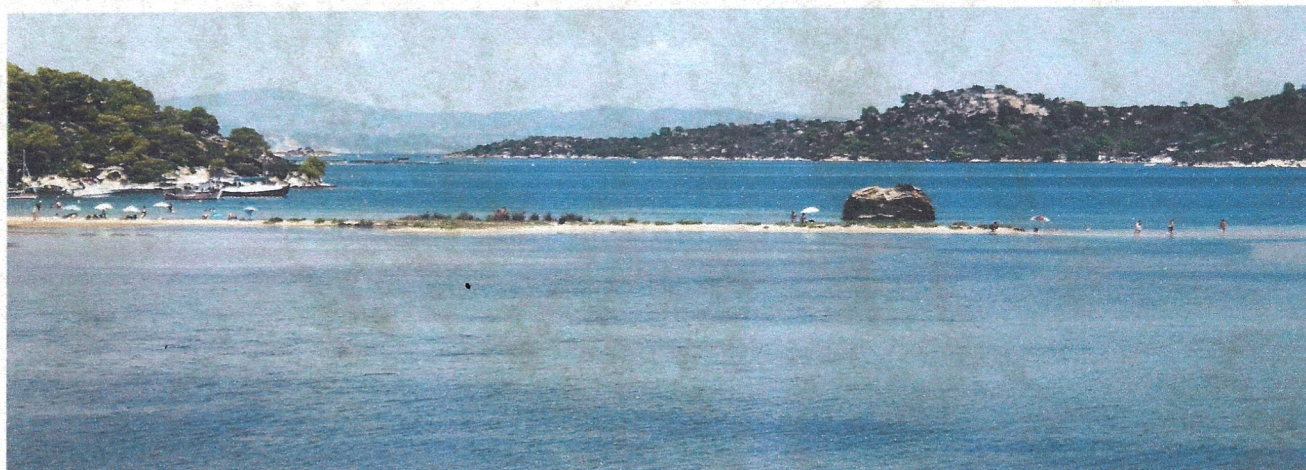
chicken specialties

- 110** „Kotopoulo Mediterran“ 21,00 €
Hühnerbrustfilet mit mediterranem Gemüse, Pommes und Reis und Salat
chicken breast filet with mediterranean vegetables, greek rice & salad
- 111** „Kotopoulo Metaxa“ 20,00 €
Hühnerbrustfilet in Metaxasauce, Farmer Pommes, Reis und Salat
chicken breast filet in metaxa sauce, french fries, rice & salad

„Spezialitäten vom Lamm“

lamb specialties

- 140** „Arni Fileto“ 250 gr. 33,00 €
Lammfilet gegrillt, mit mediterranem Gemüse, Zaziki, Farmer Pommes, Reis & Salat
grilled lamb filet with mediterranean vegetables, rice & salad
- 141** „Arni Fileto“ 250 gr. 33,00 €
Lammfilets gegrillt, in pikanter Tomatensauce mit Gigantes, Zaziki & Salat
grilled lamb filet in spicy tomato sauce with giant baked beans & salad
- 142** „Arni Brisola“ 24,00 €
Lammkoteletts gegrillt, Farmer Pommes, Reis, Tzaziki & Salat
grilled lamb chops, farmer french fries, rice, tzaziki & salad



„Pasta & Vegetarisch“

pasta & vegetarian

- 170** „Tagliatelle Kostas“ 20,00 €
Bandnudeln in Metaxa-Sahnesauce mit Hühnerbruststfilet
ribbon noodles in metaxa sauce and chicken breast stripes
- 171** „Tagliatelle Hellas“ 19,00 €
Bandnudeln in Metaxa-Sahnesauce mit Paprika & Champignons
dazu ein Salat
ribbon noodles in metaxa sauce with pepper & mushrooms, salad
- 172** „Tagliatelle Gambas“ 20,00 €
Bandnudeln in Metaxa-Sahnesauce mit Gambas in Knoblauch
dazu ein Salat
ribbon noodles in cream sauce and grilled scampi, salad
- 200** „Melitsana Tiri“ 18,00 €
Auberginen & Zucchini im Ofen, in Metaxasauce, mit
Schafskäse Feta & Gouda überbacken, Pommes, Brot
dazu ein Salat
*eggplant & zucchini from the oven, in metaxa sauce,
overbaked with sheep cheese feta & gouda, salad*
- 201** „Feta sto Fourno“ 18,00 €
Schafskäse Feta mit Tomaten und Zwiebeln, Peperoni
im Backofen, Brot, dazu eine Portion Pommes und ein Salat
*feta sheep cheese with tomatoes and onions from the oven
served with one portion of french fries and a salad*

