

KALTE MEZÉDES

PITA	2,60
Gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano	
KALAMATA OLIVEN	4,90
Die Königin der Oliven, veredelt mit Rotweinessig, Oregano und Olivenöl mariniert.	
ZAZIKI	4,90
Griechischer Joghurt mit Knoblauch und nativem Olivenöl	
TYROKAFTERI	4,90
pikante Käsemousse (Feta, Kuhmilchkäse) mit geräucherter Paprika und Chilli	
TARAMAS	4,90
Kartoffelpüree verfeinert mit Fischrogen vom Kabeljau, Zwiebel, Zitrone und Olivenöl	
MELITZANOSALATA	5,60
Auberginenpüree mit gegrillter Paprika, Knoblauch, Rotweinessig und aromatischen Kräutern.	
FAVA	5,60
Linsenpüree, verfeinert mit nativem Olivenöl, Thymian, Zitrone, rote Zwiebeln und Kapern	
SARDELES	7,80
Ganze Sardinen, pikant eingelegt in Öl <u>oder</u> Tomatensud, mariniert mit Zitrone, Oregano	

DAKOS mit THUNFISCH <u>oder</u>	
SARDINENFILETS	9,80
Traditioneller Gerstenzwieback (Dakos), nach Wahl belegt mit Thunfisch <u>oder</u> Sardinenfilets, dazu gewürfelte Tomaten, Oliven und Kapern, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und Oregano.	

OKTOPUS CARPACCIO	12,50
Fein geschnittene Oktopusscheiben, mariniert in einer Mischung aus Olivenöl, Essig, Kapern und Oregano.	

SHRIMPS CARPACCIO	12,50
Zarte Scheiben von Shrimps, mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und Petersilie.	

SALATE

CHORIATIKI	9,90
Original griechischer Bauernsalat mit Cherry Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grüner Paprika, Kapern, Oliven und Fetakäse	

DAKOS	9,90
Salat aus Cherry Tomaten mit Rote Zwiebeln, Oliven, Oregano, Olivenöl, geriebene Fetakäse und Paximadi (Gerstenzwieback)	

THUNFISCHSALAT	9,90
Salat aus grünen und weißen Bohnen, Thunfisch mit roten Zwiebeln, Paprika, Cherrytomaten, Rotweinessig, Olivenöl und Kräutern verfeinert.	

WARME MEZÉDES

PIPERIES	6,90
Gebratene milde Spitzpaprika mit Olivenöl, Oregano, Essig und Knoblauch, garniert mit Balsamico-Creme und geriebenem Fetakäse	

SAGANAKI GEGRILLT	9,60
Gegrillter Kefalotyri-Käse aus Schafsmilch, garniert mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Zitrone, Oregano und Olivenöl.	

TALAGANI	8,90
Gegrillter Käse aus Ziegen- und Schafsmilch mit Kräutern, garniert mit Honig und Sesam	

GIGANTES FOURNOU	8,90
Pikante Riesenbohnen aus dem Backofen in Tomatensud, garniert mit geriebenem Feta	

PATATES YACHNI	5,80
Zarte geschmorte Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern, garniert mit geriebenem Fetakäse	

MELITZANES	9,60
Geschmorte Auberginen und Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse	

FASOLAKIA LADERA	9,60
Geschmorte grüne Bohnen und Kartoffeln in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse	

PATATES TIGANITES	4,90
Knusprige Pommes Frites, umhüllt mit feinem Reismehl und mit Oregano verfeinert.	

Optionaler Aufpreis:
Garniert mit geriebenem Kefalotyri-Käse 2,50

ARNAKI	9,90
Zwei zarte Lammkoteletts aus dem Lammcareé, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Oregano	

Preis für jedes zusätzliche Kotelett: 4,50

LOUKANIKO SKARAS GEGRILLT	9,20
Griechische Kräuterwurst, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Oregano	

CHORIZO GEGRILLT	9,20
Pikanter Paprikawurst, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Oregano	

OKTAPODI SKARAS	14,60
Gegrillter Oktopus, mariniert in Olivenöl, Rotweinessig und verfeinert mit Oregano.	

GARIDES SAGANAKI	10,90
Gebratene, geschälte Garnelen mit pikanten Sud aus fein gewürfelten Tomaten, Kapern, rote Zwiebeln, Chili, Knoblauch, Senf und Kräutern	

TRADITIONELL VEGETARISCH & PASTA

GEMISTA Vegetarisch 16,80
Gefüllte Paprika mit Spanakorizo
(Risotto mit Spinat und aromatischen
Kräutern), dazu geschmorten Kartoffeln in
Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse.

LASAGNE Vegetarisch 17,80
Lasagne-Auflauf mit Spinat und Fetakäse,
überbacken mit einer Käse-Béchamelsauce.
Serviert mit einem Tomatensalat, verfeinert mit
Oliven, Kapern, roten Zwiebeln, Oregano und Oli-
venöl, garniert mit geriebenem Fetakäse.

PASTIZIO 18,80
Makkaroni-Auflauf mit Rinderhackfleisch,
überbacken mit einer Käse-Béchamelsauce.
Serviert mit einem Tomatensalat, verfeinert mit
Oliven, Kapern, roten Zwiebeln, Oregano und
Olivenöl, garniert mit geriebenem Fetakäse.

GEGRILLTE DELIKATESSEN MIT BEILAGEN

FILET MEDAILLONS 19,80
Rinderfilet-Medallions gegrillt in Scheiben,
mariniert mit Steakpfeffer-Würzmischung
und Olivenöl, dazu geschmorte Kartoffeln in
Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse.

IBERICO MEDAILLONS 19,80
Saftige Iberico-Medallions, gegrillt
und mariniert mit Zitrone, Oregano
und Olivenöl, dazu geschmorte Kartoffeln
in Tomatensud, garniert mit geriebenem Fetakäse.

SOUVLAKI ELINIKO 19,80
Saftige Iberico- und Rinderfiletspieße, gegrillt
mit frischer Paprika und Zwiebeln, begleitet von
knusprigen Pommes Frites.

TRADITIONELLE FISCHSPEZIALITÄTEN

KABELJAU oder LACHS 17,80
in pikantem Tomatensud geschmort mit
butterzarten Kartoffeln, Kapern, Zitrone,
Olivenöl und Oregano.

OKTAPUS mit KARTOFELN 17,80
in pikantem Tomatensud geschmort mit
Schalotten, Kapern, Zitrone, Olivenöl und Oregano.

KALAMARIS mit RISOTTO 17,80
Knusprig gebratene ganze Kalamari,
begleitet von Spanakorizo – einem
cremigen Risotto mit Spinat und fein
abgestimmten Kräutern.

Fleisch nach Ihrer Wahl direkt aus unserer Vitrine

Entdecken Sie unsere exklusive Auswahl
an frischen Fleischspezialitäten
in unserer Vitrine.

Wählen Sie Ihr bevorzugtes Stück
direkt aus, und wir bereiten es ganz
nach Ihrem Geschmack für Sie zu.

NEU in PS Mediterrane Feinkost & Fleischspezialitäten

Entdecken Sie unsere Auswahl
an hochwertigen Fleischsorten
vom Lamm, Rind und Schwein,
bereits professionell verpackt und bis
zu 2 Wochen im Kühlschrank haltbar.

Zusätzlich bieten wir Ihnen eine Vielzahl
mediterraner Feinkost-Produkte an,
darunter Olivenöl, Oliven, Essig,
Hülsenfrüchte (Bohnen, Fava, Linsen),
Pasta, Sardellen, Oktopus, Gewürze
und vieles mehr, die wir auch in unserer Küche
verwenden, um Ihnen die besten Gerichte im
Restaurant zu servieren.

Unser Angebot wird durch eine erlesene
Auswahl an Weinen ergänzt,
die Ihr kulinarisches Erlebnis
bei PS perfekt abrunden.

Auf Anfrage liefern wir die Produkte
auch direkt zu Ihnen nach Hause und
bieten Ihnen zusätzlich die passenden
Rezepte zum Selberkochen an,
um den Geschmack unseres Hauses
auch bei sich Zuhause genießen
zu können.