



T A G E S K A R T E

APERITIF

Mythos Bier „traditionelles, griechisches Bier“ 0,33l.		4,00
Petro's griechischer Dessertwein - Tonic Water - Limetten	“MYTHOS SIGNATURE“	6,90
Dirty Ginger trockener Weißwein - Soda - Ginger Ale		6,90
Otto's Tonicwater - griechischer Wermut Otto's - Limette		7,90
Pink London London Dry Gin - Pink Grapefruit - Gurkenschale	“MYTHOS SIGNATURE“	7,90

VORSPEISEN

215. Manurikäse vom Grill, serviert auf Salatbouquet mit Parmaschinken, dazu Olivenöl und Pfirsichkonfitüre		7,90
216. Gemischte kalte und warme Vorspeisen „für 2 Personen“ mit Florinis Paprika, Tiropitakia „Käseteigtaschen“, Garnelen am Spieß, Artischockenherz, Tzatziki, Tiroosalata, Taramosalata und Melitzanosalata		16,90
217. Griechische Bauernwurst geschwenkt in der Pfanne mit Fetakäse, Lauchzwiebel, Zucchini, Paprika, Auberginen und Tomatenragout		9,90
218. Calamaretti „knusprig Gebraten“ serviert auf Rucola Bett mit Olivenöl und Zitrone	“MYTHOS SIGNATURE“	8,90
219. Lammfilet mit Sesamkruste vom Grill, in leckerer Hoisin- Honigsoße, serviert auf gegrillte Peperoni	“MYTHOS SIGNATURE“	10,90
220. Jacobs Muscheln gratiniert mit Prosecco, Knoblauch, frischen Kräutern, Parmesan und Olivenöl, serviert mit Spaghetti a la Olio		14,90

GROSSE SALATKREATIONEN

225. Salatteller mit Rinderlendestreifen und Austernpilzen vom Grill, in Olivenöl- Balsamico- Mavrodaphne Dressing, garniert mit Früchten		18,90
226. Grosses Salatbett belegt mit Fischfilet, Baby Calamari und Scampi vom Grill, in Olivenöl- Zitronenmarinade, graniert mit frischen Früchten		18,90

FISCHGERICHTE

227. **Frische Dorade** 18,90
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
228. **Frischer Loup de Mer** 18,90
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
229. **Baby Calamari** vom Grill, "MYTHOS SIGNATURE" 16,90
„leicht paniert“, serviert mit gemischtem Salat
231. **Baby Calamari mit Gyros** vom Grill, "MYTHOS SIGNATURE" 16,90
„leicht paniert“ serviert mit Tomatenreis und Zaziki
232. **Frische Seezunge** 23,90
vom Grill, serviert mit Pfannengemüse (oder gemischtem Salat)
233. **Fischplatten für „2 Personen“** 44,90
mit frischer Dorade oder Loop de Mer, Baby Calamari, große Gambas und Fischfilet, serviert mit Pfannengemüse oder gemischtem Salat
234. **Frische Muscheln** in Tomaten- Minzen- Knoblauchsauce "MYTHOS SIGNATURE" 14,90
ODER in Weißwein- Sahne- grüner Pfeffer- Knoblauchsauce

FLEISCHGERICHTE

235. **Ausgelöste Lammschulter** "MYTHOS SIGNATURE" 18,90
aus dem Ofen, in leckerer Weißwein- Oliven- Rosmarin- Kräutersoße, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse
236. **Kalbsleber** vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit 19,90
Butterreis und sautiertem Gemüse
237. **Lammkronen Scheiben „3 Stück“** 24,90
„rosa gebraten“ mariniert mit Olivenöl, Weißwein, Rosmarin und Zitrone, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse
238. **Putenbrustfilet** vom Grill, in feiner Metaxasoße, serviert mit Butterreis und 16,90
sautiertem Gemüse
239. **Gyros a la Chef** leckeres Gyrosfleisch, mariniert mit Feta, "MYTHOS SIGNATURE" 15,90
Olivenöl, Tomaten, Ruccola und Zitrone, serviert mit McCain Pommes
240. **Theo's Bifteki** „traditioneller Art“ Hackfleischpflanzerl vom Grill, mariniert 15,90
mit frischen Tomaten, Zwiebeln und roten Pfeffer, serviert mit Joghurt-
Minze Dip, Pitabrot und Gemüse Julien

WEINE „UNSERE TAGESEMPFEHLUNG“

- Assyrtiko von Papagiannakos** – besonderer Weißwein aus Attika 0,2 l. 9,00
- Moshofilero von Davaris**– fruchtiger Weißwein aus Thessalien 0,75 l. 26,00
- Utopia von Alpha Estate** – rot, fruchtiger Tannat aus Florina 0,75 l. 55,00
- MOÉT & CHANDON Ice Imperial** Limited Edition 0,75l. 110,00