



Tageskarte

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, Tirosalata, 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, garniert mit frischen Früchten		18,90

Fischgerichte

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

Fleischgerichte

235.	Ausgelöste Lammschulter "MYTHOS SIGNATURE" aus dem Ofen, in leckerer Weißwein- Oliven- Rosmarin- Kräutersoße, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse	18,90
236.	Kalbsleber vom Grill, mit gerösteten Zwiebeln, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse	19,90
237.	Lammkronen Scheiben „3 Stück“ „rosa gebraten“ mariniert mit Olivenöl, Weißwein, Rosmarin und Zitrone, serviert mit Babykartoffeln und sautiertem Gemüse	24,90
238.	Putenbrustfilet vom Grill, in feiner Metaxasoße, serviert mit Butterreis und sautiertem Gemüse	16,90
239.	Gyros a la Chef leckeres Gyrosfleisch, mariniert mit Feta, "MYTHOS SIGNATURE" Olivenöl, Tomaten, Ruccola und Zitrone, serviert mit McCain Pommes	15,90
240.	Theo's Bifteki „traditioneller Art“ Hackfleischpflanzerl vom Grill, mariniert mit frischen Tomaten, Zwiebeln und roten Pfeffer, serviert mit Joghurt- Minze Dip, Pitabrot und Gemüse Julien	15,90
241.	Rinderlende „Surf 'n Turf“ „medium“ mit Gambas, in feiner Hummersoße, dazu Babykartoffeln und Julien Gemüse	23,90

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

