Restaurant Thessaloniki

~ Familie Ilhan und Team
heißen Sie herzlich willkommen ~

Lassen Sie sich in gemütlicher
Atmosphäre kulinarisch verwöhnen

Öffnungszeiten

Mo - Sa
17.00 - 22.00 Uhr

Sonntag
11.30 - 14.00 Uhr
17.00 - 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

www.restaurant-thessaloniki.net

Suppen

1.	Griechische Bohnensuppe	6,20
2.	Tomatensuppe	6,20

Vorspeisen

4.	Knoblauchbrot	7,50
5.	Portion Oliven aus Kalamata	7,00
6.	Portion Peperoni „Natur“	6,00
7.	Portion Zaziki, Joghurt mit Gurken und Knoblauch	6,00
8.	Portion Tarama, Hausgemacht	7,90
9.	Dolmadakia, gefüllte Weinblätter mit Reis	9,40
10.	Auberginensalat	6,90
11.	Scampi in pikanter Tomatenweinsauce und Schafskäse überbacken	14,50
12.	Dicke Bohnen mit Käse überbacken	9,20
14.	Gegrillte Peperoni mit Knoblauchsauce und Zaziki	9,30
15.	Zucchini paniert mit Zaziki	10,30
16.	Auberginen paniert mit Zaziki	10,30
19.	Feta, griechischer Schafskäse mit Tomatenscheiben, Gurken und Olivenöl	10,50
20.	Saganaki, panierter Schafskäse	10,90
21.	Gegrillter Schafskäse mit Zwiebeln, Tomaten Peperoni und Olivenöl	10,90
22.	Saganaki mit Metaxasauce	11,90
23.	Calamari, Tintenfischringe mit Zaziki	9,90
24.	Vorspeisenteller, für eine oder mehrere Personen	17,70
	Tarama, Zucchini, Zaziki, Aubergine, Auberginensalat Dicke Bohnen, Weinblätter, Tomaten, Gurken, Oliven Peperoni, Paprika und Fladenbrot	pro Person

Beilagen

25. Portion Reis	5,50
26. Portion Bratkartoffeln	5,50
27. Pita, griechisches Fladenbrot	3,00
270. Brotkorb	2,50
271. Metaxasoße, Knoblauchsoße oder Schafskäsesoße	3,20

Salate

28. Krautsalat	5,50
29. Gurkensalat	5,50
30. Tomatensalat	6,90
31. Gemischter Salat	6,80
310. Beilagensalat	4,50
32. Tomaten-Gurken Salat	6,80
33. Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Kraut und Olivenöl	14,50
330.kleiner Bauernsalat	9,00

Grillteller

36. Mykonosplatte, 1 Bifteki, 1 Souvlaki 20,50
Gyros, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat
37. Rhodosplatte, 1 Bifteki, 2 Lammkoteletts 21,50
Gyros, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat
38. Athenplatte, 1 Rinderleber, 1 Souvlaki 20,00
Gyros, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat
39. Poseidonplatte, 3 Lammkoteletts, Gyros 22,50
Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat
40. Dionisosplatte, Gyros, 1 Souvlaki, Zaziki 19,50
Reis, Bratkartoffeln und Salat
41. Thessalonikiplatte, 1 Souvlaki, 1 Bifteki 22,50
Gyros, 1 Schweinesteak, Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat

Gerichte vom Schwein

44. Souvlaki, 2 Fleischspieße mit Reis 18,90
Bratkartoffeln, Zaziki und Salat
45. Souvlaki, 2 Fleischspieße mit Schafskäsesauce 20,80
Reis, Bratkartoffeln und Salat
47. Gyros mit Zaziki, Reis, Bratkartoffeln und Salat 18,90
48. Gyros mit Schafskäsesauce, Reis, Bratkartoffeln und Salat 20,80
49. Gyros Spezial mit Metaxasauce und Käse 21,90
überbacken, Bratkartoffeln und Salat
51. Gyros mit Fladenbrot, Zaziki und Salat 18,90
57. Griechische Schweineroulade vom Grill 23,00
mit Schafskäse gefüllt, Metaxasauce, Reis, Bratkartoffeln
und Salat

Gerichte vom Lamm

63. Lammhaxe mit dicken Bohnen und Salat 22,00
65. Lammkoteletts mit Reis, Bratkartoffeln, Zaziki und Salat 22,50
66. Lammfiletspieß mit Knoblauchsauce 27,80
Reis, Bratkartoffeln und Salat
67. Lammfiletspieß mit Kräuterbutter 27,80
Reis, Bratkartoffeln und Salat

Gerichte vom Rind

70. Rinderleber gegrillt mit Röstzwiebeln, Reis 19,30
Bratkartoffeln, Zaziki und Salat
700. kleine Portion Rinderleber gegrillt mit Röstzwiebeln, Reis 16,30
Bratkartoffeln, Zaziki und Salat
73. Bifteki, Hacksteak mit Schafskäse gefüllt 20,50
Reis, Bratkartoffeln, Zaziki und Salat
74. Bifteki, Hacksteak mit Tomatensauce 20,50
Reis, Bratkartoffeln und Salat
75. Tiganaki, Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt 22,20
dazu Erbsen, Bratkartoffeln, Metaxasauce
mit Käse überbacken und Salat

Gerichte von der Pute

77. Putenschnitzel paniert mit Pommes und Salat 18,00
78. Putenbrustfiletspieß mit Reis, Bratkartoffeln
Zaziki und Salat 19,60
79. Putenbrustfiletspieß mit Metaxasauce, Reis
Bratkartoffeln und Salat 20,80

Fleisch kombiniert mit Fisch

81. Gyros und Calamari mit Zaziki 21,50
Reis, Bratkartoffeln und Salat
82. Souvlaki und Calamari mit Zaziki 21,50
Reis, Bratkartoffeln und Salat

Auflauf

83. Moussaka Auflauf (mit reinem Rindfleisch)
mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln
Hackfleisch, Béchamelsauce und Salat 20,20

Gerichte vom Fisch

84. Sardellen gebraten mit Reis 18,20
Bratkartoffeln und Salat
85. Calamari gegrillt mit Gemüse und Salat 23,90
86. Calamari gebraten mit Reis 21,50
Bratkartoffeln und Salat
87. Seezungenfilet mit Reis 20,00
Bratkartoffeln und Salat

Gegen einen Aufpreis von 2,50 erhalten Sie gerne
statt eines normalen Salates einen Bauernsalat
Und eine zweite Beilage zum Aufpreis von 2,00

Für den kleinen Hunger

113. Gyros mit Zaziki dazu Pommes oder Bratkartoffeln oder Reis	12,00
114. Souvlaki 1 Fleischspieß mit Zaziki dazu Pommes oder Bratkartoffeln oder Reis	12,00
115. Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln	14,00
116. Bifteki, 2 Hackfleischsteaks (mit reinem Rindfleisch) mit Zaziki und Bratkartoffeln	13,00
117. Seezungenfilet mit Reis	12,00
118. Gyros mit Zaziki und Fladenbrot	13,00

Für unsere kleinen Freunde

119. Pommes mit Ketchup	5,00
120. Schnitzel mit Pommes	10,00
121. Bratkartoffeln mit Zaziki	7,00
122. Chicken Nuggets mit Pommes	10,00

Desserts

123. Joghurt mit Honig und Walnüssen	7,80
124. Galaktobouriko Griescreme im Blätterteig mit Vanilleeis[6 12]	8,90
125. Schokoladen Soufflé mit Himbeersoße und Vanilleeis[6 12]	8,30
126. Eine Kugel Vanilleeis	2,00
127. Sahne	0,50

Aperitifs

Prosecco	0,1 l	4,00
Campari [65] mit O-Saft	4cl	7,00
Martini Bianco	4cl	6,00
Aperol Spritz [56] Prosecco, Aperol, Orange auf Eis		6,90
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette auf Eis (saisonal)		6,90
Lillet Berry [6] Lillet, Wild Berry, Beeren auf Eis (saisonal)		7,10

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Afri Cola [486]	3,00	4,20
Afri Cola ohne Zucker [486]	3,00	4,20
Bluna Orange	3,00	4,20
Bluna Mix [486]	3,00	4,20
Tafelwasser	2,50	3,60
Libella Zitronen Limonade	3,00	4,20
Libella Apfelschorle	3,00	4,20
Orangensaft	3,10	4,30
O-Saftschorle	3,10	4,30
Bitter Lemon [7]	3,10	4,30
Johannisschorle	3,10	4,30
Stilles Wasser	0,5 l	4,00
Zagori Mineralwasser	0,75 l	6,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee [4]	3,00
Glas Tee Schwarz,Pfefferminz, Früchte,-oder Kamillentee	3,00
Griechischer Mokka [4]	3,50
Espresso [4]	3,00
Espresso doppelt [4]	4,00
Cappuccino [4]	4,00

Bier vom Fass (Gold Ochsen)

Original	0,3 l	3,30
Original	0,5 l	4,30
Kellerweizen	0,5 l	4,30
Kellerweizen	0,3 l	3,30
Pils	0,3 l	3,30
Radler	0,3 l	3,30
Radler	0,5 l	4,30

Flaschenbiere (Gold Ochsen)

Leichtes Hefeweizen	0,5 l	4,30
Kristallweizen	0,5 l	4,30
Original Alkoholfrei	0,33 l	3,80
Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,30
Cola [46] Weizen	0,5l	4,30
Russ	0,5l	4,30

Offene Griechische Weißweine

	0,5 l	0,25 l
Weinschorle		4,50
Weinschorle	6,50	
Retsina, Harzwein		6,00
Retsina Evritika Kellaria	10,00	
Limnos, Likörwein		7,20
Hauswein trocken „Tafelwein“		6,00
Hauswein lieblich „Tafelwein“		6,00

Offene Griechische Rotweine

	0,5 l	0,25 l
Weinschorle		4,50
Weinschorle	6,50	
Hauswein trocken „Tafelwein“		6,00
Hauswein lieblich „Tafelwein“		6,00

Offene Griechische Roséweine

Hauswein trocken „Tafelwein“		6,00
Hauswein lieblich „Tafelwein“		6,00

Mostra Wein vom Weingut Tsililis

Mostra Weine sind sehr aromatisch
intensive Cuvée Weine mit ausgewogener
Säure aus 3 Traubensorten

	0,5 l
Mostra, weiss, trocken Muskat, Chardonnay, Roditis	10,50
Mostra, rot, trocken Agrorgitiko, Syrah, Merlot	10,50
Mostra, rose, trocken Muskat, Syrah, Merlot	10,50
Mostra, weiss, lieblich Muskat, Chardonnay, Roditis	10,50
Mostra, rot, lieblich Agrorgitiko, Syrah, Merlot	10,50
Mostra, rose, lieblich Muskat, Syrah, Merlot	10,50

Weissweine 0,75 L

Alpha Sauvignon Blanc 35,70 Euro
Alpha Estate

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Stark und lebendig an der Nase, Nuancen von Stachelbeere, Passionsfrüchten, Melone und Litschi. Rund und weich am Gaumen, mit feiner Struktur, ausgewogen mit viel Finesse. Ein nobler Sauvignon Blanc mit langem Abgang und anhaltenden Aromen

Alpha Malagouzia 23,70 Euro
Alpha Estate

Im Duft Nuancen von Zitrus-und exotischen Früchten, Pfirsich, Minze, florale Aromen.

Am Gaumen frisch, rassig, schwungvoll und nachhaltig.

Goldvine, Lantides Estate 22,50 Euro
Chardonnay

Ausgewogene gelbgrüne Farbe, frische Aromen wie Zitrus, Apfel und Melone. Angenehm ausgeglichene Säure und idealer Begleiter für viele Speisen.

Rotweine 0,75 L

Axia - Alpha Estate 22,50 Euro
Xinomavro, Syrah

Tiefrote Farbe, harmonisches Bouquet von Pflaumen, Blaubeeren, Vanille, Pfeffer und Nelke. Vollmundig mit Holznoten versetzter Geschmack, ausgewogene Tannine, ausbalancierte Säure mit langem Abgang.

King of Hearts, Chateau Nico Lazaridi 17,70 Euro
Merlot, Xinomavro

Rubinrote Farbe und Duft nach roten Beeren. Ein schlanker Wein mit feiner Struktur und dem Geschmack nach reifen Brombeeren und Kirschmarmelade. Sein würziger Abgang mit einem Hauch von Tabak und Leder machen ihn komplett

Goldvine, Lantides Estate 22,40 Euro
Cabernet Sauvignon

Tiefrote lebendige Farbe. Fruchtig mit Noten von Himbeeren, Kirschen, Vanille und Gewürzen. Vollmundig und samtig am Gaumen mit einer ausgewogenenen Säure mit reifen Tanninen. Sehr langer Abgang

Roseweine 0,75 L

Akakies, Kir-Yianni Estate 18,60 Euro
Xinomavro

Stilvoll, erstrahlt in lebendigem Pink mit blauen Schimmern von Erdbeeren, Kirschen und Blumen. Am Gaumen wird der intensive und fruchtige Charakter durch eine runde Säure ausgegelichen und mit einem langen, fruchtigem Abgang belohnt

Spirituosen

Ouzo Plomari 40%	200ml Flasche	12,50
Ouzo	2cl	2,50
Metaxa *****	2cl	5,00
Jack Daniels	2cl	5,00
Wodka	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	4,00
Williams	2cl	4,00
Tsipouro	2cl	3,50
Tsipouro	200ml Flasche	13,50

Liköre

Bananenlikör	2cl	3,00

---

1. Phosphate
2. Geschmacksverstärker
3. Konservierungsstoffe
4. Koffeinhaltig
5. Chininhaltig
6. Farbstoffe
7. Chininhaltig
8. Antioxidationsmittel
9. Schwefeldioxid
10. Schwärzungsmittel
11. Milcheiweiß
12. Süßungsmittel
13. Phenylalaninquelle
14. gewachst
15. Taurin

Alle Preise verstehen sich inclusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer