

## Mezedes „Vorspeisen“



02.	<b>Zaziki</b> <sup>7</sup>	5,90
	behutsam cremig gerührter Joghurt mit Knoblauch & knackigen Gurken gerührter	
01.	<b>Taramas</b> <sup>4</sup>	6,50
	Creme aus Fischrogen mit einer feinen Zitronennote	
25.	<b>Chtipiti</b> <sup>7</sup>	6,50
	pikante Schafskäsecreme mit frischen Chilis, Zitronensaft & Olivenöl	
03.	<b>Melitzanosalata</b> <sup>8</sup>	6,90
	Auberginensalat mit Walnüssen & frischen Kräutern	
05.	<b>Saganaki Feta</b> <sup>1,3,7</sup>	8,50
	gebackener Fetakäse mit einer goldbraunen Semmelbröselkruste	
04.	<b>Manouri mit sesam und honig</b> <sup>7</sup>	8,90
	Molkenkäse auf Schafmilch Basis mit Ziegenmilch	
08.	<b>Elies Me Piperies</b> <sup>20</sup>	6,90
	Oliven & Peperoni	
09.	<b>Tiganita Kolokithakia</b> <sup>1,3,7</sup>	9,90
	knusprig gebackene Zucchini-scheiben mit Zaziki	
10.	<b>Tiganites Melitzanes</b> <sup>1,3,7</sup>	9,90
	knusprig gebackene Auberginenscheiben mit Zaziki	
14.	<b>Sardelles Tiganites</b> <sup>1,3,4,7</sup>	10,90
	knusprig gebratene Sardinen mit Zaziki	
18.	<b>Piperies Florinis</b> <sup>7</sup>	8,90
	Gefüllte rote Paprika mit Schafskäse und Knoblauchdressing	
26.	<b>Feta Fournou</b> <sup>7,20</sup>	9,90
	Feta aus dem Backofen mit Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Paprika & Knoblauch	
22.	<b>Pikilia</b> <sup>1,3,7,20</sup>	13,50
	Gemischter Vorspeisenteller	
27.	<b>Pikilia Für 2 Personen</b> <sup>1,3,7,20</sup>	24,50
	Gemischter Vorspeisenteller	