

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in der Taverne Athena-Grill

Ihr Urlaub kann beginnen.

Hören Sie die griechische Musik, riechen Sie den Duft von frischen Kräutern?

Ja, wir möchten Sie entführen:

Kommen Sie für ein paar Stunden mit nach Griechenland.

Lassen Sie einfach die Seele baumeln und genießen Sie bei uns die kulinarischen Köstlichkeiten der griechischen Küche.

Ob Fisch, knuspriges Lamm oder ein handfester Gyros-Teller auf unserer Speisekarte haben wir eine Auswahl traditioneller Gerichte unserer Heimat zusammen gestellt.

Lassen Sie es sich schmecken.

Selbstverständlich sind wir auch jederzeit für Ihre Wünsche offen:

Eine Mahlzeit ohne Knoblauch ?

Für die Küche Pommes statt Krautsalat ?

Kein Problem!

Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen-
nur wenn unsere Gäste sich wohl fühlen,
sind wir zufrieden.

In diesem Sinne:
**Ein paar schöne
griechische Stunden
und Guten Appetit!**

Ihr Athena-Grill & Team



Athenagrill wentorf

www.athena-grill-wentorf.de

email: Iliaspao@gmail.com

Whats-App +491727734919

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 16.00 - 22.00 Uhr

Sonn. & Feiertage 15.00 - 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

Auch Außer-Haus-Verkauf!

Für Reservierungen und sonstige Wünsche können
Sie uns erreichen unter Tel.: 040 - 23 95 97 87

Alle Preise inklusive gesetzliche MwSt



SUPPEN

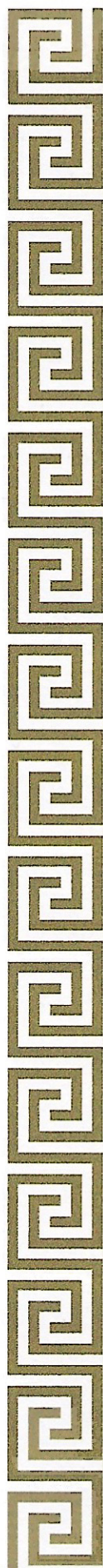
01	Tomatensuppe ^{(a),(c)} , fruchtig	5,10
02	Hühnersuppe	5,10
03	Bohnensuppe nach griechischer Art ^{7(a),(b)}	5,10
04	Zwiebelsuppe ^{7(a),(b)} mit Käse überbacken	5,50
05	Gulaschsuppe ^{7(a),(b)} mit Rindfleisch	5,50

KALTE VORSPEISEN

Eine feine Vorspeise für einen mediterranen Abend.

07	Tzatziki ^(c) - Joghurtspeise mit Knoblauch -	5,00
08	Chtipiti ^(c) - Schafskäsecreme scharf gewürzt -	6,10
8a	Kopanisti ^(c) - Schafskäsecreme pikant -	6,10
09	Dolmadakia - Weinblätter gefüllt mit Reis	7,00
10	Peperoni und Oliven ¹¹ <i>aus Griechenland</i>	6,00
11	Feta ^(c) - Griech. Feta-Käse garniert mit Zwiebeln	6,50
12	Pikilia ^{(c)2} - verschiedene kalte Vorspeisen -	14,00
13	Auberginencrème mit Knoblauch	7,00
15	Tarama ² - Fischrogencreme	6,50
16	Tzatziki ^(c) und Tarama ²	6,50
16a	Chtipiti ^(c) und Tzatziki ^(c)	6,50

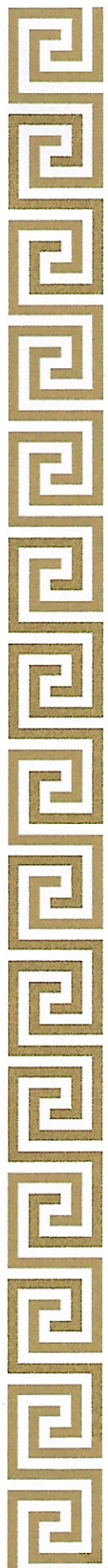
Zu allen Vorspeisen
und Suppen
reichen wir Ihnen
selbstgebackenes Brot ^{(a) (b) (c)}



WARME VORSPEISEN

Eine feine Vorspeise für einen mediterranen Abend.

- | | | |
|-----|---|-------|
| 17 | Feta^(c) - gebackene Fetakäse
mit Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Tomatenwürfeln | 8,50 |
| 17a | Boujiourdi^(c) - gebackene Feta und Goudakäse -
mit Paprika, Zwiebeln und Peperoni - scharf- | 9,10 |
| 18 | Auberginen und Zucchini frittiert ^(a) , mit Tzatziki ^(c) | 7,50 |
| 19 | Calamares gebraten ^(a) , mit Tzatziki ^(c) | 8,90 |
| 20 | Riesen Bohnen in pikanter Tomatensauce mit Feta-Käse ^(c) gebacken | 7,50 |
| 21 | Frische Champignons in Knoblauch-Weißweinsauce | 8,00 |
| 22 | Gegrillte Peperonis in Knoblauch-Olivenöl und Balsamico-Creme | 7,90 |
| 23 | Saganaki^{(a) (b) (c)} panierte Feta-Käse gebraten | 8,50 |
| 24 | Oktopus gegrillt in Knoblauch-Olivenöl und Balsamico-Creme | 12,00 |
| 25 | Knoblauchbrot^(a) | 2,50 |
| 26 | Muscheln Saganaki in Tomaten-Weißweinsauce mit Fetakäse ^(c) | 11,50 |
| 27 | Garnelen- Saganaki
Garnelen in Tomaten-Weißweinsauce mit Fetakäse ^(c) | 13,00 |
| 28 | Gebratene Sardinen^(a) mit Salat | 8,00 |
| 29 | Piperies Florinis
rote Paprika mit geriebener Feta ^(c) , verfeinert mit Balsamico und Olivenöl | 7,50 |
| 29a | Haloumi Grillkäse^(c) mit Tomatenscheiben und Olivenöl | 9,50 |
| 29b | Calamares gegrillt in Knoblauch-Olivenöl und Balsamico | 9,90 |
| 29c | Käse-Kroketten^{(a) (b) (c)} | 7,50 |



SALATE

serviert mit hausgemachter Dressing^(c)
oder Essig/Olivenöl

- | | | |
|-----|--|-------|
| 30 | Athena-Salat grüner Salat mit Garnelen | 11,50 |
| 31 | Krautsalat mit Tomaten, Gurke und Zwiebeln | 4,00 |
| 32 | Thunfisch-Salat
mit Kraut, Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Mais und Ei | 8,90 |
| 33 | Bauernsalat
mit Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika,
Oliven, Peperoni und Fetakäse ^(c) | 9,90 |
| 34 | Salat a'la Chef
mit Kraut, Eisberg, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Paprika, Gyros und Fetakäse ^(c) | 11,60 |
| 35 | Gemischter Salat klein | 3,50 |
| 35a | Bauernsalat^(c) klein | 6,00 |

VEGETARISCHE GERICHTE

mit frische Champignons
in Knoblauch-Weißwein-Sahnesauce
und Gouda-Käse^(c) überbacken

- | | | |
|----|---------------------|-------|
| 36 | Spinat | 9,20 |
| 37 | Broccoli | 10,00 |
| 38 | Broccoli und Spinat | 10,00 |

- 38a Spinat mit Reis in Tomatensauce
und Gouda-Käse^(c) überbacken
10,90 €

Zu allen Salaten
empfehlen wir
Knoblauchbrot^(o)
2,50

PASTA (a) (b) (c)

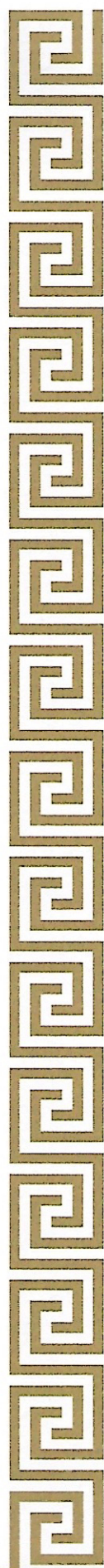
- | | | |
|----|--|-------|
| 40 | Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Parmesan | 9,50 |
| 41 | Spaghetti á la Gambas - scharf -
mit Gambas, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Parmesan | 13,50 |
| 42 | Spaghetti Athena
mit Gyros in Tomatensauce und Champignons - pikant - | 13,00 |
| 43 | Spaghetti á la Gorgonzola
mit Broccoli, Gorgonzola, Champignons in Sahnesauce und Parmesan | 12,90 |
| 44 | Spaghetti á la Pana
mit Sahnesauce, Schinken ² und Parmesan | 10,50 |

PIZZA (a) (b) (c)

- mit würziger Tomatensauce und Gouda-Käse belegt ca. 33 Ø cm
- | | | |
|----|---|-------|
| 47 | Pizza Margherita | 8,00 |
| 48 | Pizza Serres mit Salami ⁷ und frische Champignons | 10,00 |
| 49 | Pizza Kavala
mit Schinken ² , frische Champignons, Paprika, Mais und Feta-Käse | 11,00 |
| 50 | Pizza Drama
mit Salami ⁷ , Schinken ² , frische Champignons, Broccoli | 9,50 |
| 52 | Pizza Vegetaria
Paprika, Mais, Brokkoli, frische Champignons, Zwiebeln | 9,00 |
| 54 | Pizza Rhodos mit Thunfisch, Zwiebeln, Mais | 9,50 |
| 56 | Pizza Athena
Gyros, frische Champignons, Zwiebeln, Peperoni | 11,00 |
| 57 | Pizza á la Chef
mit Gambas, Cherry-Tomaten, Jalapenos, Spinat | 12,50 |

EXTRA PIZZA BEILAGEN

- | | | | |
|-------------------------|------|---------------------------|------|
| • Peperoni | 1,90 | • Gorgonzola | 2,70 |
| • Zwiebeln | 1,20 | • Broccoli | 2,20 |
| • Mais | 1,70 | • Spinat | 2,20 |
| • Ananas | 1,50 | • Paprika | 1,50 |
| • Gouda | 2,50 | • Thunfisch | 2,70 |
| • Schinken ² | 2,20 | • Jalapenos | 2,50 |
| • Salami ⁷ | 2,20 | • gegrillte Hähnchenbrust | 3,20 |
| • Champignons | 2,20 | • Garnelen | 4,10 |
| • Feta | 2,80 | | |



GEFLÜGEL

VOM GRILL

Alle Gerichte werden mit gem. Salat,
Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln und Tzatziki^(c) serviert.
Beilagen Austausch gegen Aufpreis von 2,50 € ist möglich

63	Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter ^(c)	14,00
64	Geflügel-Mix 1 Putenbrust-Spieß, 1 Hähnchenbrust-Spieß	14,50
65	Putenbrustfilet mit Kräuterbutter ^(c)	14,00
67	Hähnchenbrustfilet in Spinat - Sahnesauce überbacken mit Käse ^(c) (scharf)	15,50
68	Putenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken ^(c)	16,00
68a	Putenbrustfilet mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	15,50

STEAK & FILET

Alle Gerichte werden mit gem. Salat,
Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln und Tzatziki^(c) serviert.
Beilagen Austausch gegen Aufpreis von 2,00 € ist möglich

70	Rumpsteak mit Kräuterbutter ^(c)	20,70
71	Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	21,70
73	Schweinefilet mit Kräuterbutter ^(c)	15,70
73a	Schweinefilet mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	17,00
74	Schweinefilet-Spieß mit Tomaten, Paprika und mit Gouda-Käse ^(c) überbacken	17,90

SAUCEN *(hausgemacht)*

75	Rahmsauce	3,00
75a	Gorgonzolasauce	3,50
75b	Metaxasauce ^{(a) (b) (c) (d) (e) (f)}	3,50
75c	Pfeffersauce	3,00

GYROS & GRILLGERICHTE

Alle Gerichte werden mit gem. Salat,
Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln und Tzatziki^(c) serviert.
Beilagen Austausch gegen Aufpreis von 2,50 € ist möglich

- | | | |
|-----|---|-------|
| 76 | Gyros geschnitztes Schweinefleisch vom Drehspieß | 13,90 |
| 77 | Gyros^(c) in Weißwein-Sahnesauce,
mit Paprika, Zwiebeln, Champignons u. Gouda-Käse überbacken | 15,90 |
| 78 | Gyros Spezial in Metaxa-Sahnesauce ^{(a) (b) (c) (d) (e) (f)} ,
mit verschiedenen Gemüse | 15,90 |
| 78a | Gyros in Metaxa-Tomatensauce ^{(a) (b) (c) (d) (e) (f)}
überbacken mit Gouda-Käse | 15,90 |
| 79 | Gyros Feta mit Schafskäsecreme ^(c) | 15,90 |
| 80 | Souvlaki 2 Schweinefleisch-Spieße | 14,50 |
| 81 | Souvlaki-Mix 1 Schweinefleisch-Spieß, 1 Lamm-Spieß | 16,00 |

Alle Gerichte werden von uns
frisch zubereitet.

Wir bitten um Ihr Verständnis,
wenn die Wartezeit
ein wenig länger dauert

- | | | |
|----|---|-------|
| 82 | Lemonato
gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit frische Champignons und Feta-Käse ^(c) in Zitronensauce | 16,50 |
| 83 | Bifteki* großes Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse ^(c) | 13,90 |
| 84 | Bifteki* großes Hacksteak | 13,50 |
| 85 | Bifteki* großes Hacksteak in Metaxa-Sahnesauce ^{(a) (b) (c) (d) (e) (f)} | 15,50 |
| 86 | Souzoukakia* 4 kleine Hacksteaks in Tomatensauce,
Knoblauch und Käse ^(c) überbacken -scharf- | 15,50 |

*Hackfleisch aus Schwein und Rind



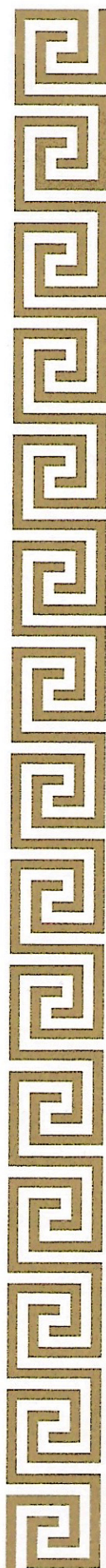
GRILLGERICHTE

Alle Gerichte werden mit gem. Salat,
Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln und Tzatziki^(c) serviert.
Beilagen Austausch gegen Aufpreis von 2,50 € ist möglich

87	Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	15,00
88	Smyrna-Pfanne Hähnchenfleisch mit Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons in Tomatensauce	16,70
89	Gyros mit Rinderleber	13,50
90	Gyros mit Souvlaki	14,50
93	Gyros mit klein Bifteki ^(d)	15,00
95	Gyros mit Hähnchenbrustfilet	13,80
97	Serres-Teller 1 Souvlaki , 1 Lammkotelett, 1 Souzoukaki, Gyros	15,50
98	ILIAS-Teller Lammfilet, Rumpsteak, Rinderleber, Gyros	17,50
99	EFI-Teller Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet	18,00

GRILLPLATTEN

100	EFI-PLATTE für 2 Personen 2 Souvlaki, 2 Souzoukakia, 2 Putenfilets, Gyros, Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln, Tzatziki ^(c) , gem. Salat mit Feta-Käse ^(c)	38,00
101	ILIAS-PLATTE für 2 Personen 2 Hähnchenbrustfilet, 2 Rumpsteak, 2 Schweinefilet, 2 Lammfilet, Gyros, Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln, Tzatziki ^(c) , gem. Salat mit Feta-Käse ^(c)	48,00



LAMM-SPEZIALITÄTEN

mit gem. Salat, Tzatziki^(c), Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln

104	Lammkotelettes 5 Stück	18,00
105	Lammspieß 2 Stück	17,80
106	Lammteller Lammspieß, Lammkotelett, Lammfilet, Lammsteak	19,50
107	Lammfilet rosé gegrillt mit Kräuterbutter ^(c)	21,50
108	Lammfilet rosé gegrillt mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	22,50
108a	Lammfilet in Metaxa-Sahnesauce ^{(a) (b) (c) (d) (e) (f)} und Gouda-Käse überbacken	23,50

AUS DEM TOPF & BACKOFEN

dazu gem. Salat

109	Stifado Rindfleisch mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce	15,50
110	Kokkinisto Rindfleisch in Tomatensauce mit grünen oder dicken Bohnen oder Okra	16,00
111	Kokkinisto Rindfleisch in Tomatensauce mit Spaghetti ^{(a) (b) (c)}	15,50
113	Lammhaxe mit grünen oder dicken Bohnen oder Okra	18,00

Zusatzstoffkennzeichnung:

- 1 = koffeinhaltig
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Süßungsmittel
- 4 = mit Konservierungsstoffe Benzoesäure
- 5 = Brennwert 100 ml= 1,1 KJ (=0,26 kcal)
- 6 = mit Geschmacksverstärker
- 7 = Antioxidationsmittel
- 8 = mit Phosphat
- 9 = chininhaltig
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = geschwärzt

Allergikerinfo:

Sahnesauce/Metaxasauce glutenfrei,
enthält Milchzucker & Eiweiß

- a = Weizen b = Ei
- c = Milch d = Senf
- e = Sellerie f = Soja



Athenagrill wentorf

www.athena-grill-wentorf.de

email: liaspao@gmail.com

Whats-App +491727734219

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 16.00 - 22.00 Uhr

Sonn. & Feiertage 15.00 - 21.00 Uhr

Montag Ruhetag

FISCH

Serviert mit Salat, Tzatziki, Pommes frites oder Röstkartoffeln oder Reis oder Folienkartoffel oder Spinat oder Broccoli

- | | | |
|-----|--|-------|
| 114 | Calamaris ^(a) gebratener Tintenfisch | 15,90 |
| 115 | Zanterfilet ^(a) gebraten | 19,00 |
| 116 | Lachsfilet gegrillt, mit Kaisergemüse | 18,50 |
| 117 | Garnelen gegrillt 6 Stk. | 19,90 |
| 118 | Dorade gegrillt | 18,50 |
| 119 | Fischplatte ^(a) für 1 Person
Gambas, Muscheln, Calamaris, Sardinen, Lachsfilet | 21,00 |



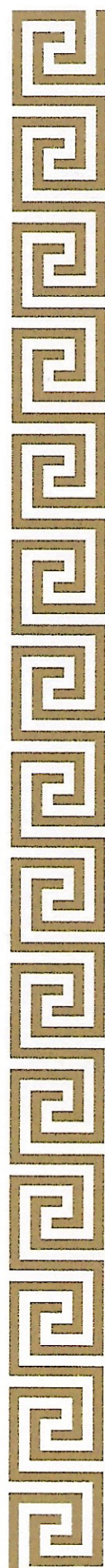
KINDERTELLER

- | | | |
|-----|---|------|
| 120 | Schneewittchen - Teller
Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites u. Salat | 8,00 |
| 121 | Peter Pan
Hacksteak mit Pommes frites u. Salat | 7,50 |
| 122 | Robin Hood
Hähnchen-Nuggets ^(a) mit Pommes frites u. Salat | 8,00 |
| 123 | Cinderella
Putenbrustfilet mit Pommes frites u. Salat | 7,50 |
| 125 | Bambi
Spaghetti ^(a) ^(b) ^(c) Napoli mit Tomatensauce | 7,00 |

BEILAGEN

- | | | |
|-----|---|------|
| 126 | Pommes frites | 3,50 |
| 127 | Reis | 3,50 |
| 128 | Folienkartoffel
mit Tzatziki ^(c) oder Sour Crème ^(c) | 5,00 |
| 129 | Kartoffelspalten mit Knoblauch-Dip | 5,00 |
| 131 | Röstkartoffeln | 4,00 |
| 132 | Broccoli | 5,00 |
| 133 | Spinat | 5,00 |
| 134 | Grüne Bohnen in Tomatensauce | 5,20 |
| 135 | Dicke Bohnen in Tomatensauce | 5,20 |
| 136 | Okra in Tomatensauce | 5,20 |

-nur als Portion
erhältlich-



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

mit gem. Salat, Tzatziki^(c), Pommes, Reis oder Röst-Kartoffeln

140	Gyros geschneitztes vom Schwein	12,50
141	Souvlaki 1 Schweinefleischspieß	13,00
142	Bifteki* Hacksteak gefüllt mit Feta-Käse ^(c)	13,00
143	Lammspieß 1 Stk.	14,50
144	Putenbrustfilet mit Ananas und Gouda-Käse überbacken ^(c)	13,50
145	Lammfilet 2 Stk.	16,50

DESSERT

Ein Traum für den Abschluss

Joghurt ^(c) mit Honig und Wallnüsse	5,30
Halva, Sesamkonfekt mit 1 Kugel Vanilleeis ^(c)	5,30
Vanille-Eis ^(c) mit heiße Himbeeren	5,50
Vanille-Eis ^(c) mit heiße Schokolade	5,50
Gemischtes Eis ² 3 Kugeln und Sahne ^(c)	5,50

WARME GETRÄNKE

Cafe Crème	2,80
Cappuccino	3,50
Espresso	2,60
Espresso doppelt	3,50
Latte Macchiato	4,20
Glas Tee	2,60



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2l	0,4l		0,2l	0,4l
Coca Cola ^{koffeinhaltig}	2,10	3,90			
Coca Cola Zero	2,10	3,90			
Fanta ^{mit Farbstoff, Benzoesäure}	2,10	3,90			
Sprite ^{mit K-stoff, Benzoesäure}	2,10	3,90			
Spezi ^{Farbstoff, Benzoesäure, koffeinhaltig}	2,10	3,90			
Apfelschorle	2,10	3,90			
Mineralwasser	2,00	3,50			
Mineralwasser	Fl. 0,75l	7,00			
Bitter Lemon ^{Chininhaltig}	Fl. 0,2l	2,80	Apfelsaft	2,50	4,50
Ginger Ale ^{Chininhaltig}	Fl. 0,2l	2,80	Bananennektar	2,50	4,50
Tonic Water ^{Chininhaltig}	Fl. 0,2l	2,80	Kirschnektar	2,50	4,50
			KI- BA	2,50	4,50
			Rhabarberschorle	2,50	4,50
			Maracujaschorle	2,50	4,50

BIERE ^(a)

König Pilsener vom Fass	0,3 l	3,50	0,4 l	4,20
Köstritzer Schwarzbier vom Fass	0,3 l	3,60	0,5 l	5,20
Alsterwasser	0,3 l	3,50	0,4 l	4,20
Weizen, Benediktiner				
hell, dunkel, Alkoholfrei	Flasche	0,5 l		5,00
König Pilsener Alkoholfrei	Flasche	0,33 l		3,50
Becks Gold	Flasche	0,33 l		3,50
Mythos Griechischer Bier	Flasche	0,33 l		3,80
Heineken	Flasche	0,33 l		3,80

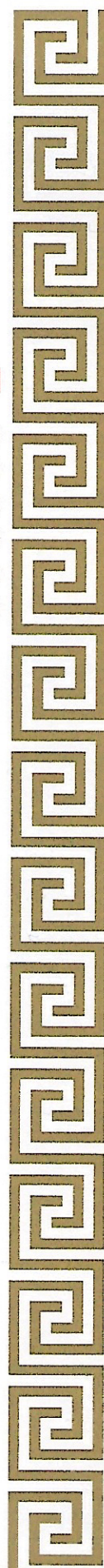
SPIRITUOSEN

Sambuca	40% vol.	2d	2,50
Ouzo	38% vol.	2d	2,30
Ouzo Pilawas auf Eis	38% vol.	4d	3,90
Tsipouro (Raki)	40% vol.	4d	4,50
Metaxa ^{****}	38% vol.	2d	3,90
Metaxa ^{*****}	40% vol.	2d	4,50
Metaxa 12	40% vol.	2d	5,50
Metaxa 40 Jahre alt	40% vol.	2d	6,50
Metaxa Grand Reserve	40% vol.	2d	8,00

FLASCHEN

Ouzo	38% vol.	18,00
Ouzo Pilawas	38% vol.	24,00
Tsipouro Allotino	40% vol.	37,00

Bailey's	17% vol.	2d	3,10
Erdbeerlime	40% vol.	2d	2,50
Vodka	40% vol.	2d	3,10
Longdrinks			7,00



Griechische Weine

- offen -

Alle Weine enthalten sulfite

Weiß	Karaffe	0,25l	0,5l
Landwein trocken		5,50	9,50
Retsina geharzt		5,50	9,50
Imiglikos lieblich		5,50	9,50
Makedonikos halbtrocken		5,70	10,00
Samos Likörwein		6,60	12,00
Weinschorle		5,50	9,50

	Karaffe	0,25l	0,5l
Rot			
Landwein trocken		5,70	10,00
Imiglikos lieblich		5,70	10,00
Makedonikos halbtrocken		5,90	11,00
Mavrodaphne Likörwein		7,10	13,00

Aperol Spritz	6,00 €
Aperol Maracuja	6,50 €

Rosé	
0,25l	0,5l
5,50	9,50

Griechische Weine- FLASCHEN - 0,75l

Rosé

Mostra trocken - Muscat -Syrah-Merlot	Fl. 0,5l	12,5% vol.	9,00
Mostra lieblich - Muscat -Syrah-Merlot	Fl. 0,5l	12,5% vol.	9,00
Amethystos Costa Lazaridi			22,00
Cabernet-Sauvignon-Merlot Brillante rosa Farbe mit Aromen von Erd-, Brom-, u. Stachelbeeren			
Rosé Nico Lazaridi halbtrocken			25,00
Cabernet Franc - Caderrel Sauvignon			



Griechische Weine - FLASCHEN -

Alle Weine enthalten sulfite

Weiß	0,75l
Landwein trocken	15,50
Imiglikos lieblich	15,50
Makedonikos halbtrocken	16,50
Retsina geharzt	15,50
Retsina Kourtaki geharzt Fl. 0,5l	9,00
Mostra Imiglikos Fl. 0,5l	9,00
Amethystos trocken Costa Lazaridi	25,00
Sauvignon Blanc Assyrtiko intensive Aromen von exotischen und Zitrus-Früchten Abgang mit Charakteristischer Säure.	
Malagousia trocken Costa Lazaridi	36,00
Komplex in der Nase mit Noten von Birnen, Aprikosen und Blumen. Vollmundig mit Aromen von Pfirsich und Bergamotte. Ausgeprägtes Säuregerüst mit einem samtigen Mundgefüll und einem harmonisch Abgang	
Magic Mountain trocken Nico Lazaridi Sauvignon Blanc	48,00
Rot	0,75l
Landwein trocken	15,50
Imiglikos lieblich	15,50
Makedonikos halbtrocken	16,50
Mostra trocken Fl. 0,5l	9,00
Amethystos trocken Costa Lazaridi	31,00
Dunkelrot, Aromen von Früchten, Gewürzen und Vanille Volluminösen Körper - 12 Monate Alterung -	
Enotria Land trocken Costa Lazaridi BIO	40,00
Cabernet-Sauvignon-Agiorgitiko Tiefrote Farbe mit Aromen und Gewürzen, geräucherte Holz und Sauerkirschen körperreich am Gaumen mit reifen Tanninen und einen langen Abgang aus Biologischen Trauben -ungefiltert- Dekantieren wird vorgeschlagen	
Magic Mountain trocken Nico Lazaridi	71,00
Cabernet Franc - Caderrel Sauvignon	
Enotria Land trocken Costa Lazaridi BIO	75,00
Syrah-Agiorgitiko Lebhaftes Rot mit violetten schimmer und Aromen von Pflaumen, Feigen und Schokolade. Reich im Mund ausgeglichener Säure, seidigen Tanninen und einem langen Abgang mit Noten von Vanille aus Biologischen Trauben -ungefiltert- Dekantieren wird vorgeschlagen.	