

*>>Die griechische Mahlzeit ist nicht Selbstzweck,
sie ist vielmehr Vorwand und Anlass und
Initialzündung der Geselligkeit,
und sie glückt umso mehr,
je ungezwungener der Anlass<<*

Johannes Gaitanides

*Erlebe im Spitiko kleine Portionen als Gaumenfreude.
Mit viel Liebe, nach rein griechischem Rezept, werden diese
hausgemacht zubereitet.*

„Mezedes“ bringen Euch original griechische Esskultur näher.

*Entdecke, dass griechische Küche mehr zu bieten hat, als das
was man „vom Griechen“ kennt.*

*Kombiniere, erlebe und genieße die Vielfalt aus allen Teilen
Griechenlands.*

*Stelle Mezedes in die Mitte und stoße mit einem erlesenen
griechischen Wein oder einem Tsipouro auf diese positive
Lebensweise an!*

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?

Kalte Meze

Tzatziki

Joghurtdip mit knackigen Gurken und Knoblauch 3,70 €

Taramosalata^{2,1}

Fischrogencreme mit feinem Zitronenaroma 3,70 €



Skordalia⁵

Pürierte Kartoffel-Knoblauchcreme 3,50 €



Melitzanosalata²

Geräucherte Auberginencreme mit Apfel 3,80 €

Tirokafteri

Schafskäsecreme mit frischem Chili 4,50 €



Fava

Creme aus gelben Linsen mit karamellisierten Zwiebeln 3,90 €



Elies kai piperies²

Kalamata Oliven und Peperoni 3,90 €



Spitika dolmadakia³

Hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis und griechischen Kräutern 4,90 €

Choriatiki

Griechischer Bauernsalat 5,90 €



Pasta apo liasti ntomata me kaperi³

Creme von Getrockneten Tomaten mit Kapern 4,20 €

Salata Xtapodaki^{3,4,5}

Oktopussalat mit Zitrone und Knoblauch mariniert an Ruccolasalat und Tomaten 6,90 €

Gemischte Meze-Platte

Serviert mit 2cl Ouzo oder Tsipouro 1 Person 8,90 €

2 Personen 16,90 €

Warme Meze

Kolokithokeftedes ⁵

Zucchiniküchlein mit einem Kräuterjoghurt 4,90 €

Saganaki

Goldgelb gebackener Fetakäse 4,90 €

Saganaki kroustas me meli

Fetakäse im Filoteig goldgelb gebacken und mit Honig und geröstetem Sesam verfeinert 5,90 €

Kalamarakia tiganita

Frittierte Kalamari mit Olivenöl und Zitrone 6,50 €

Gavros

Sardellen frittiert und klassisch mit Zitrone serviert 4,50 €

Garides saganaki me kefalograviera

Garnelen mit frischem Gemüse und Kefalograviera Käse überbacken 6,90 €

Oxtapodi sxaras

Oktopusfangarm vom Grill mit Zitrone und Oregano verfeinert 7,70 €

Sikotakia me kremidakia

Rindsleber mit geschmorten roten Zwiebeln in einer Mavrodaphne-Rotweinsauce 5,90 €

Arnisia paidakia

Zarte Lammkoteletts an einer feinen Rosinensauce mit Rosmarin 7,90 €

Keftedakia me elies kai ouzo ^{2,3}

Saftige Hackbällchen mit Oliven und Ouzo verfeinert in einer fruchtigen Tomatensauce 5,70 €

Spetzofai ^{2,3}

Pikante griechische Bauernwurst in einer Tomaten-Paprika Sauce 5,90 €

Beilagen

	Patates tiganites me rigani <i>Hausgemachte Pommes mit Oregano</i>	3,70 €
	Mbamies ^{2,3} <i>Okrabohnen im Tomatensugo</i>	3,50 €
	Rizi me laxanika kai boukovo ³ <i>Würziger Tomatenreis mit Gemüse und Chili</i>	2,90 €
	Pita ^{2,3} <i>Griechisches Pitabrot mit Olivenöl und Oregano</i>	2,50 €
	Pita me skordo kai rigani ^{2,3} <i>Griechisches Pitabrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano</i>	2,50 €

Epidorpia / Dessert

	Giaourti me meli kai karidia <i>Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen</i>	3,90 €
	Kantaiji me krema kai kidoni <i>Engelshaar mit Vanillecreme und eingelegter Quitte</i>	3,90 €
	Ravani me Pagoto <i>Griechischer Grießkuchen mit Orangensirup und Vanilleeis</i>	4,50 €

Flüssige Desserts

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?



Masticha

Klarer Likör aus Chios

2,50 €

Der Geschmack von Masticha Harz ist in Zentraleuropa weitestgehend unbekannt und man kann ihn auch nicht mit anderen Aromen vergleichen. Mastix ist eine Harzextraktion aus Skinos Bäumen, welche nur auf der Insel Chios wachsen. Dem Mastixa Harz wird eine magenfreundliche Eigenschaft nachgesagt.

Tentura

TenturaLikör

2,50 €

Der berühmte Likör von Patras. Ein intensiver Likör aus Extraktionen von Zimt, Nelke und Muskat

Kaffee me Aniso

Coffee Anise

2,50 €

Das Original aus Rhodos! Der autochthone Likör, hergestellt aus Anis und Kaffee. Er hat ein sehr intensives Aroma und einen erfrischenden, süßlichen Geschmack. Der Likör entfaltet am Gaumen sein reiches Bouquet an Aromen von Kaffee, Anis und Gewürzen.

Rakomelo

Raki mit Honig

2,50 €

Tsikoudia mit Honig "Rakomelo" von der Mittelmeerinsel Kreta ist ein feiner Tresterbrand, welcher aus unterschiedlichen autochthonen Traubensorten gewonnen wird. Sein facettenreiches Bouquet wird getragen von Aromen reifer Trauben. Durch die Zugabe von kretischem Honig, Zimt- und Nelkenextrakten entsteht ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?



Alkoholfreie

Getränke

<i>Fritz Kola</i> <small>,2,3,4,8,9,1</small>	0,33 l	2,90 €
<i>Fritz Kola Bio-Rhabarberschorle</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Fritz Kola Bio-Traubensaftschorle</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Fritz Kola Zitronenlimonade</i>	0,33 l	2,90 €
<i>Fritz-kola Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade</i> <small>1,2,3,8,9</small>	0,33 l	2,90 €

<i>Coca-Cola/ Cola Zero/ Fanta/ Sprite/ Spezi</i> <small>1,2,3,4,8,9</small>	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	3,20 €

<i>Apfel-/ Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Apfel-/ Orangensaftschorle</i>	0,2 l	2,30 €
<i>Apfel-/ Orangensaftschorle</i>	0,4 l	3,20 €

<i>Franken Brunnen Exquisit Classic /Naturell</i>	0,25 l	2,20 €
	0,5 l	3,30 €
	0,75 l	4,40 €

ZAGORI	<i>Griechisches Mineralwasser Naturell Zagori</i>	1 l	4,70 €
---------------	---	-----	--------

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?

Biere vom Fass

<i>Mönchshof Hell</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	2,90 €
<i>Kulmbacher Edel herb Pils</i>	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	2,90 €

Flaschenbiere

<i>Mönchshof Kellerbier</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Mönchshof Naturtrüb Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Kapuziner Hefeweizen</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Kapuziner Leichtes Hefeweizen</i>	0,5 l	3,20 €
<i>Kapuziner Hefeweizen Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,20 €

Biermix

<i>Radler_{2,4}</i>	0,4 l	2,90 €
-----------------------------	-------	--------

Griechisches Bier



Fix Beer (Bierspezialität aus Griechenland)	0,33 l	3,50 €
--	--------	--------

Fix Hellas ist eines der ersten und ältesten griechischen Biere.



Mythos Beer	0,33 l	3,50 €
--------------------	--------	--------

Das beliebteste Bier Griechenlands



Weißwein

Hauswein ₅	0,25 l	3,80 €
	0,50 l	7,20 €

Retsina Kechrimbari von Kechri ₅	0,50 l	5,90 €
--	--------	--------

Imiglikos von Cavino ₅

Der weiße Imiglikos wird hergestellt aus den autochthonen Rebsorten Roditis, Sideritis und Muskat aus Rio aus dem Gebirge von Achaia.

0,25 l	3,80 €
0,50 l	7,20 €

Aroma Lofou vom Weingut Achaia Claus ₅

Ein reinsortiger Weißwein, welcher aus der autochthonen Moschofilero Traube vinifiziert wird. Das Ergebnis ist ein spritziger, aromatischer Weißwein mit einem intensiven und blumigen Aroma.

0,25 l	4,50 €
0,75 l	12,90 €

Kanenas vom Weingut Tsantali ₅

Kanenas trockener Weißwein aus der Kellerei TSANTALI. Ausgebaut wird diese Cuvée aus den Trauben der Chardonnay und der Muscat d`Alexandrie Reben aus Maronia in Thrakien.

0,25 l	5,90 €
0,75 l	16,90 €

White Dot vom Weingut Katogi ₅

Trockner Weißwein der Rebsorten Moschofilero und Roditis aus Peloponnes

0,25 l	5,90 €
0,75 l	16,80 €

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?

Rotweine

Hauswein ₅	0,25 l	3,80 €
	0,50 l	7,20 €

Imiglikos Black Label vom Weingut Kourtaki ₅

Apelia Black Label von KOURTAKIS: ein sortenreiner, lieblicher Rotwein aus Agiorgitiko Trauben des Weinbaugebietes Nemea auf der Halbinsel Peloponnes.

0,25 l	3,80 €
0,50 l	7,20 €

Aroma Lofou vom Weingut Achaias Claus ₅

Fruchtiger Trockener Rotwein der Rebsorte Agioritiko und Cabernet Sauvignon

0,25 l	4,70 €
0,75 l	13,50 €

Rapsani vom Weingut Tsantali ₅

An den südlichen Hängen des Olymp, in der Appellation Rapsani wachsen die Rebsorten Xinomavro, Krassato und Stavroto. Aus diesen autochthonen Trauben wird der erstklassige Rapsani vinifiziert.

0,25 l	5,60 €
0,75 l	15,90 €

Privat Collection vom Weingut Antonopoulos ₅

Trockener Rotwein der Rebsorten Mavrodaphne und Merlot. Sein Aroma wird von Kirschen, Pflaumen, Zimt, Vanille und Lorbeeren geprägt.

0,25 l	6,50 €
0,75 l	18,70 €

Rose

Aroma Lofou vom Weingut Achaia Claus ⁵

Halbtrockener Rose-Wein aus den Rebsorten Mavrodaphne, Cabernet und Syrah mit dominanten Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen.

<i>0,25 l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>0,75 l</i>	<i>16,80 €</i>

Longdrinks

Gin Tonic

Bombay Sapphire mit Tonic Water und Gurke *0,2 l* *5,90 €*

Hugo

Prosecco mit Minze und Holunderblütensirup *0,2 l* *4,50 €*

Aperol Spritz

Aperol mit Weißwein und Sodawasser *0,2 l* *4,50 €*

Spirituosen

Tsipouro

Seit dem 15ten Jahrhundert werden Tresterbrände in Griechenland destilliert. Hergestellt wird Tsipouro aus den Rückständen der Weingewinnung, meist aus autochthonen (einheimischen) Rebsorten wie Assyrtiko, Roditis, Savatiano oder Athiri.

Tsipouro Tirnavou	2 cl	2,50 €
Tsipouro Tirnavou mit Anis	2 cl	2,50 €

Ouzo

Ouzo Plomaris	0,2lt	11,50€
Ouzo Plomaris	2cl	2,50€

Mastix Likör, das Original aus Chios ^{3,4}	2 cl	2,50 €
Rakomelo traditioneller Likör aus Kreta ^{1,4}	2 cl	2,50 €
Tentura der Exot aus Patras ¹	2 cl	2,50 €
Caffé Anis das Original aus Rhodos ¹	2 cl	2,50 €

Heißgetränke

Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,50 €
Latte Macchiato	2,70 €
Tasse Tee (Schwarzer Tee, Kräutertee und Früchtetee)	1,90 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Griechischer Mokka	2,20 €

Zusatzstoffe:

1= Farbstoffe	2= Konservierungsstoffe	3= Antioxidationsstoffe
4= Süßungsmittel	5= Geschwefelt	6= Phosphat
9= Chininhaltig	11= tanninhaltig	8= Coffeinhaltig

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?

...du kennst Tapas, aber kennst du Meze?