

Meze Bar  
**AMMOS**



Als Mezé bezeichnet man Gerichte die, ganz individuell, ein kleiner Imbiss oder ein ganzes Menü aus Kleinigkeiten sein können.  
Genießen Sie ausschließlich hausgemachte Mezédes, authentisch und frisch...  
...wie in Griechenland!

# Krýja - Kaltes - Cold dishes

## Eliés kalamátas

Kalamataoliven – Kalamata olives

2,90 

## Piperiés toursí

Peperonis - Peppers

2,90 

## Dolmadákia

Gefüllte Weinblätter – Filled grapeleaves

3,50 

## Spanáki sousami

Spinatsalat mit Sesam – Spinach salad with sesame

3,50 

## Tomatosaláta

Tomatensalat mit Gurken, Zwiebeln & Paprika  
Tomato salad with cucumbers, onions & peppers

3,50 

## Fáva Santorínis

Erbsencreme – Cream of peas

3,50 

## Tzatzíki

Joghurtcreme mit Knoblauch – Joghurt cream with garlic

3,50

## Chtipití

Pikante Schafskäsecreme – Spicy feta cheese cream

3,50

## Féta ladorígani

Schafskäse – Feta cheese

3,50

## Gávros marinátos

Marinierte Sardellen – Marinated anchovies

4,90

## Chtapódi xidáto

Octopussalat – Octopus salad

6,90

# Zestá – Warmes – Warm dishes

## Pita

Pitabrot – Pita bread

1,00 

## Patátes tiganités

Pommes Frites – French fries

3,40 

## Patates me tirí

Pommes frites mit Käse  
French fries with cheese

4,00 

## Rízi

Reis – Rice

3,40 

## Piperiés toursí psités

Peperonis mit Knoblauch  
Peppers with garlic

3,20 

## Gígentes

Riesenbohnen in Tomatensoße  
Giant beans in tomato sauce

3,90 

## Lachaniká tis epochís

Gemüse der Saison  
Seasonal vegetables

3,90 

# Zestá – Warmes – Warm dishes

## Saganáki kefalotíri

Gebackener Käse  
Baked cheese

4,70

## Haloúmi

Zypriotischer Käse gegrillt  
Cypriot grilled cheese

4,70

## Féta sousámi me méli

Schafskäse in Sesam mit Honig  
Feta cheese in sesame with honey

4,70

## Boujiourdí

Käse mit Tomate, Peperonis und  
geräucherter oder pikanter Paprika  
Cheese with tomato, peppers and  
smoked or spicy pepper

4,70

## Gávros tiganitós

Sardellen gebacken – Fried anchovies

7,90

## Garídes tiganités

Garnelen gebacken – Fried prawns

9,90

## Kalamária tiganitá

Kalamari gebacken – Fried kalamari

9,90

# Scháras - Vom Grill - Grill

## Souvláki chirinó

Fleischspieß vom Schwein – Skewered pork meat 90g 2,60

## Chirinó Merída

2 Fleischspieße vom Schwein, Tzatziki, Saisongemüse,  
Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder Tomatensalat  
2 pieces of skewered pork meat, tzatziki, seasonal  
vegetables, french fries or rice, spinach- or tomato salad 13,30

## Souvláki kotópoulo

Fleischspieß vom Hühnchen – Skewered chicken meat 90g 2,80

## Kotópoulo Merída

2 Fleischspieße vom Hühnchen, Tzatziki, Saisongemüse,  
Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder Tomatensalat  
2 pieces of skewered chicken meat, tzatziki, seasonal  
vegetables, french fries or rice, spinach- or tomato salad 13,90

## Biftéki

Gemischtes Hacksteak – Mixed minced meatball 90g 3,20  
Mit Käse – with cheese je 0,50

## Biftéki Merída

2 Hacksteaks, Tzatziki, Saisongemüse,  
Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder Tomatensalat  
2 minced meatballs, tzatziki, seasonal vegetables,  
french fries or rice, spinach- or tomato salad 14,90

# Scháras - Vom Grill - Grill

## Paídákia

Lammkoteletts pro 100g  
Lamb chops per 100g 4,90

## Paídákia Merída

2 Lammkoteletts, Tzatziki, Saisongemüse,  
Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder Tomatensalat  
2 lamb chops, tzatziki, seasonal vegetables,  
french fries or rice, spinach- or tomato salad 19,90

## Pikiliá kreatikí – Mixed grill

1 Hacksteak, 1 Hühnchen- und ein Schweinespieß, Tzatziki,  
Saisongemüse, Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder  
Tomatensalat  
1 meatball, 1 piece of skewered chicken and 1 of pork meat,  
tzatziki, seasonal vegetables, french fries or rice,  
spinach- or tomato salad 20,90

# Scháras - Vom Grill - Grill

## Garídes

Garnelen - Prawns 9,90

## Garídes Merída

Garnelen, Saisongemüse, Pommes Frites oder Reis,  
Spinat- oder Tomatensalat

Prawns, seasonal vegetables, french fries or rice,  
spinach - or tomato salad

18,90

## Kalamária

Kalamari - Kalamari 9,90

## Kalamári Merída

Kalamari, Saisongemüse, Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder  
Tomatensalat

Kalamari, seasonal vegetables, french fries or rice,  
spinach- or tomato salad

18,90

## Chtapódi

Octopus - Octopus 12,90

## Chtapódi Merída

Octopus, Saisongemüse, Pommes Frites oder Reis, Spinat- oder  
Tomatensalat

Octopus, seasonal vegetables, french fries or rice,  
spinach- or tomato salad

20,90

# Gluká - Desserts

## Jiaoúrti me méli & karídia

Joghurt mit Honig & Walnüssen  
Joghurt with honey and walnuts

3,90

## Jiaoúrti me glikó tou koutaliou

Joghurt mit geliertem Obst  
Joghurt with jellied fruits

4,50

mit pflanzlichem Joghurt  
with vegetable Joghurt

+ 1,00



## Halva

Süßspeise aus Sesam und Kakao mit Zitrone und Zimt  
Dessert of sesame and cocoa with lemon and cinnamon

3,90



Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet und sind frei von Zusatzstoffen und Glutamaten!

All dishes are freshly homemade with no additives of chemicals and glutamates!



# Alkoholfreie Getränke

## Zagori

Mineralwasser mit Kohlensäure

0,25 l

1,90

0,75 l

4,90

Mineralwasser, still

0,5 l

2,90

1,0 l

5,60

Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo mix <sup>1,2,3,5</sup>

0,2 l

2,10

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale <sup>2,4</sup>

0,2 l

2,40

Orangensaft, Traubensaft

0,2 l

2,20

0,4 l

3,20

Apfelsaft naturtrüb

0,2 l

2,20

0,4 l

3,20

Saftschorlen

-0,10

# Aperitifs

## Ouzo Ammos

2 cl	1,90
0,2 l	8,90

## Ouzo Plomari

2 cl	2,20
0,2 l	9,50

## Tsipouro Babatzim

2 cl	2,30
0,2 l	11,50

## Martini Bianco, Campari <sup>2</sup>, Aperol <sup>2</sup>

4 cl	3,80
------	------

## Sekt, trocken

0,1 l	3,80
-------	------

## Sekt Aperol <sup>2</sup>

0,1 l	3,90
-------	------

## Aperol Spritz <sup>2</sup>

0,3 l	4,10
-------	------

## Hugo

0,3 l	4,20
-------	------

# Biere

## Krombacher Pils vom Fass

0,3 l	2,40
0,5 l	3,10

## Krombacher Dunkelbier

### Krombacher Hefe hell

### Krombacher Hefe alkoholfrei

0,5 l	3,20
-------	------

## Krombacher Pils alkoholfrei

0,33 l	2,40
--------	------

## Mythos - Hellenic Lager Beer

0,33 l	2,90
--------	------

## FIX Hellas - Hellenic Export Beer

0,33 l	2,90
--------	------

# Weine

## Krasí chíma - Offener Hauswein

**Anthos**, rot oder weiß, trocken

**Imiglykos**, rot oder weiß, halbtrocken

**Amynteon Rosé**, trocken

**Moschatos** aus Limnos, weiß, lieblich

**Mavrodaphne** aus Patras, rot, lieblich

0,2 l

3,60

0,4 l

6,90

## Retsina Kechribari

Weißer Harzwein

0,5 l

7,30



## Apfelwein naturtrüb

0,25 l

1,90

0,5 l

3,30

# Spirituosen

## Masticha

2 cl 2,40

## Kumquat

2 cl 2,50

## Baileys

2 cl 2,20

## Ursus – Roter Schlehen-Vodka

2 cl 2,60

## Unsere Empfehlung...

Metaxa 5 \* 2 cl 2,20

Metaxa 7 \* 2 cl 2,60

Metaxa Grand Fine 2 cl 5,90

### Zusatzstoffe:

1 mit Geschmacksverstärker, Konservierungsstoff, Phosphat, Antioxidationsmittel,  
2 mit Farbstoff, 3 mit Koffein, 4 mit Chinin, 5 mit Süßungsmittel

# Kaffee und Tee

Mocca	2,10
Doppelter Mocca	2,80
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,50
Cappuccino	2,80
Kaffee	1,90
Milchkaffee	2,60
Frappé, griechischer Kaffee auf Eis	2,80
Tee, verschiedene Sorten	1,90
Griechischer Bergtee mit Honig	2,90
Frischer Minztee mit Ingwer und Honig	2,90
Chai Latte mit Milch und Honig	2,90

Gerne bereiten wir Ihnen Kaffee- und Teespezialitäten  
auch mit Pflanzenmilch und/oder pflanzlichen Süßungsmitteln zu.

+ 1,00



With pleasure we serve your coffee or tea with vegetable milk and/or vegetable sugar.

# Το γλυκό της αγάπης

2 κιλά απλή καρδιά

2 κιλά ήσυχη συνείδηση

3 κιλά αγάπη

2 κιλά χαρούμενο πρόσωπο

3 φλιτζάνια γέλιο

10 κουταλάκια εξοχή

Ρίχνετε στην κατσαρόλα του εσωτερικού σας κόσμου την ήσυχη συνείδηση και την απλή καρδιά, τα δουλεύετε καλά μέχρι να γεμίσουν και να φουσκώσουν και να το καλύψουν ολόκληρη την κατσαρόλα. Προσθέστε τότε την αγάπη και το γλυκό σας θα πάρει ένα απαλό ρόδινο χρώμα. Τότε ρίχνουμε το χαρούμενο πρόσωπο και το γέλιο, προσέξτε όμως πολύ στο δούλεμα γιατί ένα κατσούφιασμα μπορεί να κόψει το γλυκό. Ύστερα ρίχνετε τα 10 κουταλάκια εξοχή και τοποθετείτε το γλυκό στο ταψί της ψυχής. Το στρώνετε με την κουτάλα της θέλησης και το ψήνετε στο φούρνο της υπομονής. Το σερβίρετε ζεστό, ραντισμένο με την εμπιστοσύνη στο θεό. Όσοι έφαγαν το γλύκισμα ομολογούν ότι το κύριο χαρακτηριστικό της γεύσης του είναι η ψυχική γαλήνη...

# Das Dessert der Liebe

2kg schlichtes Herz  
2kg ruhiges Gewissen  
3kg Liebe  
2kg glückliches Antlitz  
3 Tassen Lachen  
10 Teelöffel Natur

Werfen Sie in den Topf Ihrer inneren Welt das ruhige Gewissen und das schlichte Herz und bearbeiten und vermengen Sie sie gut, bis sie vollgesaugt und aufgebläht sind, um den Topf gut auszufüllen. Fügen Sie dann die Liebe hinzu und das Dessert erhält eine leicht granatapfelrote Farbe.

Dann fügen Sie das glückliche Antlitz und das Lachen hinzu. Passen Sie beim Vermengen sehr auf, denn dabei können ein Stirnrunzeln oder ein finsterer Blick das Dessert „umkippen“ lassen. Anschließend geben Sie noch die 10 Teelöffelchen Natur hinzu und füllen Sie den Teig in das Blech der Seele.

Mit der Kelle des Willens streichen Sie den Teig gerade und backen ihn im Ofen der Geduld. Das Dessert wird warm serviert mit ein paar Tröpfchen Vertrauen in Gott. Welche von diesem Dessert aßen behaupten, dass das Hauptmerkmal seines Aromas die Ruhe der Seele sei...

Einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Das AMMOS-Team!