

# Empfehlungskarte

<b>Skordopsomo</b> — knuspriges Knoblauchbrot <sup>a</sup> mit Tomatencreme <sup>g</sup> und Mozzarella <sup>g</sup> gratiniert.	3,90
<b>Delikates Mix Piato</b> — gegrillter zypriotischer Käse <sup>g</sup> und kretanischer Landschinken gefüllt mit Feta <sup>g</sup> auf einem Rucolabett	8,60
<b>Manouri</b> — griechischer Weichkäse <sup>g</sup> mit Honig und Sesam <sup>o</sup> paniert auf einem Salatbett (Baby Leaf) mit Balsamico und Trüffel Öl	8,20
<b>Flogeres Tiganites</b> — geräuchertes Putenbrustfilet, gefüllt mit Goudakäse <sup>g</sup> in einer Semmelbrösel <sup>a</sup> Kruste mit Cocktail Dip <sup>c,j,g</sup>	8,10
<b>Rosmaringarnelen<sup>b</sup></b> — in leckerer Ouzo-Fetakäse <sup>g</sup> -Sauce	10,30
<b>Kolokithokeftedes</b> — Zucchini Puffer mit Tzatziki <sup>g</sup>	7,20
<b>Peperoni vom Grill</b> — mit Knoblauch, Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	6,90
<b>Sardinen<sup>d</sup></b> — aus der Pfanne	8,90
<b>Garides &amp; Glosa Suvlaki</b> — Spieß aus knackigen Garnelen <sup>b</sup> & Seezungenfilet <sup>d</sup> auf Salatbouquet mit Gravieraflocken <sup>g</sup> , Croutons <sup>a</sup> und einer Olivenöl Balsamico Vinaigrette	13,40
<b>Kalamari Tiganito</b> — zarte Baby Kalamari <sup>n</sup> paniert mit Pommes Frites und Zitrone dazu gem. Salat <sup>c,j</sup>	15,20
<b>Fischplatte vom Grill</b> — Garnelenspieß <sup>b</sup> , Seezunge <sup>d</sup> und Baby Kalamari <sup>n</sup> dazu gedünstetes Gemüse und gem. Salat <sup>c</sup>	19,10
<b>Glosa Tiganaki</b> — Seezungefilet <sup>d</sup> , Garnelen <sup>b</sup> im Kartoffelmantel in einer Hummersauce <sup>b</sup> dazu Basmatireis und gem. Salat <sup>c,j</sup>	15,90
<b>Tsipoura Psiti</b> — Dorade Royal <sup>d</sup> mit Gemüse und gem. Salat <sup>c,j</sup>	17,90
<b>Lavraki Psito</b> — Loup de Meer <sup>d</sup> mit Gemüse und gem. Salat <sup>c,j</sup>	18,90
<b>Lammspieße</b> — vom Grill mit Rosmarinkartoffeln, Thymiansauce und gem. Salat <sup>c,j</sup>	17,20
<b>Kleftiko</b> — zartes Lammfleisch in Backpapier mit Babykartoffeln, Karotten, Feta <sup>g</sup> , Graviera & Rosmarin dazu gem. Salat <sup>c,j</sup>	16,90
<b>Lachsfilet<sup>d</sup></b> — vom Grill mit Gemüse und gem. Salat <sup>c,j</sup>	17,90
<b>Glosa psiti</b> — Seezunge <sup>d</sup> vom Grill mit Gemüse und gem. Salat <sup>c,j</sup>	24,90
<b>Schokosouffle</b> — mit Vanilleeis <sup>g,4,6,7</sup> und Sahne <sup>g</sup>	5,90
<b>Walnusskuchen<sup>h</sup></b> — mit Vanilleeis <sup>g,4,6,7</sup> und Sahne <sup>g</sup>	5,90

Hinweis: Unser Personal informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

## Allergene

A Getreideprodukte (Weizen), B Krebstiere,  
C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch, F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,  
G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Walnüsse), I Sellerie und Sellerieerzeugnisse,  
J Senf und Senferzeugnisse, N Weichtiere, O Sesamsamen

## Zusatzstoffe

1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 coffeinhaltig, 4 Farbstoff,  
5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen),  
6 Konservierungsstoffe, 7 Antioxidationsmittel

# Dimos

GRIECHISCHES RESTAURANT