



*bei Athanasia & Memos*  
*Griechische Spezialitäten und mehr...*

## Suppen

---

1.	Hausgemachte Tomatensuppe	7,20	3.	Hausgemachte Fasolada griechische Bohnensuppe	7,50
2.	Hausgemachte Knoblauchsuppe	7,20	4.	Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse <sup>g</sup> überbacken	7,50

## Salate

---

5.	Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing <sup>k</sup>	6,00	9.	Thunfischsalat <sup>k</sup> Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln	15,00
6.	Tomaten-Gurkensalat	7,50			
7.	November Salat <sup>k</sup> Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrustfilet	16,00	10.	Thessaloniki-Salat <sup>k</sup> Eisberg, Kraut, Tomaten, Gurken, Ei, Peperoni, Paprika, Oliven und Schafskäse <sup>g</sup>	13,40
8.	Horiatiki Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse <sup>g</sup>	13,00			

## Kalte Vorspeisen

11.	Tzaziki <sup>g</sup>	6,50	16.	Dolmadakia	8,50
12.	Tarama <sup>2</sup> Fischrogen	7,90		gefüllte Weinblätter, dazu Tzaziki <sup>g</sup>	
13.	Skordalia Kartoffeln püriert mit Knoblauch	7,30	17.	Feta Natur	10,50
14.	Chtipiti <sup>g</sup>	7,90		Schafskäse <sup>g</sup> mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Peperoni	
15.	Oliven & Peperoni	7,50	18.	Gigantes Bohnensalat	7,80
			19.	Mesé	16,00
				gemischte kalte Vorspeisen	

## Warme Vorspeisen

20.	Knoblauchbrot mit frischen Kräutern	5,50	29.	Spinat	11,80
21.	Dolmadakia gefüllte Weinblätter in Zitronensauce	12,00		in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> , mit Käse überbacken	
22.	Feta vom Grill Schafskäse <sup>g</sup> mit Tomaten und Peperoni	12,00	30.	Brokkoli	11,80
23.	Feta aus dem Backofen überbacken Schafskäse <sup>g</sup> mit Tomaten, Peperoni und Oliven	12,00		in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> , mit Käse <sup>g</sup> überbacken	
24.	Saganaki Schafskäse <sup>g</sup> paniert <sup>a</sup> , gebraten	11,60	31.	Octopus <sup>n</sup> vom Grill	21,50
25.	Auberginen im Bierteig <sup>a</sup> , gebraten auf Tomatensauce und Schafskäse <sup>g</sup> , Auberginen und Zucchini, ohne Tzaziki	14,30		in Knoblauch-Olivenöl, mit Balsamico-Essig	
26.	Peperoni gebraten, mit Knoblauchöl	8,20	32.	Garnelen Saganaki	15,00
27.	Champignons gebraten, in Knoblauch- Sahnesauce <sup>g</sup> mit Käse <sup>g</sup> überbacken	12,00		gebraten, mit Schafskäse <sup>g</sup> , Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln	
28.	Manitaria mit Gemüse Flammierte Champignons in Knoblauch, mit frischen Kräutern	12,00	33.	Kalamaris	14,00
				frittiert, mit Tzaziki <sup>g</sup>	
			34.	Bekri	18,00
				gemischte warme Vorspeisen, Auberginen, Zucchini, Saganaki <sup>g</sup> , Sardellen <sup>a,d</sup> und Hackbällchen, dazu Tzaziki	
			188.	Große Vorspeisenplatte	36,00
				ab 2 Personen	
				Kalamaris, Sardellen <sup>a,d</sup> , panierter <sup>a</sup> Schafskäse <sup>g</sup> , gebratene Aubergine und Zucchini, Tzaziki <sup>g</sup> , Tarama <sup>2</sup> , Skordalia, Chtipiti <sup>g</sup>	

## Empfehlung des Hauses

Alle Empfehlungen des Hauses werden mit Salat und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert - ohne Tzaziki.

---

57.	Selin-Teller Zwei Hähnchenbrustfilets in pikanter Metaxasauce <sup>2,g</sup> mit Käse <sup>g</sup> überbacken, Paprika und Zucchini, Champignons	21,50	119.	Dorade Royal <sup>d</sup> mit Brokkoli, Rosmarin und Kartoffeln	25,50
58.	Lammfilet in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> , mit Rosmarinkartoffeln und Salat	27,80	150.	Rumpsteak mit Champignons, Zwiebeln und Bratkartoffeln	27,20
59.	Lammfilet in Rotweinsauce <sup>e</sup> , Brokkoli, Rosmarinkartoffeln und Salat	27,00	175.	Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a</sup> , mit Champignons und Gingersauce, dazu Pommes Frites und Salat	19,70
60.	Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce <sup>g,e</sup> , Knoblauch und Kroketten, dazu Salat	23,50	187.	Gyros mit Schafskäse <sup>g</sup> überbacken, Salat und Naturreis	20,00

## Fleischspezialitäten

Alle Fleischspezialitäten werden mit Salat und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert - ohne Tzaziki.

---

35.	Geschnetzelte Rinderleber gebraten mit Gemüse, in Weißwein-Sauce	18,00	40.	Lammfilet-Pfanne alla Ouzo Lammfilet in der Pfanne gebraten, mit Gemüse und Weißwein-Ouzosauce	25,50
36.	Gyros Spezial in Metaxasauce <sup>2,g</sup> , mit Champignons, Zwiebeln und Paprika, dazu mit Käse <sup>g</sup> überbacken	20,00	41.	Hähnchenbrustfilet in Serrano-Mantel gefüllt mit Schafskäse <sup>g</sup> , auf Orangensauce	27,50
37.	Galopoula gegrillt Hähnchenbrustfilet in Currysauce	18,70	42.	Schweinefilet gefüllt mit Spinat, in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup>	25,50
38.	Galopoula geschnetzelt Hähnchenbrustfilet mit Champignons in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> , Zwiebeln, Paprika	19,00	43.	Hähnchenpfanne Bandnudeln <sup>a</sup> mit Hähnchenbrustfiletstreifen, in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> mit frischen Kräutern	19,00
39.	Mix-Spieß Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet, auf Metaxa-Chilisauce	23,50			

## Vom Grill

Alle Gerichte vom Grill werden mit Salat, Tzaziki<sup>g</sup> und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert.

---

61.	Kleftiko - ohne Tzaziki - Hähnchenbrustfilet in Folie gebacken, mit Tomaten, Schafskäse <sup>g</sup> und Rosmarin	21,20	70.	Bifteki Hacksteak gefüllt mit Schafskäse <sup>g</sup>	18,70
63.	Gyros Kalamaris <sup>n</sup>	19,70	71.	Suzukakia - ohne Tzaziki - Hackbällchen auf Tomatenbett	18,40
64.	Gyros Porree - ohne Tzaziki - in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup>	19,90	72.	Paidakia Lammkoteletts	23,50
65.	Rinderleber gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln	18,40	73.	Lammsteak	24,50
66.	Gyros	18,00	74.	Rumpsteak mit Kräuterbutter	26,20
67.	Suflaki zwei Schweinefiletspieße	18,40	75.	Pfeffersteak mit grünem Pfeffer, in Sahnesauce <sup>g</sup>	28,50
68.	Lamm-Suflaki zwei Lammfleisch-Spieße	21,50	76.	Lammfilet mit Salat, Brokkoli, in Sahnesauce <sup>g</sup>	26,80
69.	Suflaki Spezial Schweinefiletspieß mit Käse <sup>g</sup> überbacken	19,90	77.	Schweinefilet mit Kräuterbutter	23,50

## Aus dem Backofen

Diese Gerichte werden mit Salat, ohne Tzaziki serviert.

---

96.	Mussaka <sup>g,a</sup> Auberginen-Kartoffel- Hackauflauf	19,90	98.	Lammhaxe in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> mit Spinat	23,50
97.	Paputsaki Auberginen gefüllt mit Hackfleisch und Käse <sup>g</sup> überbacken	19,30	99.	Lammhaxe mit Rosmarin-Kartoffeln	23,80

Wahlweise ein kleiner Bauernsalat als Salat: Aufpreis 4,50 €

Wahlweise eine Grillkartoffel mit Tzatziki<sup>g</sup> oder Rosmarinkartoffeln als Beilage: Aufpreis 3,00 €

## Mixed Grill

Alle Mixed-Grill-Spezialitäten werden mit Salat, Tzaziki<sup>g</sup> und wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert.

44.	Cenk-Teller Lammsuflaki und Gyros	19,40	52.	Memos-Teller Suflaki und Gyros	18,70
45.	Cem-Teller Suflaki, Gyros und Rinderleber	20,00	53.	Lamm-Teller Lammfilet, Lammsteak, Lammkotelett	24,50
46.	Kreta-Teller Bifteki und Gyros	20,30	54.	Filet-Teller Lammfilet, Schweinefilet, Suflaki, Gyros	26,50
47.	Sia-Teller Suflaki, Gyros, Lammkotelett und Hacksteak	21,30	55.	Filet-Spezial-Teller Lammfilet, Schweinefilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet	28,50
48.	Olymp-Teller Rumpsteak und Gyros	23,50	56.	Steak-Teller Rumpsteak, Lammsteak und Schweinefilet	27,50
49.	Waios-Teller Schweinefilet, Suflaki und Gyros	22,90	189.	Dombraki-Teller zwei Lammkoteletts, Hähnchenbrustfilet, Gyros	21,50
50.	Thessaloniki-Teller Lammsuflaki, Gyros und Hacksteak	23,20			
51.	Haus-Teller Suflaki, Hacksteak, Gyros, Lammkotelett und Schweinefilet	24,50			

Wahlweise ein kleiner Bauernsalat als Salat: Aufpreis 4,50 €

Wahlweise eine Grillkartoffel mit Tzatziki<sup>g</sup> oder Rosmarinkartoffeln als Beilage: Aufpreis 3,00 €

## Aus dem Topf

Diese Gerichte werden mit Salat, ohne Tzaziki serviert.

91.	Kokkinisto Rinderfilet mit grünen Bohnen	19,40	94.	Spetzofei Rinderfilet mit Auberginen, Zucchini und Paprika, in pikanter Tomatensauce. Ohne Beilagen	20,00
92.	Kokkinisto Rinderfilet mit Riesenbohnen	19,40			
93.	Kokkinisto Rinderfilet mit Reis	19,40	95.	Stifado Rinderfilet mit Zwiebeln, in pikanter Tomatensauce. Ohne Beilagen	19,40

## Spezial-Platten

ab 2 Personen

---

78.	<b>Thessaloniki-Platte</b> mit Suflaki, Lammkotelett, Hacksteak, Schweinefilet, Gyros, Tzaziki <sup>g</sup> und Bauernsalat, wahlweise dazu Reis, Pommes oder griechische Bratkartoffeln	p. Pers 31,50	80.	<b>Filet-Platte</b> mit kalten Vorspeisen, Schweinefilet, Lammfilet, Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet, Brokkoli und wahlweise Reis, Pommes Frites oder griechische Bratkartoffeln	p. Pers 36,50
79.	<b>Lamm-Platte</b> mit Lammfilet, Lammsteak, Lammsuflaki, Lammkoteletts, Brokkoli, Tzaziki <sup>g</sup> und Bauernsalat, wahlweise dazu Reis, Pommes Frites oder griechische Bratkartoffeln	p. Pers 34,50			

Wahlweise ein kleiner Bauernsalat als Salat: Aufpreis 4,50 €

Wahlweise eine Grillkartoffel mit Tzatziki<sup>g</sup> oder Rosmarinkartoffeln als Beilage: Aufpreis 3,00 €

## Fischspezialitäten

Alle Fischspezialitäten werden mit Salat und  
wahlweise mit Reis, Pommes Frites oder griechischen Bratkartoffeln serviert.

---

100.	<b>Lachsstreifen<sup>d</sup></b> gebraten, mit Bandnudeln <sup>a</sup> in Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup> , ohne Tzaziki	21,50	105.	<b>Sardelles<sup>a,d</sup></b> gebratene Sardinen, mit Tzaziki <sup>g</sup>	19,40
101.	<b>Kalamaris<sup>n</sup> gegrillt</b> gefüllt mit Spinat und Schafskäse <sup>g</sup> , auf Hummersauce <sup>g</sup> ohne Tzaziki	23,50	106.	<b>Garnelen<sup>b</sup></b> gegrillt, mit Tzaziki <sup>g</sup> und Knoblauch	25,80
102.	<b>Garnelen<sup>b</sup></b> in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch und Kräutern, ohne Tzaziki	25,80	107.	<b>Fisch-Teller<sup>d</sup></b> Lachssteak, Rotbarschfilet, Garnelen <sup>b</sup> und Kalamaris <sup>n,a</sup> , dazu Tzaziki <sup>g</sup>	27,50
103.	<b>Psari Spetzota<sup>d</sup></b> Rotbarschfilet nach griechischer Art, mit Gemüse, ohne Tzaziki	20,40	108.	<b>Fisch-Platte<sup>d</sup> ab 2 Personen</b> Vorspeisen-Teller „Mese“, Garnelen <sup>b</sup> , Rotbarschfilet, Kalamaris <sup>n,a</sup> und Lachs	p. Pers 33,50
104.	<b>Kalamaris<sup>a,n</sup> frittiert</b> mit Tzaziki <sup>g</sup> und Knoblauch	19,70	117.	<b>Gegrilltes Lachsfilet<sup>d</sup></b> mit Brokkoli und Kroketten, dazu Tzaziki <sup>g</sup>	27,80

## Kinderteller

---

81.	Gyros mit Salat, Tzaziki <sup>g</sup> , Pommes Frites oder Reis	14,40	84.	Hacksteak mit Salat, Tzaziki <sup>g</sup> , Pommes Frites oder Reis	14,40
82.	Gyros mit Salat, Tzaziki <sup>g</sup> , und Folienkartoffel	15,40	115.	Lammsuflaki mit Salat, Tzaziki <sup>g</sup> , Pommes Frites oder Reis	15,00
83.	Suflaki mit Salat, Tzaziki <sup>g</sup> , Pommes Frites oder Reis	14,40	702.	Chicken Nuggets mit Salat, Tzaziki <sup>g</sup> , Pommes Frites oder Reis	12,50

## Extra Beilagen

---

85.	Dicke Bohnen in Tomatensauce	7,90	88.	Rosmarinkartoffeln	5,00
86.	Grüne Bohnen	7,90	89.	Pommes Frites	4,50
87.	Folienkartoffel	5,50	90.	Reis	4,50
			116.	Sauce Tomatensauce, Metaxasauce <sup>2,g</sup> oder Knoblauch-Sahnesauce <sup>g</sup>	4,50

## Eis & Dessert

---

110.	Vanilleeis <sup>g</sup> , 3 Kugeln mit heißen Erdbeeren	6,90	113.	Halvas Sesam-Konfekt	6,90
111.	Vanilleeis <sup>g</sup> , 3 Kugeln mit heißen Himbeeren	6,90	114.	Griechischer Joghurt <sup>g</sup> mit Honig und Nüssen	7,90
112.	Gemischtes Eis <sup>g</sup> mit Sahne	6,10			



### Erklärungen zu den Inhaltsstoffen

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Süßstoff, 5 mit Antioxidationsmittel,  
6 mit Konservierungsstoff, 7 enthält Phenylalaninquelle, 8 geschwärzt

a Glutenthaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Sellerie, h Schalenfrüchte,  
g Milch und Milchprodukte, k Senf, m Schwefeldioxid & Sulfite, n Weichtiere

Hinweis: Unser Hausdressing enthält Senf und Sellerie.

# Getränke

## Heiße Getränke

120.	Tasse Kaffee		3,10
121.	Tasse Tee		2,80
122.	Griechischer Mokka		3,50
141.	Espresso		3,00
123.	Cappuccino		3,70
124.	Milchkaffee		4,30
125.	Latte Macchiato		4,70

## Alkoholfreie Getränke

126.	Cola <sup>1,2</sup> /Cola Light <sup>1,2,4,5</sup>	Fl.	3,70
		<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
127.	Coca-Cola <sup>1,2</sup>	3,00	4,70
128.	Coca-Cola Light <sup>1,2,4,5</sup>	3,00	4,70
129.	Fanta <sup>5,6</sup> /Sprite <sup>2</sup>	3,00	4,70
130.	Spezi <sup>1,2</sup> /Apfelschorle	3,00	4,70
131.	Mineralwasser	0,25 l	3,50
132.	Mineralwasser	0,7 l	5,70
133.	Bitter-Lemon <sup>5</sup>		3,70
134.	Tonic Water <sup>3</sup>		3,70
135.	Ginger Ale <sup>2</sup>		3,70
136.	Malzbier	0,33 l	3,80

## Säfte

137.	Bananensaft/Kirschsaff		3,70
138.	Orangensaft/Apfelsaft		3,70
139.	Tomatensaft/KiBa		3,70
140.	Kirschschorle	0,4 l	5,40
700.	Rhababerschorle	0,33 l	4,10
701.	Maracujaschorle	0,33 l	4,10

## Longdrinks

158.	Scotch Whisky-Cola <sup>1,2</sup>	8,70
159.	Gin-Tonic <sup>3</sup>	8,70
160.	Wodka-Lemon <sup>5</sup>	8,70
161.	Bacardi-Cola <sup>1,2</sup>	8,70
162.	Campari-Orange	8,70
163.	Ouzo-Orange	8,70
164.	Jack Daniels - Cola <sup>1,2</sup>	10,10
165.	Aperol Spritz	7,70

## Offene Weine Karaffe je 0,25 l

166.	Weißweinschorle	4,80
167.	Moshofilero weiß, trocken	5,90
168.	Cabernet Sauvignon rot, trocken	5,90
169.	Apelia weiß, trocken	5,40
170.	Nemea rot, trocken	5,40
171.	Retsina weiß, harzig	5,40
172.	Imiglikos weiß, lieblich	5,40
173.	Imiglikos rot, lieblich	5,40
174.	Naoussa Tsantali rot, trocken	5,90
176.	Mavrodaphne rot, Likörwein	7,00
177.	Rosé trocken	5,40

**Biere** 0,3 l 0,4 l

142.	König Pilsener	3,70	4,70
143.	Alsterwasser	3,70	4,70
144.	Th. König Brauwerke	3,70	4,70
145.	Benediktiner Weizenbier	0,5 l	5,50
146.	Benediktiner Dunkel	0,5 l	5,50
147.	Benediktiner Alkoholfrei	0,5 l	5,50
148.	König Pilsener Fl.	0,33 l	3,80
149.	König Pilsener Fl. Alkoholfrei	0,33 l	3,80

**Spirituosen**

151.	Ouzo Spezial	4 cl	4,80
152.	Amaretto	2 cl	3,70
153.	Martini weiß	4 cl	5,40
154.	Baileys <sup>2</sup>	4 cl	5,40
155.	Metaxa <sup>2</sup> 5 Sterne	2 cl	4,20
156.	Metaxa <sup>2</sup> 7 Sterne	2 cl	4,70
157.	Metaxa <sup>2</sup> 40 Jahre	2 cl	6,50

**Flaschenweine** weiß je 0,75 l

178.	Amethystos trockener Qualitätswein	38,00
179.	Demestica trockener Landwein	21,50
180.	Imiglikos lieblicher Landwein	21,50
181.	Retsina geharzter Landwein	21,50

**Flaschenweine** rot je 0,75 l

182.	Amethystos trockener Qualitätswein	39,00
183.	Demestica trockener Landwein	21,50
184.	Imiglikos lieblicher Landwein	21,50

**Sekt**

185.	Piccolo	0,2 l	8,50
186.	Sekt Flasche	0,75 l	24,50

Liebe Gäste,

selbstverständlich können Sie unsere Räumlichkeiten auch für Events aller Art buchen, egal ob es sich dabei um eine Firmenveranstaltung, eine Hochzeitsfeier oder um einen besonderen Geburtstag handelt.

Wir wollen dazu beitragen, dass dieser Tag unvergesslich wird.

Kontaktieren Sie uns bitte zu jeder Zeit, wenn Sie Interesse an Informationen und einem individuellen Angebot haben.

Ab sofort bieten wir Ihnen unseren Lieferservice über Lieferando.de.

Ihre Mitarbeiter des Team Thessaloniki

