

gioma  
meze



m e n u

#foodandwine

# Appetizers

Fresh bread per person 1,0

Grilled small pita breads 3,5  
with oregano and olive oil



# Vorspeise

Frisches Brot pro Person 1,0

Gegrillte Pitabrötchen 3,5  
mit Oregano und Salz

**Cheese croquettes**  
with lemon thyme  
and ripe tomato marmalade

**French fries**  
in their skin

**Homemade pie (Sfakiani)**  
with chicken, graviera cheese cream  
and caramelised onions

**Roasted and pickled beetroots,**  
goat milk cream cheese  
and pistachios

**Skioufihta**  
(traditional homemade Cretan pasta) with apaki  
(traditional cured pork), stakovoutiro (fresh cream  
butter), anothiro cheese

**Wheat risotto**  
with tomato, zucchini, artichoke,  
aubergine and herb-flavoured yoghurt

**Mushroom stew (giouvetsi)**  
with galeni cream cheese, oyster mushrooms,  
Shimeji mushrooms, Shiitake mushrooms

**Fried graviera cheese "Saganaki"**  
wrapped in phyllo  
with thyme honey & nuts

**Rice croquettes\***  
with mushrooms, truffle,  
graviera cheese and corn cream

**Rice wraps**  
with shrimps, lime sauce with spearmint  
and sesame seeds

## Marinated



**Tuna carpaccio**  
with white tarama (traditional fish roe spread),  
pickled cucumber, radishes,  
soya dressing and lemon

**Ceviche of fresh fish of the day,**  
in lemon juice with jalapeño pepper,  
olive oil and spiny chicor

**Marinated anchovies**  
with pickled okra and aromatic herb oil

**Tuna tataki**  
with black-eyed peas, smoked aubergine mash,  
kimchi-flavoured sesame seeds, raisins,  
parsley, caper berries & soya dressing

**Beef carpaccio**  
with smoked mayonnaise, parmesan gnocchi,  
mustard seeds and mustard leaves

## Sreads

**Smoked white tarama**  
(traditional fish roe spread)

**Fava (split pea spread)**  
with saffron from Kozani and spring onions

**Tzatziki**

**Tirokafteri (spicy feta cheese spread)**  
with roasted pepper jam and chilli

**Hummus**  
with turmeric and fried chickpeas



**Käsekroketten** VG SF 8  
mit Zitronenthymian  
and Marmelade von reifen Tomaten

**Pommes frites** V VG GF SF NF DF 4,5  
mit der Schale

**Hähnchen in Pastete aus Sfakia,** SF 9,5  
Greizer-Creme  
und karamellierte Zwiebeln

**Gebratene Rote Bete** VG GF SF 7  
und Gurke, Ziegenkäsecreme  
und Pistazien

**Skioufichta-Nudeln** NF SF 8  
mit Apaki-Wurst,  
Stakovoutiro (traditionelle frische Butter aus Kreta)  
und Frischkäse

**Weizenrisotto** H VG SF 7  
mit Tomate, Zucchini, Artischocke,  
Aubergine und Kräuterjoghurt

**Reisnudeln mit Pilzen,** VG SF 9,5  
Galeni-Käse, Austern-,  
Shimeji- und Sitake Pilzen

**Frittierte Greizer Käse (Saganaki)** VG SF 8  
in Blätterteig  
mit Thymianhonig und Nüssen

**Reiskroketten\*** VG 9,5  
mit Champignons, Trüffeln,  
Greizer und Maiscreme

**Reispasteten mit Garnelen,** 8  
Limettensoße mit Minze  
und Sesam

## Marinierte Gerichte

**Carpaccio von Thunfisch** 12  
mit weißem Taramas, Gurken,  
Radieschen und Sojadressing, Zitrone

**Ceviche vom Fisch des Tages** GF NF DF 13  
in Zitronensaft mit Jalapeno-Pfeffer,  
Wegwarten und Olivenöl

**Marinierte Anchovis** DF NF 8  
mit eingelegter Okra und frischem Kräuteröl

**Thunfisch-Tataki** 15  
mit schwarzäugigen Bohnen, geräuchertem  
Auberginenpüree, Kimchi-Sesam, Rosinen,  
Petersilie, Kapernapfel und Sojadressing

**Rindercarpaccio** 14,5  
mit geräucherter Mayonnaise,  
Parmesangnocchi, Senfkörnern und Senfblättern

## Dips

**Geräucherte weißer Taramas** H VG 5  
(Fischrogenpaste)

**Fava (Platterbsenpüree)** H V VG DF SF 5,5  
mit Kozani-Safran und Frühlingszwiebeln

**Tzatziki** H VG GF NF 5,5

**Pikanter Käsedip** H VG GF NF 6  
mit gerösteter Paprikamarmelade und Chili

**Hummus** H VG GF DF 5  
mit Kurkuma und gebratenen Kichererbsen

H: Healthy choice V: Vegan VG: Vegetarian GF: Gluten Free SF: Soya free DF: Dairy Free NF: Nut Free

# Закуски

Свежий хлеб на человека 1,0

Мини-питы на гриле, натёртые 3,5  
оливковым маслом, орегано и солью



**Сырные крокеты,**  
ароматизированные лимонным тимьяном,  
с чатни из спелых томатов

**Картофель фри**  
с кожицей

**Курица в пите сфакиани**  
с кремом из сыра гравьера  
и карамелизированным луком

**Свёкла - запечённая и маринованная -**  
с кремом из козьего сыра  
и эгинскими фисташками

**Паста скюфихта**  
со свиной апаки,  
бараньим сливочным маслом  
и творогом антотиро

**Ризотто из пшеницы**  
с томатами, цуккини, артишок,  
баклажаном и йогуртом со специями

**Грибное юеци**  
вешенки, шимеджи и шиитаке,  
тушеные с сыром галени

**Жареный сыр гравьера**  
в конверте из теста  
с тимьяновым медом и орехами

**Рисовые крокеты\***  
с грибами, трюфелем, сыром гравьера  
и кукурузным кремом

**Мини-питы из рисовой муки**  
с креветками, с соусом из сока лайма,  
мяты и кунжута

## Блюда с маринадами

**Карпаччо из тунца**  
с намазкой из тресковой икры,  
маринованным огурцом, редиской  
и дрессингом из соевого соуса с лимоном



**Севиче из рыбы**  
дневного улова в лимонном соку с перцем  
халапеньо, цикорием и оливковым маслом

**Маринованный анчоус**  
с маринованными баньями под маслом  
с душистой зеленью

**Татаки из тунца**  
с фасолью-черноглазкой, пюре из копчёного  
баклажана, кунжутном, кимчи, изюмом,  
петрушкой, бутонами каперса и дрессингом  
на базе соевого соуса.

**Карпаччо из телятины**  
с ароматным копчёным майонезом, ньокки  
с пармезаном, семенами и листьями горчицы

## Намазки

**Копченая белая тресковая икра**

**Гороховое пюре**  
с шафраном сорта козанис и зелёным луком

**Тзатзики**

**Пикантная сырная намазка**  
с чатни из печёного перца и чили

**Хумус**  
с куркумой и жареными горошинами нута



# Hors d'œuvres

Pain frais par personne 1,00

Pains pita grillés 3,5  
huile d'olive, origan, sel

**Croquettes de fromage** VG SF 8  
au thym citron  
et confiture de tomates mûres

**Pommes de terre frites** V VG GF SF NF DF 4,5  
dans leur peau

**Tarte faite maison** SF 9,5  
(recette de Sfakia, Crète) au poulet,  
crème de fromage graviera, oignons caramélisés

**Betteraves rôties et marinées,** VG GF SF 7  
fromage frais au lait  
de chèvre et pistaches

**Skioufihta** NF SF 8  
(pâtes crétoises traditionnelles faites maison), apaki  
(porc fumé traditionnel), stakovoutiro (beurre de crème  
fraîche), fromage anthotiro

**Risotto de blé** H VG SF 7  
à la tomate, courgette, artichaut, aubergine, yaourt aux  
herbes aromatiques

**Ragoût de champignons (giouvetsi)** VG SF 9,5  
au fromage galeni, pleurotes, champignons Shimeji,  
champignons Shiitake

**"Saganaki"** VG SF 8  
Fromage graviera frit, pâte phyllo fourrée,  
miel de thym et noix

**Croquettes\* de riz** VG 9,5  
aux champignons, truffe,  
fromage graviera et crème de maïs

**Feuilles de riz** 8  
aux crevettes, sauce citron vert,  
menthe verte et graines de sésame

## Marinés

**Carpaccio de thon au tarama** 12  
(crème d'œufs de poisson) blanc, concombre mariné,  
radis, vinaigrette au soja et limon

**Ceviche de poisson** GF NF DF 13  
du jour au jus de citron avec piment jalapeño,  
huile d'olive et stamnagkathi (chicorée épineuse)

**Anchois mariné,** DF NF 8  
gombos marinés  
et huile d'herbes aromatiques frais

**Tataki de thon aux cornilles,** 15  
purée d'aubergines fumées,  
graines de sésame au Kimchi, raisins secs,  
persil, câprons et vinaigrette au soja

**Carpaccio de bœuf** 14,5  
à la sauce mayonnaise fumée, gnocchis au parmesan,  
graines de moutarde et feuilles de moutarde

## A tartiner

**Tarama (crème d'œufs de poisson)** H VG 5  
blanc fumé

**Fava (purée de pois cassés jaunes)** H V VG DF SF 5,5  
au safran de Kozani et oignons verts

**Tzatziki** H VG GF NF 5,5

**Tirokafteri (purée piquante au fromage feta),** H VG GF NF 6  
marmelade de poivrons grillés et pimen

**Houmous** H VG GF DF 5  
au curcuma et pois chiches sautés

## Salads

**Sautéed in-season greens**  
with warm lemon & olive oil dressing,  
dittany and galomyzithra cheese

**Quinoa**  
tabbouleh, cherry tomatoes, crab apple, manouri  
cheese, avocado, tarama (traditional fish roe spread)  
and herb-flavoured olive oil

**Spinach**  
with radicchio, pasteli (traditional Greek brittle), raisins,  
manouri cheese and verjuice (unripe grape juice)

**Greek salad**  
with galeni cream cheese, cucumber, tomato,  
pepper, onion, olives, rusk, oregano and olive oil

**Burrata (Italian cow's milk cheese)**  
with cherry tomatoes, strawberries, barley rusk,  
olive paste and aromatic herb pesto sauce

## Seafood & Fish

**Kakavia (traditional fish soup)**  
with potatoes and onions

**Fried squid\***  
with green pepper aioli

**Grilled shrimps\***  
with gnocchi, glassworts (*Salicornia europaea*) in bourdeto sauce

**Fresh steamed mussels**  
with cognac, leek and curry

**Fried red mullet filets**  
with cherry tomatoes, raisins, "savore" sauce, rosemary

**Sea bass fillet**  
with spinach and roasted vegetables' sauce

**Kakavia risotto**  
with fresh fish of the day (fillet)

**Shrimp\* pasta**  
with tomato, lemon verbena and basil pesto sauce

**Grilled squid\***  
with celeriac mash and aromatic in-season greens

**Grilled octopus\***  
with mashed chickpeas, cherry tomatoes  
and verjuice (unripe grape juice)

**Grilled lobster (Price per kg)**  
with linguini or risotto, lobster bisque,  
cherry tomatoes and dill oil

**Grilled fresh fish of the day (Price per kg)**  
with in-season greens, oven-baked potato in its skin  
and lemon and olive oil dressing

**Fresh fish of the day (Price per kg)**  
in bread crust with aromatic herbs, in-season greens,  
oven-baked potato in its skin and lemon and olive oil dressing

## Meat

**Grilled chicken leg**  
with French fries & oriental spices

**Ravioli\* with coq au vin**  
aubergine and graviera cheese

**Beef skirt steak**  
with chimichurri sauce & baby potatoes

**Crispy breaded black pig loin**  
chunky mashed potatoes, oregano  
mayonnaise and honey dressing

**Braised lamb\* shank**  
with sautéed greens & egg-lemon dressing

**Beef rib eye steak 350g**  
with sweet potato mash and beef bone marrow sauce

**T-Bone steak 800g**  
Cretan Black Angus

## Salate

**Sautiertes Blattgemüse der Saison** H VG GF NF SF 6  
mit heißem Zitronenöl, Diptam  
und Galomyzithra-Käse

**Quinoa,** H VG SF 7  
Tabouleh, Kirschtomaten, Sauerapfel,  
Manouri-Käse, Avocado, Tarama und Olivenölkräuter

**Spinat mit Radicchio,** H V VG GF 8  
Sesamkrokant, Rosinen, Manouri-Käse und saurem  
Traubensaft

**Griechischer Salat** VG GF SF 7,5  
mit Galeni-Käse, Gurke, Tomate, Paprika,  
Zwiebel, Oliven, Zwieback, Oregano, Olivenöl

**Burrata** H 12,5  
mit Kirschtomaten, Erdbeeren, Gerstenzwieback,  
Olivenpaste und Kräuterpesto

## Meeresfrüchte & Fisch

**Fischsuppe** H NF GF 8  
mit Kartoffeln und Zwiebeln

**Gebratene Tintenfische\*** SF 11  
mit grünem Pfeffer-Aioli

**Gegrillte Garnelen\*** DF 14,5  
mit Gnocchi, Meeresspargel und Bourdetosoße

**Frische Muscheln gedünstet** GF NF 12  
mit Cognac, Lauch und Curry

**Barbenfilet in der Pfanne** DF 17,5  
mit Kirschtomaten, Rosinen, Savoresoße, Rosmarin

**Seebarschfilet** GF NF 14  
mit Spinat und Soße aus gegrilltem Gemüse

**Fischsuppe-Risotto** H NF SF 16,5  
mit Fischfilet des Tages

**Garnelenpasta\*** SF 14,5  
mit Tomaten, Verbene und Basilikumpesto

**Gegrillter Tintenfisch\*** GF NF 14  
mit Selleriepüree und aromatischem Gemüse der Saison

**Gegrillter Krake\*** GF NF 14,5  
mit Kichererbsenpüree, Kirschtomaten  
und Agourida (Saft aus unreifen Trauben)

**Gegrillter Hummer (Preis pro Kilo)** 80  
mit Linguini oder Risotto, Hummerbisque,  
Kirschtomaten und Dillöl

**Gegrillter ganzer Fisch des Tages (Preis pro Kilo)** 50  
mit Grünzeug der Saison, Ofenkartoffel und Zitronenöl

**Frischer Fisch des Tages in einer Brotkruste** 70  
mit Kräutern, Gemüse der Saison, gebackener Kartoffel  
und Zitronenöl gekocht

## Fleischgerichte

**Gegrillte Hähnchenkeule** DF 9  
mit Pommes Frites und orientalischen Gewürzen

**Ravioli\* mit Hahn in Weinsauce** NF 13,5  
Aubergine und Greyerzer-Creme

**Nierenzapfen (Hanger Steak oder Onglet)** GF SF 14,5  
mit Chimichurri-Soße und Babykartoffeln

**Schwarze Schweinelende** 14  
mit knuspriger Kruste, Kartoffelpüree,  
knuspriger Mayonnaise und Honigsoße

**Geschmorte Lammkeule\*** GF NF SF DF 18,5  
mit geröstetem Blattgemüse und Ei-Zitronen-Soße

**Rib-eye 350g** GF NF SF 32  
mit Süßkartoffelpüree und Rindermarksoße

**T-Bone 800g** GF SF DF NF 51  
kretisches Black Angus



## Салаты

**Припущенная зелень по сезону**  
с тёплой масляно-лимонной заправкой,  
критской душицей и мягким сыром галомизифра

### Киноа

булгур, помидоры черри, зелёное яблоко,  
сыр манури, авокадо, рыбная икра (тарама) и  
оливковое масло с ароматной зеленью.

### Шпинат

с цикорием, кунжутным козинаки, изюмом,  
сыром манури и маслом из незрелых оливок

### Греческий салат

с сыром галени, огурцами, помидорами, сладким перцем,  
репчатым луком, маслинами, сухарём, орегано и оливковым маслом

### Буррата

с помидорами черри, клубникой, ячменным сухарём,  
паштетом из маслин и песто из душистой зелени

## Морепродукты и рыба

### Рыбный суп

с картофелем и репчатым луком

### Жареные бэби-кальмары\*

с айоли из зелёного перца.

### Креветки на гриле\*

с ньокки, солеросом и соусом бурдетто

### Свежие мидии

припущенные в коньяке с луком пореем и карри

### Филе барабулек на сковороде

с помидорами черри, изюмом и розмарином в остром соусе

### Филе сибаса

со шпинатом и соусом из запеченных овощей

### Ризотто на рыбном бульоне

с филе из рыбы сегодняшнего улова

### Спагетти с креветками\*,

томатами, лимонной вербеной и песто из базилика

### Кальмар\* на гриле

с пюре из корня сельдерея с сезонной душистой зеленью

### Осьминог\* гриль

с пюре из нута, помидорами черри  
и соусом из незрелого винограда

### Омар на гриле (Цена за кг веса)

с лингуйне или ризотто, биск из омара, помидоры  
черри и ароматное масло с укропом

### Рыба сегодняшнего улова, (Цена за кг веса)

целая тушка, на гриле, подаётся с сезонной зеленью, печёной  
картошкой и дрессингом из оливкового масла и лимонного сока

### Свежая рыба сегодняшнего улова, (Цена за кг веса)

запечённая в панировке, подаётся с сезонной зеленью, печёной  
картошкой и дрессингом из оливкового масла и лимонного сока

## Мясные блюда

### Куриный окорок на гриле

с картофелем фри и восточными специями

### Равиоли\* с петухом в вине,

баклажан и кремом из сыра гравьера.

### Телячья диафрагма

с соусом чимичурри и картошкой бейби

### Рёбрышки чёрного кабана

с хрустящей корочкой, подаются с толчёным картофельным пюре,  
ароматным майонезом с орегано и медовым соусом

### Томленный бараний\* окорок

с припущенной зеленью и яично-лимонной заправкой

### Премиум стейк рибай (350 г),

подаётся с пюре из батата под соусом из телячьего костного мозга

### Стейк ти-бон (800 г).

критский бычок блэк-ангус

## Salades

**Légumes verts de saison sautés,** H VG GF NF SF 6  
vinaigrette chaude au citron et à l'huile d'olive, dictame  
de Crète et fromage galomyzithra

### Quinoa

H VG SF 7

taboulé, tomates cerise, pomme sauvage, fromage ma-  
nouri, avocat, tarama (crème d'œufs de poisson) et huile  
d'olive parfumée aux herbes aromatiques

### Épinards au radicchio

H V VG GF 8

pasteli (croquant traditionnel au sésame), raisins secs,  
fromage manouri et verjus (jus de raisins verts)

### Salade grecque

VG GF SF 7,5

au fromage galeni, concombre, tomate, poivrons,  
oignons, olives, biscotte, origan et huile d'olive

### Fromage burrata

H 12,5

tomates cerise, fraises, biscotte d'orge crétoise,  
pâte d'olive et sauve pesto aux herbes aromatiques

## Fruits de mer & Poissons

### Soupe de poisson kakavia

H NF GF 8

aux pommes de terre et oignons

### Calamars\* frits

SF 11

avec aioli au poivron vert

### Crevettes\* grillées

DF 14,5

aux gnocchis, salicornes (Salicornia europaea) et sauce bourdetto

### Moules fraîches à la vapeur

GF NF 12

sauce au cognac, poireau et curry

### Filets de rouget poêlés

DF 17,5

aux tomates cerise, raisins secs, sauce savoro, romarin

### Filet de bar

GF NF 14

aux épinards et sauce aux légumes rôtis

### Risotto sauce kakavia

H NF SF 16,5

(soupe de poisson traditionnelle) à base de poisson du jour (filet)

### Pâtes aux crevettes\*,

SF 14,5

sauce tomate, verveine citronnée et pesto au basilic

### Calamars\* grillés

GF NF 14

avec purée de céleri-rave et légumes verts aromatiques de saison

### Poulpe\* grillé

GF NF 14,5

avec purée de pois chiches, tomates cerise et verjus  
(jus de raisins verts)

### Homard grillé (prix au kilo)

80

aux linguines ou risotto, bisque de homard, tomates  
cerise et huile d'aneth

### Poisson du jour grillé (prix au kilo)

50

aux légumes verts de saison, pomme de terre au four dans  
sa peau, vinaigrette au citron et à l'huile d'olive

### Poisson du jour en croûte (prix au kilo)

70

de pain aux herbes aromatiques, légumes verts de saison, pomme de  
terre au four dans sa peau et vinaigrette au citron et à l'huile d'olive

## Viande

### Cuisse de poulet grillée

DF 9

aux frites et épices orientales

### Ravioli\* au coq au vin

NF 13,5

aubergine et crème de fromage graviera

### Hampe de bœuf

GF SF 14,5

sauce chimichurri et grenailles

### Longe de porc noir

14

en croûte croustillante aux pommes de terre à la  
fourchette, mayonnaise à l'origan et sauce au miel

### Gigot d'agneau\* braisé

GF NF SF DF 18,5

avec légumes verts sautés et vinaigrette œuf-citron

### Rumsteck de bœuf 350 g

GF NF SF 32

avec purée de patate douce et sauce à la moelle de bœuf

### Bifteck d'aloiau 800 g

GF SF DF NF 51

bœuf Black Angus crétois

## Drinks

- Glass of wine** Alexakis Winery  
**House wine 0.25L** Alexakis Winery  
**House wine 0.75L** Alexakis Winery  
**Retsina** Kechribari **0.5L**

### Traditional distillery

- Single carafe** Koufakis distillery **100ml**  
**Double carafe** Koufakis distillery **200ml**  
**Tsikoudia 35N** Cretan destillery **100ml**

## Ouzo

- Glass of ouzo**  
**Ouzo 40% vol.** Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli  
**Ouzo 42% vol.** 35N Cretan destillery  
**Special ouzo** Plomariou Adolo, Pitsiladi



## Beers

- Fix draught 0.25L | 0.40L**  
**Estrella draught 0.33L | 0.50L**  
**Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0.5L**  
**Alfa Weiss, Fix Anef (alcohol-free)**  
**Kasta Immortal IPA**  
**Mythos Radler 0.33L**  
**Estrella Damn Inedit 0,75L**

## Soft drinks

- Still water 1L**  
**Sparkling water 0.75L**  
**Various (coca cola, fanta, soda) 0.25L**  
**Fresh orange juice**

## Coffee

- Espresso**  
**Double espresso**  
**Cappuccino**  
**Greek coffee**  
**Frappé**



## Spirituosen

- Glas Wein** Alexakis Weingut 3  
**Hauswein 0,25lt** Alexakis Weingut 4  
**Hauswein 0,75lt** Alexakis Weingut 8  
**Retsina** Kechribari **0,5lt** 7,5

### Traditionelle Brennerei

- Einzelkaraffe** Koufakis Brennerei **100ml** 3  
**Doppelkaraffe** Koufakis Brennerei **200ml** 6  
**Tsikoudia** 35N Kretische Brennerei **100ml** 10

## Ouzo

- Glas Ouzo** 3,5  
**Ouzo 40% vol.** Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli 9  
**Ouzo 42% vol.** 35N Kretische Brennerei 10  
**Spezieller Ouzo** Plomariou Adolo, Pitsiladi 12

## Biere

- Fix vom Fass 0,25lt | 0,40lt** 3,5 | 4,5  
**Estrella vom Fass 0,33lt | 0,50lt** 4,5 | 6  
**Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0,5lt** 4,5  
**Alfa Weiß, Fix Alkoholfrei**  
**Kasta Immortal IPA** 6  
**Mythos Radler 0,33lt** 3,5  
**Estrella Damn Inedit 0,75lt** 16

## Erfrischungsgetränke

- Wasser 1lt** 1,5  
**Sprudelwasser 0,75lt** 4,5  
**Verschiedenes (coca cola, fanta, soda) 0,25ml** 3  
**Frisch gepresster Orangensaft** 4

## Kaffee

- Espresso** 2,5  
**Doppelter Espresso** 3  
**Cappuccino** 3,5  
**Griechischer Kaffee** 2,5  
**Frappé (Eiskaffee)** 3



Ask us for the Wine List!  
Fragen Sie uns nach der Weinkarte!



**H: Healthy choice** **V: Vegan** **VG: Vegetarian** **GF: Gluten Free**  
**SF: Soya free** **DF: Dairy Free** **NF: Nut Free**

**H: Die gesunde Wahl** **V: Für strenge Veganer** **VG: Für Vegetarier** **GF: Frei von Gluten**  
**SF: Frei von Soja** **DF: Frei von Milchprodukten** **NF: Frei von Nüssen**

## Алкоголь

- Вино бокал** Alexakis Винодельня  
**Вино в розлив 0,25л** Alexakis Винодельня  
**Вино в розлив 0,75л** Alexakis Винодельня  
**Рецина** Kechribari **0,5л**

### Традиционный спиртзавод

- небольшой графин** Винокурня Koufakis **100мл**  
**большой графин** Винокурня Koufakis **200мл**  
**Цикудия** 35N Критский спиртзавод **100мл**

## Узо

- Узо, стакан**  
**Узо 40%vol** Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli  
**Узо 42%vol** 35N Критский спиртзавод  
**Коктейль с узо** Plomariou Adolo, Pitsiladi

## Пиво

- «Фикс» бочковое 0,25л | 0,40л**  
**Estrella бочковое 0,33л | 0,50л**  
**Фикс, Мифос, Мамос, Kaiser, 0,5л**  
**Альфа Вайс, Фикс безалкогольное**  
**Kasta Immortal IPA**  
**Мифос Радлер 0.33л**  
**Estrella Damn Inedit 0.75л**

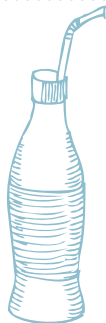


## Напитки

- Вода 1л**  
**Вода газированная 0.75л**  
**Разное (coca cola, fanta, soda) 0.25л**  
**Свежевыжатый апельсиновый сок**

## Кофе

- Эспрессо**  
**Двойной эспрессо**  
**Капучино**  
**По-гречески**  
**Фрапэ**



## Boissons

- Vin au verre** Alexakis vignoble 3  
**Cuvée du patron 0.25L** Alexakis vignoble 4  
**Cuvée du patron 0.75L** Alexakis vignoble 8  
**Retsina** Kechribari **0.5L** 7,5

### Distillerie traditionnelle

- Carafon** Distillerie Koufakis **100ml** 3  
**Carafon double** Distillerie Koufakis **200ml** 6  
**Tsikoudia** 35N Distillerie crétoise **100ml** 10

## Ouzo

- Ouzo (verre)** 3,5  
**Ouzo 40% vol.** Plomariou Isidorou Arvanitou, Matarelli 9  
**Ouzo 42% vol.** 35N Критский спиртзавод 10  
**Ouzo spécial** Plomariou Adolo, Pitsiladi 12

## Bière

- Fix pression 0.25L | 0.40L** 3,5 | 4,5  
**Estrella pression 0.33L | 0.50L** 4,5 | 6  
**Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0.5L** 4,5  
**Alfa Weiss, Fix Anef (sans alcool)**  
**Kasta Immortal IPA** 6  
**Mythos Radler 0.33L** 3,5  
**Estrella Damn Inedit 0.75L** 16

## Boissons non alcoolisées

- Eau plate 1L** 1,5  
**Eau gazeuse 0.75L** 4,5  
**Variées (coca cola, fanta, soda) 0.25L** 3  
**Jus d'orange frais** 4

## Café

- Espresso** 2,5  
**Double espresso** 3  
**Cappuccino** 3,5  
**Café grec** 2,5  
**Nescafé frappé** 3

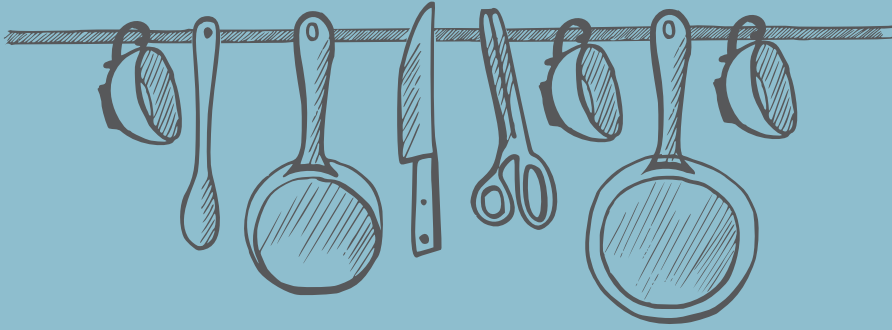


Спросите нас о спуске вин!  
Demandez-nous la carte des vins!



**H:** Диетическое блюдо **V:** Для строгих вегетарианцев **VG:** Для вегетарианцев **GF:** Без глютена  
**SF:** Без соли **DF:** Без молокосодержащих ингредиентов **NF:** Без орехов

**H:** Alimentation Saine **V:** Végétalien **VG:** Végétarien **GF:** Sans gluten  
**SF:** Sans soja **DF:** Sans produits laitiers **NF:** Sans noix



gioma  
meze

 gioma\_meze

RATE US:  tripadvisor

***Please inform us of any food allergies.***

***\* Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie eine Lebensmittelallergie haben.***

***Пожалуйста, сообщите нам в случае аллергии на какие-либо продукты.***

***Veillez nous informer de toute allergie alimentaire***

- We use olive oil for our recipes and sunflower oil for frying
- Potatoes are fresh • Feta cheese and all types of cheese are Greek
- Responsible upon market inspection: Koufakis Georgios • All prices include VAT and Municipal Taxes
- Complaint form available • (\*) Frozen
- Customers are not obliged to pay if a legal proof of payment (receipt – invoice) has not been received

- Beim Kochen verwenden wir Olivenöl und beim Frittieren Sonnenblumenöl.
- Die Kartoffeln sind frisch • Der Fetakäse und alle Käsesorten werden in Griechenland hergestellt
- Verantwortlicher für Marktinspektion: Koufakis Georgios
- Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die kommunalen Gebühren
- Beschwerdebogen verfügbar • (\*) Gefroren
- Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er keinen rechtmäßigen Beleg (Quittung - Rechnung) bekommen hat.

- При приготовлении блюд мы используем оливковое масло, а для жарки – подсолнечное.
- Используется свежий картофель. • Используется фета и другие сыры греческого производства.
- Менеджер ресторана: Куфакис Георгиос. • Указанные цены включают НДС и муниципальные пошлины.
- Заведение располагает книгой жалоб. Из заморозки
- Потребитель не обязан платить без предъявления официального документа к оплате (чек или инвойс).

- On utilise de l'huile d'olive pour nos recettes et de l'huile de tournesol pour les fritures
- Les pommes de terre sont fraîches • Le fromage feta et tous les types de fromage sont grecs
- Personne en charge: Koufakis Georgios • TVA et taxes municipales incluses
- Formulaire de plainte disponible • (\*) Surgelé
- Les consommateurs ne sont pas tenus de payer si l'avis de paiement (addition - facture) n'a pas été reçu