



ELIA

Bei Niko Tradition in Art

Bei Niko bedeutet Tradition nicht Vergangenheit, sondern gelebte Erinnerung. Mit Herz, Familie und echter griechischer Gastfreundschaft führen wir dieses Lebenswerk weiter.

VORSPEISEN/MEZE

Pilze in der Pfanne (vegan) Pilze mit Weißweinsauce, Knoblauch	11.50
Zucchini/Auberginen Chips (vegetarisch) Zucchini- und Auberginenscheiben frittiert mit Zaziki	10.50
Zucchini - & Tomaten – Frikadellen mit Zaziki (vegetarisch)	10.50
Dolma (vegan) Gefüllte Weinblätter mit Reis	8.90
Oliven und Peperoni (vegan) Marinierte schwarze Oliven mit Peperoni	7.50
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch (vegan)	8.50
Gegrillter Halloumi (vegetarisch) Zypriotischer Halloumi mit hausgemachter Marmelade	9.50
Fetakäse im Blätterteig mit Sesam und Honig (vegetarisch)	11.50
Bouyiourdi (vegetarisch) Fetakäse im Ofen mit Tomate, Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Oregano und Käse überbacken	10.90
Schafskäse Saganaki (vegetarisch) Schafskäse in Alufolie im Backofen gegart mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Oregano	9.90
Schafskäse paniert (vegetarisch)	9.90
Tiropitakia & Spanakopitakia (vegetarisch) Blätterteigtäschchen mit Schafskäse und Spinat	9.90
Gemischter Vorspeisenteller (vegetarisch) für 1 Person oder für 2 Personen	19.90 38.90
Krabbensaganaki mit Shrimps (vegetarisch) Krabben in Tomatensauce, Ouzo, Fetakäse, Oregano	14.90

Für jede Menüänderung berechnen wir 1.50€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

GRILL/PITA

Gyros mit Zaziki, Pita, frittierten Kartoffeln und Salat	18.90
Gyros in Metaxasoße mit frittierten Kartoffeln und Salat	19.90
Souvlaki vom Schwein mit Zaziki, Pita, frittierten Kartoffeln und Salat	18.90
Puten - Souvlaki mit Zaziki, Pita, frittierten Kartoffeln und Salat	18.90
Gegrilltes Kotelet vom Schwein mit Zaziki, Pita, frittierten Kartoffeln und Salat	20.90
Loukaniko Pikantes Lamm – Rind - Schweinswurst mit Zaziki, Pita, frittierten Kartoffeln und Salat	19.90
Pita Vegan mit Gemüse, frittierten Kartoffeln, Fava und Salat	17.90

FISCH

Dorade mit Gemüse, frittierten Kartoffeln und Salat	24.90
Sardinen in der Pfanne Zitrone, Olivenöl mit frittierten Kartoffeln, Gemüse und Salat	22.90
Fischplatte für 1 Person oder 2 Personen Doradenfilet, Seehechtfilet, Kalamari und Scampi frittiert mit Zitrone, Olivenöl, frittierten Kartoffeln, Gemüse und Salat	33.00 63.00
Kalamari Zitrone, Olivenöl mit frittierten Kartoffeln + Gemüse und Salat	20.90

Für jede Menüänderung berechnen wir 1.50€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

HAUPTGANG / FLEISCH

Bifteki mit Zaziki, griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	19.90
Lammkotelets mit Zaziki, griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	32.90
Lammkeule mit griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	23.90
Grillteller für 1 Person oder 2 Personen Cyros, Putensteak, Lammkotelet und Suzukaki mit Zaziki, griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	24.90 49.80
Rumpsteak mit Gemüse, frittierten Kartoffeln und Salat	28.90
Zwiebelrostbraten mit Gemüse, frittierten Kartoffeln und Salat	29.90
Tigania Schweinefleischpfanne mit Wein, Zitrone, Oregano und Knoblauch mit frittierten Kartoffeln und Salat	21.90
Rinderleber in der Pfanne mit Röstzwiebeln, griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	18.90
Cordon-Bleu mit griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	20.90
Schweineschnitzel paniert mit griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	18.90
Putenschnitzel paniert mit griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	18.90

Für jede Menüänderung berechnen wir 1.50€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

AUS DEM BACKOFEN

Mousaka Auberginenaufauf, Hackfleisch mit Bechamelsoße mit griechischem Reis, frittierten Kartoffeln und Salat	20.90
Giouvetsi Schmorfleisch (Rind) mit griechischem Reis, Käse überbacken und Salat	21.90

PASTA

Trahanoto (vegetarisch) Griechische hausgemachte Pasta mit Pilzen, Weißwein, Feta, Zwiebeln, Kräutern und Salat	22.00
Kritharoto Griechische Langkornnudeln mit Hähnchenfleisch, Tomate, Rosmarin, Weißwein und Knoblauch	23.90

SUPPEN

Bohnensuppe	6.90
Hühnersuppe	6.90
Tomatensuppe	6.90

Für jede Menüänderung berechnen wir 1.50€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

DIPS

Zaziki (vegetarisch) Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Gurke, Dill und Zitrone	7.90
Tarama Fischcreme (vegetarisch)	8.90
Tirokafteri (vegetarisch) Verschiedene Käsesorten mit pikanter Paprika	7.90
Fava (vegan) Erbsencreme mit Zwiebeln und Karpfern	8.90
Auberginencreme mit Knoblauch (vegetarisch)	7.90

SALATE

Salat „Elia“ (vegetarisch) Grüner Salat nach Art des Hauses mit gegrilltem Halloumi, Granatapfel, getrocknete Feigen und Walnüsse	16.90
Salat mit Putenstreifen	16.90
Thunfischsalat	16.90
Gyrossalat	16.90

EXTRAS

Brot	3.50
Pitabrot	4.50
Knoblauch Pitabrot	5.50
Pommes	4.90
Gemüse	7.90
Kritharaki	6.90

Für jede Menüänderung berechnen wir 1.50€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

KINDERGERICHTE

Kleiner Zauberstab Putenspieß oder Schweinespieß mit frittierten Kartoffeln	9.90
Götterzauber Gyros mit frittierten Kartoffeln	9.90
Knusperzauber Schnitzel paniert (Schwein oder Pute) mit frittierten Kartoffeln	9.90

DESSERT

Galaktoboureko Grießcreme mit Blätterteig und Orangensirup mit Vanilleeis	8.90
Griechischer Joghurt mit hausgemachter Marmelade oder Honig und Walnüssen	7.90
Schokosouffle mit Vanilleeis	8.90
Baklava mit Vanilleeis Blätterteig gefüllt mit Walnüssen	8.90
Halva Karamalisierte Pastete aus Gries und Sesam	7.90
Gemischtes Eis	6.90
Griechische Orangenpita	8.90

Für jede Menüänderung berechnen wir 1.50€
Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

OFFENE WEINE ROTWEIN

Hauswein rot trocken (0.2l) Rebsorten Cabernet und Merlot und Aromen von roten Früchten	6.90
---	------

OFFENE WEINE WEISSWEIN

Hauswein weiß trocken (0.2l) Rebsorten Sauvignon Blanc, fruchtige Aromen von weißer und rosa Pfirsichbirne	6.90
--	------

OFFENE WEINE ROSÉ

Hauswein rosé trocken (0.2l) Rebsorten Roditis und Syrah mit Aromen von Blumen und Erdbeeren	6.90
--	------

WEINSCHORLE

Weinschorle (0.2l)	5.90
---------------------------	------

Retsina (0.2l) Griechischer Weißwein, dem durch Zugabe von Kiefernharz ein besonderes Aroma verliehen wird	6.90
--	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola ¹ / Cola light ¹ / Fanta ² / Spezi ¹ / Sprite / Schweppes Ginger Ale ³ / Schweppes Bitter Lemon ³ (0,4 / 0,2 l) je	4.20 3.20
Apfelschorle oder Johannisbeerschorle (0,4 / 0,2 l)	4.20 3.20
Mineralwasser (0,4 / 0,2 l)	4.20 3.20
Flasche Mineralwasser / Still (0.75l)	6.90

SÄFTE

Orangensaft/Apfelsaft/Johannisbeersaft (0,4 / 0,2 l) je	4.50 3.50
--	--------------

BIERE

Export (0.5 l)	4.50
Pils (0,3 l)	4.50
Hefeweizen hell/dunkles/alkoholfrei/leichtes/ Kristallweizen (0,5 l)	4.50
Radler (0.5 l)	4.50
Alkoholfreies Bier (0,3 l)	4.50

SEKT

Prosecco (0,1 / 0,75 l)	5.50 30.00
-------------------------	---------------

1 koffeinhaltig, 2 mit farbstoff, 3 chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

APERITIFS

Ouzo (2cl / 4cl)	3.50 5.50
Campari Soda ² / Orange ² (0.25l) je	8.50
Aperol Sprizz ^{2,3} (0.25l)	8.50
Hugo (0.25l) ²	8.50
Tsipouro (2cl)	4.50
Ouzo Plomari Flasche (0.2l)	12.50
Gin Tonic / Wodka Lemon / Rum Cola / Whiskey Cola (Alle Longdrinks 4cl) ² - je	8.50

SPIRITUOSEN

Metaxa 5-Sterne (2cl)	5.00
Grappa (2cl)	5.00
Ramazotti ² (2cl / 4cl)	4.50 5.50
Baileys ² (4cl)	5.50
Amaretto (2cl)	4.50
Tequila ² (2cl)	4.50
Whiskey Jack Daniels (4cl)	7.50
Raki (4cl)	7.00

1 koffeinhaltig, 2 mit farbstoff, 3 chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

WARME GETRÄNKE

Griechischer Mokka ¹	3.90
Café Crema ¹	3.50
Espresso ¹	3.20
Doppelter Espresso ¹	4.00
Espresso Macchiato ¹	3.50
Cappuccino ¹	4.50
Latte Macchiato ¹	5.50
Milchkaffee ¹	5.50
Heiße Schokolade	5.50
Tee	3.50

1 koffeinhaltig, 2 mit farbstoff, 3 chininhaltig

Alle Preise verstehen sich in € inkl. gesetzlicher MwSt.

FLASCHENWEIN (ROT)

AMETHYSTOS (0,75 l) Dieser trockene, samtweiche Landwein aus Drama wird durch eine sehr stimmige Kombination aus der Merlot und Cabernet Sauvignon Traube gewonnen	46.00
GEROVASSILIOY (0,75 l) Trocken; Dieser herzhafte und vollmundige Rotwein aus Thessa-Loniki ist eine exzellente Mischung aus der Syrah- und der Merlot-traube. Diese geben ihm seinen einzigartigen Geschmack	43.00
BIBLIA CHORA (0,75 l) Dieser trockene tiefrote Wein aus Kavalla ist eine elegante Mischung aus der Merlot- und der Cabernet Sauvignon Traube	43.00
CHÂTEAU JULIA MERLOT (0,75 l) Dieser erstklassige, trockene Wein mit seiner kraftvollen Farbe besitzt einen sehr angenehmen und dominierenden Abgang und verfeinert jedes Mahl	50.00
DYO ELIES (0,75 l) Dieser Wein ist eine einzigartige Komposition der Rebsorten Syrah, Merlot und der Rebsorte Xynomavro. Der Wein erhielt seinen Namen "zwei Oliven" wegen den beiden Olivenbäumen, die direkt in den Weinbergen des Weinguts wachsen.	42.00
ALPHA ESTATE SYRAH-MERLOT (0,75 l) Hochwertige Cuvée aus Syrah, Merlot und der griechischen Rebe Xynomavro, gehaltvoll mit viel Schmelz und langem ausgewogenen Nachhall.	55.00

FLASCHENWEIN (ROSÈ)

AMETHYSTOS (0,75 l) Trocken; in diesem explosiven Roséwein vereinigen sich der dynamische Cabernet Sauvignon und der Merlot. Die lebendige rosarote Farbe stellt auf seinen aromatische Reichhaltigkeit ein, wo Erdbeere und Brombeere dominieren.	33.00
BIBLIA CHORA (0,75 l) Trocken; Dieser granatapfelfarbige Wein aus Kavalla hat ein betörend feines Aroma, reichhaltig an roten Früchten. Dieser ausblancierte Wein aus der Rebsorte Syrah hat eine fruchtig frischen Geschmack und verfeinert somit jedes Mahl.	35.00

FLASCHENWEIN (WEISS)

AMETHYSTOS (0,75 l) Ein sehr kraftvoller Landwein aus Drama, der durch die Mischung aus zwei Exzellenten Traubensorten Sauvignon Blanc und Assyrtiko entsteht; mit seinem exotischen und intensiven Aroma verfeinert er jedes Mahl	33.00
MALAGOUZIA (0,75 l) Trocken; Sortentypische, intensive Nase mit Aromen von weißen Blüten - Lebhafter und langanhaltender Nachgeschmack.	30.00
GEROVASSILIOY (0,75 l) Trockener Weisswein aus Thessaloniki mit feinfruchtigem Aroma und vollmundigem Geschmack	35.00
BIBLIA CHORA (0,75 l) Trocken; Landwein von Pangeon, Kavalla, dieser Sauvignon Blanc erinnert mit seinem klaren Fruchtaroma an Pfirsich	35.00
ALPHA ESTATE (0,75 l) Trocken; mehrfach prämiertes Griechischer Sauvignon Blanc mit saftiger Frucht und lebendiger Säure	36.00
MALAMATINA RETSINA (0,5 l) Trockener Tafelwein mit feinem Harzton in Duft und Geschmack	12.00