

Suppen

- | | | |
|----|---|--------|
| 1. | Fassolada
Griechische Bohnensuppe | 4,00 € |
| 2. | Tomatensuppe | 4,00 € |
| 3. | Zwiebelsuppe | 4,50 € |
| 4. | Gulaschsuppe | 4,50 € |

Salate

- | | | |
|----|---|---------|
| 5. | Mozzarellasalat ^d
Auf Tomaten mit frischem Basilikumpesto
und Rucclasalat | 6,80 € |
| 6. | Solomossalat
Lachsfilet auf Rucolasalat mit Cherrytomaten
und griechischem Parmesankäse ^d | 8,80 € |
| 7. | Bauernsalat
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,
Schafskäse ^d und Zwiebeln | 8,60 € |
| 8. | Putensalat
Putenbrustfilet auf Eisbergsalat mit Cherrytomaten
und griechischem Parmesankäse ^d | 9,50 € |
| 9. | Ouzo-Teller
Kalte und warme Vorspeisen gemischt | 12,50 € |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 15. | Tzatziki ^d | 4,50 € |
| 16. | Oliven | 4,50 € |
| 17. | Peperoni | 4,50 € |
| 18. | Oliven & Peperoni | 5,20 € |
| 19. | Taramas ^{2,§}
Fischrogenpaste | 4,80 € |
| 20. | Feta, Schafskäse ^d | 6,80 € |
| 21. | Käseplatte ^d
Mit 4 verschiedenen Käsesorten | 9,80 € |
| 22. | Dakos ^a
Grieschisches Bruschetta | 6,80 € |

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 30. | Dolmadakia
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Tzatziki ^d | 5,20 € |
| 31. | Gegrillte Auberginenroulade
Gefüllt mit Fetakäse ^d auf Tomatensauce | 6,80 € |
| 32. | Babykalamaris
In Rosmarin- Weißweinsauce | 7,20 € |
| 33. | Saganaki
Schafskäse ^d paniert ^a mit Honig und Sesam | 7,80 € |
| 34. | Saganaki^d
Kefalograviera auf Rucolasalat | 8,90 € |
| 35. | Gegrillter Octopus auf Rucolasalat | 9,50 € |
| 36. | Feta Psiti gegrillter Schafskäse ^d | 7,80 € |
| 37. | Scampi – Saganaki
Mit Zwiebeln, Paprika, Champignons, Knoblauch
in Olivenöl gebraten | 9,80 € |
| 38. | Kalamaris
mit Tzatziki ^d | 7,00 € |
| 39. | Sardinen
Mit Tzatziki ^d | 6,80 € |
| 40. | Gratinierter Ziegenkäse^d
Auf Himbeersauce | 8,60 € |



Grillgerichte

Dazu reichen wir einen Vorspeisensalat^k, Tzatziki^d, Pommes Frites oder Reis

45.	Gyros vom Spieß	12,50 €
46.	Rinderleber Gegrillt mit Apfelscheiben, Rosinen, gerösteten Zwiebeln und mit Zimt verfeinert	12,80 €
47.	Bifteki Gefüllt mit Schafskäse ^d	12,50 €
48.	Rinderleber Mit gerösteten Zwiebeln	11,50 €
49.	Souvlaki Spieß vom Schweinefilet	12,90 €
50.	Puten – Souvlaki Spieß vom Putenbrustfilet	12,20 €
51.	Lamm – Souvlaki Spieß vom Lammrückenfilet	20,50 €
52.	Lammkoteletts	15,80 €
53.	Gyros und Souvlaki	14,80 €
54.	Gyros und Leber	13,80 €
55.	Gyros und Bifteki	14,20 €
56.	Spezial Teller Souvlaki, Gyros und Bifteki, gefüllt mit Schafskäse ^d	16,20 €
57.	Athena Teller Lammfilet, Lammkoteletts und Gyros	16,80 €
58.	El Greco Teller Schweinefilet, Bifteki und Gyros	16,50 €
59.	Mix Teller Souvlaki, Gyros, Bifteki und Lammkoteletts	17,80 €
60.	Gyros und Lamm – Souvlaki	17,50 €
61.	El Greco – Souvlaki Mit drei verschiedenen Fleischsorten auf pikanter Chilisauce, Schweinefilet, Lammrückenfilet und Putenbrustfilet	18,20 €

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €

Filet Teller

Dazu reichen wir einen Vorspeisensalat^k

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 65. | Lammfilet
Mit Kräuterbutter ^d , dazu Brokkoli und Folienkartoffel | 21,90 € |
| 66. | Lammfilet
In Pfeffersauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 22,90 € |
| 67. | Lammfilet
In Cherrytomatensauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 22,90 € |
| 68. | Lammcarrée
Auf Rosmarin-Thymiansauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 22,90 € |
| 69. | Rumpsteak
Mit Kräuterbutter ^d , dazu Brokkoli und Folienkartoffel | 18,80 € |
| 70. | Rumpsteak
In Pfeffersauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 19,20 € |
| 71. | Schweinefilet
Mit gerösteten Zwiebeln und Champignons,
dazu Brokkoli und Folienkartoffel | 16,20 € |
| 72. | Schweinefilet
In Pfeffersauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 17,00 € |
| 73. | Putenbrustfilet
In Metaxasauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 17,00 € |

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €



Platten

- 75. El Greco – Platte (2 Pers.)** **38,00 €**
Gyros, Souvlaki, Bifteki, Putensteak, Lammkoteletts, Pommes Frites und Reis, dazu reichen wir einen Teller Tzatziki^d und 2 Salate
- 76. Lamm – Platte (2 Pers.)** **50,00 €**
Gyros, Lammfilet, Lammkotelett, Lammsouvlaki, Pommes Frites und Reis, dazu reichen wir einen Teller Tzatziki^d und 2 Salate

Aus der Pfanne

Dazu reichen wir einen Vorspeisensalat^k, Tzatziki^d, Pommes Frites oder Reis

- 80. Gyros – Pfanne** **12,80 €**
In Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika und Champignons
- 81. Gyros – Pfanne** **13,80 €**
In Metaxasauce^{d2}, mit Käse^d überbacken
- 82. Metaxa – Pfanne^{d2}** **16,20 €**
Gebratenes Schweinefilet mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Cognacsauce
- 83. Puten – Pfanne** **15,20 €**
In Tomatensauce^d
- 84. Schweinefiletmedaillons** **17,50 €**
Mit Salbei, Speck, griechischem Parmesan^d in Weißweinsauce
- 85. Gyros in Sahne^d – Basilikum** **13,80 €**
In Pestosauce mit Champignons
- 86. Gemüse – Pfanne (veganes Gericht)** **10,50 €**
- 87. Kalamaris – Pfanne** **14,80 €**
Mit Knoblauch, Oliven und Peperoni in pikanter Tomatensauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln
- 88. Scampi – Pfanne** **19,80 €**
Mit frischen Cherrytomaten in Knoblauch - Sahnesauce^d, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €

Fischgerichte^g

Dazu reichen wir einen Vorspeisensalat^k, Pommes Frites oder Reis

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 90. | Kalamaris
mit Tzatziki ^d | 12,00 € |
| 91. | Lachsfilet
Gedünstet in Dillsauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 14,80 € |
| 92. | Zanderfilet
In Butter gebraten mit Dillsauce, dazu Brokkoli und Röstkartoffeln | 15,80 € |
| 93. | Scampi vom Grill | 18,50 € |
| 94. | Dorade vom Grill
Dazu Brokkoli und Folienkartoffel | 16,60 € |

Fischplatte

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 95. | Scampi – Platte (2 Pers.)
Mit Kalamaris, Taramas, Salat, Pommes Frites und Reis | 46,00 € |
|------------|---|----------------|

Aus dem Backofen

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 96. | Moussaka
Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch
in Bechamelsauce ^d | 12,00 € |
| 97. | Lammhaxe (1 St.)
Mit grünen Bohnen | 12,50 € |

Bei Beilagenänderungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €

Beilagen

98.	Grüne Bohnen	3,80 €
99.	Dicke Bohnen	3,80 €
100.	Pommes Frites	2,50 €
101.	Reis	2,50 €
102.	Folienkartoffel	3,40 €
103.	Spinat	3,40 €
104.	Brokkoli	3,40 €
105.	Röstkartoffeln	3,40 €

Nachspeisen

109.	Halva Sesamkonfekt	4,50 €
110.	Tiramisu^{d,2}	4,80 €
111.	Griechischer Joghurt^d Mit Honig und Nüssen	4,80 €
112.	Heißer Schokokuchen^d	4,50 €
113.	Panna Cotta^d Mit Himbeersauce	3,80 €
114.	Eis^d Eine große Kugel nach Wahl	1,60 €
115.	Pinnocchio – Eis^d(für Kinder)	2,80 €
116.	Tartufo – Eis^d	3,90 €
117.	Vanille – Eis^d Mit Karamelsauce, Nüssen und Sahne	4,90 €
118.	Gemischtes Eis mit Sahne^d Je eine Kugel Vanille, Erdbeer undn Schokolade	5,50 €
119.	Coup Dänemark^d Vanille-Eis mit Schokosauce	5,50 €

Heiße Getränke

120.	Tee	1,70 €
121.	Kaffee	2,20 €
122.	Mokka	2,80 €
123.	Espresso	2,20 €
124.	Doppelter Espresso	3,20 €
125.	Cappuccino	2,60 €
126.	Milchkaffee	2,80 €
127.	Latte Machiatto	3,20 €
128.	Latte Machiatto Karamel	3,40 €

Biere

140.	König Pilsener vom Faß	0,3 l	2,80 €
141.	König Pilsener vom Faß	0,4 l	3,60 €
142.	Alsterwasser	0,3 l	2,80 €
143.	Alsterwasser	0,4 l	3,60 €
144.	Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
145.	Benediktiner Weissbier	0,5 l	3,90 €
146.	Köstritzer Kellerbier	0,3 l	2,80 €
147.	Köstritzer Kellerbier	0,4 l	3,60 €
148.	Malzbier Kandi	0,33 l	2,80 €
149.	König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,60 €

Spirituosen

155.	Ouzo	2 cl	2,00 €
156.	Sambuca	2 cl	2,80 €
157.	Fernet Branca	2 cl	2,80 €
158.	Metaxa ^{2,5}	2 cl	3,50 €
159.	Baileys ²	2 cl	3,50 €

Longdrinks

161.	Whisky – Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €
162.	Bacardi – Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €
163.	Wodka – Lemon ⁵	4 cl	6,00 €
164.	Metaxa – Cola ^{1,2}	4 cl	6,00 €

Säfte

170.	Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
171.	Orangensaft	0,2 l	2,40 €
172.	Kirschsafft	0,2 l	2,40 €
173.	Bananensaft	0,2 l	2,40 €
174.	Traubensaft	0,2 l	2,40 €
175.	Johannesbeersaft	0,2 l	2,40 €
176.	Tomatensaft	0,2 l	2,40 €
177.	Rhabarbersaft	0,2 l	2,40 €
178.	Ki – Ba	0,2 l	3,60 €

Alkoholfreie Getränke

179.	Stilles Wasser	0,25 l	2,40 €
180.	Mineralwasser	0,3 l	3,10 €
181.	Apfelschorle	0,3 l	3,10 €
182.	Rhabarberschorle	0,3 l	3,10 €
183.	Coca- Cola ^{1,2}	0,3 l	3,10 €
184.	Fanta ^{5,6}	0,3 l	3,10 €
185.	Zitronenlimonade	0,3 l	3,10 €
186.	Spezi ^{1,2,5,6}	0,3 l	3,10 €
187.	Schweppes Bitter Lemon ⁵	0,3 l	2,60 €
188.	Schweppes Tonic ³	0,3 l	2,60 €
189.	Schweppes Ginger Ale ²	0,3 l	2,60 €
190.	Coca – Cola Light ^{1,2,4,5}	0,3 l	3,40 €
191.	Mineralwasser Flasche	0,7 l	5,50 €
192.	Red Bull ^{1,2}	0,25 l	3,80 €

Offene Weine

	0,2 l	0,5 l
200. <i>Hauswein</i> trocken, rot oder weiß	3,60 €	2,40 €
204. <i>Makedonikos</i> halbtrocken, rot oder weiß	3,60 €	8,00 €
208. <i>Imiglikos</i> lieblich, rot oder weiß	3,60 €	8,00 €
212. <i>Retsina</i> geharzter Wein, weiß	3,60 €	8,00 €
214. <i>Rosé</i> trocken	3,60 €	8,00 €
216. <i>Weinschorle</i>	3,60 €	8,00 €

Sekt

218. <i>Flasche Sekt</i>	0,7 l	22,00 €
219. <i>Piccolo</i>	0,2 l	6,50 €

Hinweis:

Unser Hausdressing enthält Senf

Erklärung zu den Inhaltsstoffen:

1 = coffeinhaltig, 2= mit Farbstoff, 3 =chininhaltig, 4 = mit Süßstoff,

5= mit Antioxidationsmittel, 6 = mit Konservierungsstoff 7 = enthält Phenylalaninquelle, 8 = geschwärzt

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Milch & Milchprodukte, e = Sellerie, g = Fisch, k = Senf, m = Schwefeldioxid & Sulfit

www.el-greco-hamburg.de

Alle Preise in Euro, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.

- Druckfehler vorbehalten -

Flaschen Weine

- 220. Ametystos, rot** **0,7 l 28,00 €**
Rotwein trocken, dunkelrot, Aromen von Früchten, Gewürzen und Vanille. Dieser wundervolle Wein ist ein exklusives Produkt des historischen Weingutes aus der "Domaine Costa Lasaridi".
- 221. Mega Spilio, rot** **0,7 l 27,00 €**
Rotwein trocken, karminrot, komplexe Aromen, zerstoßene Blumen, süßer Fruchtkompott, Feigen, Leder, Mokka und Rauchfleisch. Dieser wundervolle Wein ist ein exklusives Produkt des historischen Weingutes aus der "Domaine Mega Spilio".
- 222. Lasaridis Sato-Nikolaidis, weiß** **0,7 l 24,00 €**
Weißwein trocken, intensive, leuchtende Farbe mit grüngelbem Schimmer. Feine, intensive Aromen mit fruchtigem Charakter. Dieser wundervolle Wein ist ein exklusives Produkt des historischen Weingutes aus der "Domaine Nico Lasaridi".
- 223. Kouros, rot** **0,7 l 17,00 €**
Rotwein trocken, ein körperreicher, fruchtiger Wein von spürbarer Reife und markanter Röte, mindestens ein Jahr lang in Barrique-Fässern und ein weiteres Jahr in der Flasche gereift.
- 224. Kouros, weiß** **0,7 l 16,00 €**
Weißwein trocken, dieser frische und gut ausgewogene Weißwein wird aus der Rebsorte Roditis gewonnen, die auf den Weinbergen in der Region der Stadt Patras gedeiht, die diesem Wein ihren Namen verleiht.
- 225. Rosé Calica melisomadra** **0,7 l 18,00 €**
Roséwein trocken, ein Wein mit leuchtender Roséfarbe, frischen Aromen von Rosen und Gardenien, fruchtig im Geschmack, mit Tönen von Honig und Karamel.
- 226. Malamatina** **0,5 l 8,00 €**
Konstantinos Malamatinas gründete 1922 in Alexandroupolis in Nordgriechenland eine Kellerei und stellte alsbald Retsina her, der heute weltweit vertrieben wird. Das grün-gelbe Etikett und der inzwischen gebräuchliche Kronkorken der Weinflasche zeigt einen weintrinkenden Schlüsseljungen, dessen Bauch von einem Schlüssel erschlossen wird. Malamatina ist die bekannteste Retsinamarke in Griechenland.