

SPEISEN

VORSPEISEN

..... mit Steinofenbaguette		€
▼ 7	Tzatziki mit Pitabrot	8
▼ 8	Tzatziki	6
▼ 9	Auberginen-Mousse verfeinert mit Paprika und Walnüssen	6
10	Taramocrema, eine Paste aus griechischem Kaviar, delikat verfeinert	6
▼ 12	Feta-Mousse pürierter Feta mit Chili und Knoblauch	6
▼ 13	Oliven-Trilogie, verschiedene Oliven aus Kalamata und Chalkidiki	9
▼ 15	Hummus, Kichererbsenmus, mit Gewürzen fein abgestimmt	6
▼ 24	Ziegenkäse-Taler, mit Rote Beete und Joghurdressing	14
315	Meze-Platte, kalt 8 Schälchen mit leckeren Kleinigkeiten aus der griechischen Küche (vegetarisch oder vegan auf Anfrage)	28
▼ 16	Zucchini, paniert und knusprig frittiert dazu Tzatziki	14
▼ 19	Weißer Riesenbohnen, mit geriebenem Feta überbacken	12
▼ 20	Champignons, gefüllt mit Feta-Mousse und Kurkumasauce	12
▼ 25	Backofenkäse, Feta pikant mit Kräutern und Olivenöl (Bougourdi)	12
▼ 26	Feta mit Sesam paniert, frittiert, mit Honig, auf Salatbett	14
22	Meze-Platte, warm 6 Schälchen mit leckere Kleinigkeiten aus der griechischen Küche, vegetarisch oder vegan auf Anfrage	30
23	Carpaccio vom Rind, feines Rinderfilet mit Rucola, Olivenöl und Parmesan	14
27	Carpaccio vom Oktopus, hauchdünn geschnitten mit Rucola, frittierten Kapern, Olivenöl und Zitronensaft	16
28	Garnelen aus der Pfanne teilgeschält, in pikanter Chili-Knoblauch-Tomatensoße	16
29	Oktopussalat mit Paprika, Tomate, Zwiebeln auf Blattsalat	14
30	Sardellen, knusprig frittiert mit Taramocrema	11

SALATE

..... mit Steinofenbaguette		€
▼ 34	Krautsalat	5
▼ 52	Beilagensalat Salate der Saison, Krautsalat und Hausdressing	5
▼ 35	Griechischer Bauernsalat Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Paprika und Zwiebeln	14
37	Hähnchenbrustsalat gegrillte Hähnchenbrust auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurdressing	15
38	Gyrossalat Gyros auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Paprika, Joghurdressing	15

RISOTTO

..... €		
▼ 58	Risotto mit Pilzen und Kräutern	16
64	Risotto mit Meeresfrüchten, pikant	18
65	Risotto mit Fisch des Tages	18
▼ 97	Risotto Pesto, Basilikum-Pesto, Ricotta, Tomate, Pinienkerne	16

PINSA

..... €		
▼ 91	Pinsa Tomate, Rucola, Mozzarella	15
92	Pinsa mit Meeresfrüchten	16
93	Pinsa Parmaschinken, Rucola	17
94	Pinsa Thunfisch, Zwiebeln	16
▼ 95	Pinsa mit Ziegenkäse, Birne, Walnuss und Honig	17
▼ 96	Pinsa Pesto, Basilikum-Pesto, Ricotta, Tomate, Pinienkerne	16

FLEISCHGERICHTE

..... €		
39	Bifteki, fein gewürztes Hacksteak, gefüllt mit Feta dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	18
40	Souvlaki vom Schwein, zwei Spieße vom Grill dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	17
41	Gyros gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspeiß dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	17
42	Gyros Pita, gegrilltes Schweinefleisch vom Drehspeiß auf Brett mit Pitabrot dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	18
43	Kalbsleber, aus der Pfanne mit geschmelzten Zwiebeln Chipskartoffeln und Tzaziki	20
44	Souvlaki vom Huhn, ein großer Speiß vom Grill dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	19
352	Lammkoteletts (4 - 5 Koteletts) dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	26
59	Gyros „Metaxa“, überbacken mit Gouda dazu Chipskartoffeln	19

FISCHGERICHTE

..... €		
66	Kalamaris, frittiert dazu roter Reis und Tzaziki	19
67	Kalamaris mit Sardellen, frittiert dazu roter Reis und Tzaziki	18
70	Sardellen frittiert dazu roter Reis und Tzaziki	17
72	Baby-Kalamaris vom Grill auf aromatischem Pfannengemüse	24
73	Oktopus vom Grill auf Erbsenpüree (Fava) mit Gemüsevariation	27
71	Gemischte Fischplatte Dreierlei aus dem Meer auf aromatischem Pfannengemüse, Tzaziki	30

Weitere Fischgerichte auf Anfrage

MixTeller

45	Gyros / Kalamaris, dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	19
46	Souvlaki / Kalamaris, dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	19
47	Souvlaki / Gyros, dazu Chipskartoffeln und Tzaziki	19

VEGETARISCHE GERICHTE

..... €		
▼ 60	„Zucchini Spaghetti“, mit Frischkäse, Pinienkernen und Parmesan (ohne Teigwaren!)	17
▼ 63	Gemüse „Metaxa“, überbacken mit Gouda dazu roter Reis	18

EXTRAS

▼ 400	Pitabrot	3
▼ 401	Knoblauchbrot	4
▼ 404	Chipskartoffeln	5
▼ 405	Roter, griechischer Reis	4
▼ 406	Portion Baguette	2
▼ 407	Portion Metaxasauce	3
▼ 409	Portion Mayonaise	1
▼ 410	Portion Ketchup	1
411	Mitnahmeverpackung	1

DESSERTS

..... €		
▼ 74	Galaktoburiko Blätterteig mit Griescreme und Vanilleeis	7
▼ 75	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen	7
▼ 76	Baklava Blätterteig, gefüllt mit gehackten Nüssen, Honigsirup und Vanilleeis	7
▼ 77	Schokosoufflé mit Vanilleeis	8

▼: Vegetarisch, vegane Gerichte auf Anfrage

Liebe Gäste, sofern Sie von Überempfindlichkeiten oder Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal. Gerne stellen wir Ihnen unsere separate Allergikerkarte zur Verfügung, die Auskunft über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe gibt.

Domterrassen • Unterer Kaulberg 36 • 96049 Bamberg • mail@domterrassen-bamberg.de • T: 0951 - 27484

APERITIFS

Aperol Spritz, 20cl	7
Sarti Spritz, 20cl	8
Sarti Lemon, 20cl	8
Campari Amalfi, 20 cl	8
Campari Soda, 20 cl	8
Lillet Berry, 20cl	8
Hugo, 20cl	8
Holunder Spritz, 20cl	7
Prosecco, 10cl	5
Martini Bianco, 5cl	6
Ramazotti Rosato Spritz, 15cl	6

ALKOHOLFREI

Holunder Spritz 0%, 20cl	7
Virgin Mojito, 20 cl	7
Crodino, 20cl	8

SPIRITS

Ouzo, 2 cl (mit/ohne Eis)	2
Tsipouro, 2cl	3
Ouzo di Plomari, Flasche, 20 cl	14
Metaxa 5 Sterne, 2 cl	4
Metaxa 7 Sterne, 2 cl	6
Metaxa Porzellan, 2 cl	7
Averna Amaro, 5cl	4
Ramazotti Amaro, 4cl	4

HEISS

Griechischer Mocca	3
Kaffee-Crema	4
Espresso	3
Espresso Doppio	5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Tasse Tee	4
Schwarz, Grün, Minze, Kräuter, Früchte	

GETRÄNKE

BIERE

	€	€
	0,2l	0,5l
Mönchsambacher Lager, hell	3	4
Keesmann Lager, dunkel	3	4
Spezial Rauchbier, Lager, dunkel		5
Mönchsambacher Weisse		5
Radler (süß/sauer)		4
	0,3l	0,4l
Keesmann Herren Pils	3	4

ALKOHOLFREI

Kulmbacher Edelherb	5
Maisel's Weisse	5

ALKOHOLFREI

	€	€	€
	0,2l	0,5 l	1,0l
Tafelwasser, spritzig/still	2	4	7

	0,2l	0,4l
Coca Cola	3	5
Cola Zero	3	5
Spezi	3	5
Fanta	3	5
Sprite	3	5
Fruchtsaft/Fruchtnektar	4	6
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		
Fruchtsaft-Schorlen:	3	5
Apfel, Orange, Johannisbeere, Traube		

OFFENE WEINE

WEISS

	€	€
	0,2l	0,5 l
Hauswein, trocken	6	12
Chardonay/Rhoditis, frisch		
Allos, trocken	7	
Assyrtiko/Sauvignon Blanc/Moscato, fein würzig		
Silvaner (Franken), trocken	7	
zartfruchtig		
Imiglikos, lieblich	7	12
fruchtig, mild		
Retsina	7	12
mit Harznote, trocken		

ROT

Hauswein, trocken	6	12
Syrah/Merlot, kräftig		
Allos, trocken	7	
fruchtig, ausdrucksstark		
Cabernet Sauvignon, trocken	7	
kräftig		
Imiglikos, lieblich	7	14
blumig, mild		

ROSÉ

Hauswein, trocken	6	12
kräftig		
Rotling (Franken), trocken	7	
aromatisch		
Imiglikos, lieblich	7	14
aromatisch, mild		
Retsina, rosé	7	14
trocken, mit Harznote		

Weinschorle	5	8
(weiß/rot)		

FLASCHENWEINE

WEISS

Genesis (Kechri), 0,5l, trocken	15
Sauvignon Blanc / Roditis, spritzig, blumig	
Kechribari (Kechribari), 0,5l, trocken	14
Retsina, harzig, herb	
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken	24
Sauvignon Blanc/Assyrtiko/Moscato, fein-würzig, fruchtig	
Silvaner (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken,	24
zartfruchtig	
Malagousia (Alpha Estate), 0,75l, trocken	35
fruchtig, knackig, frisch	
Sauvignon Blanc (Venezia Giulia), 0,75l, trocken	35
finessenreich, intensiv-aromatisch	
Lugana (Giordano Vini), 0,75l, trocken	35
frisch, vollmundig	
Malagousia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken	40
elegant, rund, vollmundig	
Secco (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken,	22
prickelnd, frisch	

ROT

Genesis (Kechri), 0,5l, trocken	15
Merlot / Xinomavro, fruchtig, elegant	
Allos (Amalagos Wines), 0,75l, trocken	24
Cabernet/Agiorgitiko/Refosco, fruchtig, ausdrucksstark	
Axia (Alpha Estate), 0,75l, trocken	30
Syrah und Xinomavro, ausgewogen, vollmundig	
Chateau Julia (Costa Lazaridi), 0,75l, trocken	40
Merlot, beeindruckend, reichhaltig	

ROSÉ

Rotling (Aroma Aura, Franken), 0,75l, trocken	24
Akakies (Kir Yianni), 0,75l, trocken	24
Xinomavro, intensiv, fruchtig	