

Le Grec

RESTAURANT LUXEMBOURG



ouvert tous les jours
täglich geöffnet
open 7 days/week

11:30 – 14:00

18:00 – 22:30

47, Rue de Bonnevoie
L-1260 Luxembourg

Tel. +352 27 12 50 91

www.LeGrec.lu

Prix en Euros – Preise in Euro – Prices in Euros

Aperitifs – Aperitive - Aperitives

Ouzo Plomari avec glaçons \ mit Eiswürfeln \ with ice cubes	4,50
Martini (bianco \ rosso)	4,50
Campari (orange \ soda)	5,80
Cynar (orange \ soda)	5,80
Kir au vin blanc \ Kir mit Weisswein \ Kir with white wine	5,80
Kir Royal	6,80
Crémant \ Sekt \ Sparkling white wine	5,80
Porto (rouge ou blanc \ rot oder weiss \ red or white)	5,00
Ricard	5,00
San Bitter (apritif sans alcool \ aperitif ohne Alkohol \ aperitif w/o alcohol)	3,50

Vins Maison - Hausweine - Table Wines
rouge \ blanc \ rosé - rot \ weiss \ rosé - red \ white \ rosé

Verre \ Glas \ Glass	20 cl	5,00
Pichet \ Karaffe \ jug	25 cl	6,00
Pichet \ Karaffe \ jug	50 cl	12,00
Pichet \ Karaffe \ jug	1 lt	24,00

Bieres – Bier - Beers

Bofferding	30 cl	2,40
Battin Gambrinus	30 cl	2,40
Mythos (bière grècque \ griechisches Bier \ Greek beer)	30 cl	2,50
Erdinger (bière blanche \ Weiss Bier \ white beer)	50 cl	4,50
Panaché \ Radler \ Beer & soft drink mix	30 cl	2,40
Clausthaler (bière s/alcool \ Alkoholfreies Bier \ beer w/o alcool)	30 cl	2,40

Boissons Sans Alcool - Alcoolfreie Getränke - Soft Drinks

Acqua Panna (eau plate \ stilles Wasser \ still water)	25 cl	2,20
Evian (eau plate \ stilles Wasser \ still water)	50 cl	3,20
Evian (eau plate \ stilles Wasser \ still water)	1 lt	6,00
San Pellegrino (eau pétillante \ sprudel Wasser \ sparkling water)	25 cl	2,20
San Pellegrino (eau pétillante \ sprudel Wasser \ sparkling water)	50 cl	3,20
San Pellegrino (eau pétillante \ sprudel Wasser \ sparkling water)	1 lt	6,00
Coca Cola	20 cl	2,20
Coca Cola light	20 cl	2,20
Coca Cola zero	20 cl	2,20
Fanta	20 cl	2,20
Sprite	20 cl	2,20
Schweppes (lemon \ tonic)	20 cl	2,40
Ice tea	20 cl	2,20
Jus d'orange \ Orangensaft \ orange juice	20 cl	2,60
Jus de pommes \ Apfelsaft \ apple juice	20 cl	2,60
Jus de tomates \ Tomatensaft \ tomato juice	20 cl	2,60
Jus multivitaminé \ Multivitaminen Saft \ multivitamines juice	20 cl	2,60

Hors d'Oeuvres de la Mer - Vorspeisen vom Meer - Appetizers from the Sea

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Delicato – Poulpe, calamar et scampis grillés, avec tzatziki
Delicato – Gegrillter Oktopus, Tintenfisch und Scampi, mit Tzatziki Soße
Delicato – Grilled octopus, squid and shrimp, with tzatziki sauce | 13,90 |
| 2 | Scampis au bacon, avec tzatziki
Scampis mit Speck, mit Tzatziki Soße
Shrimps with bacon, with tzatziki sauce | 13,50 |
| 3 | Poulpe grillé, avec tzatziki
Gegrillter Oktopus mit Tzatziki Soße
Grilled octopus with tzatziki sauce | 14,50 |
| 4 | Calamar grillé au tzatziki
Gegrillter Tintenfisch mit Tzatziki Soße
Grilled squid with tzatziki sauce | 11,50 |
| 5 | Calamars frits, avec tzatziki
Fritierte Tintenfische , mit Tzatziki Soße
Fried squid, with tzatziki sauce | 9,00 |
| 6 | Atherina – Petits poissons frits
Atherina – Kleine frittierte Fische
Atherina – Little fried fish | 9,00 |

Hors d'Oeuvres Chauds - Warme Vorspeisen - Hot appetizers

- | | | |
|----|---|-------|
| 7 | Pikilia (meze) chaude – Assortiment de spécialités grecques
Pikilia (meze) warm – Gemischte griechische Spezialitäten
Pikilia (meze) hot – Mixed Greek specialities | 14,90 |
| 8 | Poivrons grillés
Gegrillte Paprika
Grilled peppers | 8,00 |
| 9 | Poivrons farcis au fromage de brebis
Paprika gefüllt mit Schafskäse
Peppers filled with sheep's cheese | 10,50 |
| 10 | Peperoni grillés à l'ail
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch
Grilled peppers with garlic | 6,00 |

- | | | |
|----|--|------|
| 11 | Dolmades – Feuilles de vignes farcies au riz et à la viande hachée en sauce
Dolmades – Weinblätter gefüllt mit Reis und Gehacktem mit Soße
Dolmades – Grape leaves filled with rice and minced meat with sauce | 8,00 |
| 12 | Salmadakia – Feuilles de choux farcies au riz et à la viande hachée en sauce
Salmadakia – Kohlblätter gefüllt mit Reis und Gehacktem mit Sauce
Salmadakia – Cabbage leaves filled with rice and minced meat with sauce | 8,00 |
| 13 | Tiropitakia – Pâte feuilletée farcie au fromage feta
Tiropitakia – Blätterteig gefüllt mit Feta-Käse
Tiropitakia – Feta cheese puff pastry | 7,40 |
| 14 | Melinzana – Aubergines frites avec tzatziki
Melinzana – Frittierte Auberginen mit Tzatziki
Melinzana – Fried eggplants with tzatziki | 7,20 |
| 15 | Kolokithaki – Courgettes frites avec tzatziki
Kolokithaki – Frittierte Zucchini mit Tzatziki
Kolokithaki – Fried zucchinis with tzatziki | 7,20 |
| 16 | Keftedakia – Boulettes de viande à la sauce tomate et fromage feta
Keftedakia – Fleischbällchen mit Tomatensoße und Feta-Käse
Keftedakia – Small meatballs with tomato sauce and feta cheese | 8,00 |
| 17 | Pita – Pain grec grillé
Pita – Gegrilltes griechisches Brot
Pita – Grilled Greek bread | 2,50 |
| 18 | Pita aux olives – Pain grec grillé avec pâté d'olives noires
Pita mit Oliven – Gegrilltes griechisches Brot mit schwarzem Olivenaufstrich
Pita with olives– Grilled Greek bread with black olives paté | 3,00 |
| 19 | Pain à l'ail – Pain au beurre à l'ail
Brot mit Knoblauch – Brot mit Knoblauchbutter
Garlic bread – Bread with garlic butter | 2,50 |
| 20 | Pain à l'ail et olives – Pain au beurre à l'ail et pâté d'olives noires
Brot mit Knoblauch und Oliven – Brot mit Knoblauchbutter u. schwarzem
Olivenaufstrich
Garlic bread with olives – Bread with garlic butter and black olives paté | 3,00 |

Hors-d'Oeuvres Froids - Kalte Vorspeisen - Cold Appetizers

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | Pikilia froide – Assortiment de spécialités grecques
Pikilia kalt – Gemischte griechische Spezialitäten
Pikilia cold – Mixed Greek specialities | 14,90 |
| 22 | Poulpe froid à l'ail et vinaigre, avec tzatziki
Kalter Oktopus mit Knoblauch und Essig, mit Tzatziki-Soße
Cold octopus with garlic and vinegar, with tzatziki sauce | 10,90 |
| 23 | Calamars froids à l'ail et vinaigre avec tzatziki
Kalte Tintefische mit Knoblauch und Essig, mit Tzatziki
Cold squid with garlic and vinegar, with tzatziki sauce | 9,00 |
| 24 | Tzatziki – Yaourt au concombre et à l'ail (spécialité grecque)
Tzatziki – Joghurt mit Gurken und Knoblauch (griechische Spezialität)
Tzatziki – Yoghurt with cucumber and garlic (Greek speciality) | 4,50 |
| 25 | Tarama – Mousse d'oeufs de poissons
Tarama – Fischrogen-Paste
Tarama – Fish eggs mousse | 6,50 |
| 26 | Tirosalata – Mousse de fromage feta
Tirosalata – Paste aus Feta-Käse
Tirosalata – Feta cheese mousse | 6,50 |
| 27 | Melinzanosalata – Purée d'aubergines
Melinzanosalata – Auberginenpüree
Melinzanosalata – Eggplant puree | 6,70 |
| 28 | Olives et peperoni – Olives noires et poivrons
Oliven und Peperoni - Schwarze Oliven und Peperoni
Olives and peppers – Black olives and peppers | 4,90 |
| 29 | Dolmadakia – Feuilles de vigne farcies au riz
Dolmadakia – Weinblätter gefüllt mit Reis
Dolmadakia – Grape leaves filled with rice | 5,90 |
| 30 | Salade d'haricots – Haricots cornille avec oignons et aneth
Bohnensalat – Schwarzaugenbohnen mit Zwiebeln und Dill
Beans salad – Blackeyed beans with onions and dill | 5,50 |

Hors-d'Oeuvres Fromages – Käse-Vorspeisen - Cheese Appetizers

- | | | |
|----|---|------|
| 31 | Tirokeftedes – Petites boulettes de fromage frit
Tirokeftedes – Frittierte Käsebällchen
Tirokeftedes – Little cheese balls, fried | 8,40 |
| 32 | Feta – Fromage blanc de brebis
Feta – Weißer Schafskäse
Feta – White sheep's cheese | 6,50 |
| 33 | Feta au four – préparé avec tomates
Gebackener Feta – mit Tomaten
Baked feta – prepared with tomatoes | 7,50 |
| 34 | Feta saganaki – Feta frite
Feta saganaki – Frittierter Feta-Käse
Feta saganaki – Fried feta | 7,00 |
| 35 | Graviera saganaki – Fromage grec (type parmesan) frit
Graviera saganaki – Griechischer Käse (Parmesaner Art) frittiert
Graviera saganaki – Fried Greek cheese (Parmesan-like) | 7,50 |
| 36 | Manouri – Fromage grec sans sel
Manouri – Griechischer ungesalzener Käse
Manouri – Greek unsalted cheese | 6,50 |

Soupes - Suppen - Soups

- | | | |
|----|--|------|
| 37 | Fasolada – Potage d'haricots
Fasolada – Bohnensuppe
Fasolada – Beans soup | 5,90 |
| 38 | Tomatosoupa – Potage de tomates
Tomatosoupa – Tomatensuppe
Tomatosoupa – Tomato soup | 5,90 |

Salades – Salate – Salads

- 39 Hellenique – Salade mixte, tomates, concombres, poivrons, oignons, huile d'olive, fromage feta 12,50
Griechisch – Gemischter Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Olivenöl, Feta-Käse
Hellenic – Salad mix, tomatoes, cucumbers, peppers, onions, olive oil, Feta cheese
- 40 Kotopoulos – Salade mixte, blanc de poulet grillé, huile et vinaigre 13,50
Kotopoulos – Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Öl und Essig
Kotopoulos - Salad mix with grilled chicken fillet, oil and vinegar
- 41 Galoupoula – Salade mixte, viande de dinde grillé, huile et vinaigre 13,50
Galoupoula – Gemischter Salat mit gegrillter Putenbrust, Öl und Essig
Galoupoula – Salad mix with grilled turkey fillet, oil and vinegar
- 42 Tonosalata – Salade mixte, thon, huile et vinaigre 12,90
Tonosalata – Gemischter Salat, Thunfisch, Öl und Essig
Tonosalata – Salad mix, tuna fish, oil and vinegar

Garnitures – Beilagen – Side Dishes

- 43 Gigantes – Haricots blancs géants à la sauce tomate 5,20
Gigantes – Dicke weiße Bohnen mit Tomatensoße
Gigantes – White broad beans with tomato sauce
- 44 Melinzanes – Aubergines au four 5,20
Melinzanes – Gebackene Auberginen
Melinzanes – Baked eggplants
- 45 Fasolakia – Haricots verts à la sauce tomate 5,20
Fasolakia – Grüne Bohnen mit Tomatensoße
Fasolakia – Green beans with tomato sauce
- 46 Pommes frites \ Pommes \ French fries 3,20
- 47 Pommes de terre (p.d.t.) gratinées 4,20
Überbackene Kartoffeln
Potatoes au gratin (browned)
- 48 Riz à la sauce tomate 2,80
Reis mit Tomatensoße
Rice with tomato sauce

Specialites Grillees - Gegrillte Spezialitäten - Grilled Specialities

accompagnées de salade - mit Salat - served with salad

- 49 Souvlaki hirino – Brochette de porc avec pommes frites 16,00
Souvlaki hirino – Schweinefleisch am Spieß, Pommes
Souvlaki hirino – Pork meat brochette with French fries
- 50 Assiette à la grecque – Filet de porc, de boeuf, filet et côte d'agneau, avec * 24,50
Griechische Platte – Schweine- u. Rinderfilet, Lammfilet u. Lammkotelett, mit *
Greek dish – Beef and pork fillet, lamb chop and Lamb fillet, with *
- 51 Assiette Kos – Filet de dinde et de porc, gyros, tzatziki, pommes frites 18,40
Kos Platte – Puten- und Schweinefilet, Gyros, Tzatziki, Pommes
Kos Dish – Turkey and pork fillet, gyros, tzatziki, French fries
- 52 Assiette Mykonos – Brochette de porc, côtes d'agneau, gyros, tzatziki, frites 18,90
Mykonos Platte – Schweinespieß, Lammkoteletts, Gyros, Tzatziki, Pommes
Mykonos dish – Pork meat brochette, lamb chops, gyros, tzatziki, French fries
- 53 Assiette Korfu – Filet de boeuf, d'agneau, gyros, tzatziki, pommes frites 20,50
Korfu Platte – Rinder- und Lammfilet, Gyros, Tzatziki, Pommes
Korfu dish – Beef and lamb fillet, gyros, tzatziki, French fries
- 54 Assiette Paros – Filet de boeuf, de poulet, gyros, tzatziki, p.d.t. gratinées 19,50
Paros Platte – Rinder- u. Hähnchenfilet, Gyros, Tzatziki, überbackene Kartoffeln
Paros dish – Beef and chicken fillet, gyros, tzatziki, potatoes au gratin
- 55 Gyros – Viande de porc, tzatziki, pommes frites 15,50
Gyros – Schweinefleisch, Tzatziki, Pommes
Gyros – Pork meat, tzatziki, French fries
- 56 Bifteki – Steak haché farci au feta, avec pommes frites 16,00
Bifteki – Hacksteak gefüllt mit Feta, mit Pommes
Bifteki – Minced beef steak filled with feta cheese, French fries
- 57 Soutzoukakia – Boulettes de viande (boeuf & porc), frites 14,00
Soutzoukakia – Rind- und Schweinefleischbällchen, Pommes
Soutzoukakia – Small meatballs (beef and pork), French fries
- 58 Steak de porc sauté aux oignons, beurre aux herbes, pommes frites 16,00
Schweinesteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes
Pork steak with onions, garlic butter and French fries

**pomme de terre gratinées \ überbackenen Kartoffeln\ potatoes au gratin*

59	Filet mignon de porc sauté aux oignons, beurre aux herbes, p.d.t. gratinées Schweinefilet mit Zwiebeln, Kräuterbutter, überbackene Kartoffeln Pork fillet with onions, garlic butter, potatoes au gratin	19,80
60	Médaille de porc, sauce Metaxa au fromage, avec p.d.t. gratinées Schweinemedallions mit Metaxasauce und Käse, überbackene Kartoffeln Pork medallion with Metaxa sauce with cheese and potatoes au gratin	18,00
61	Galopoula – Filet de dinde grillé, beurre aux herbes et pommes frites Galopoula – Gegrilltes Putenfilet mit Kräuterbutter und Pommes Galopoula – Grilled turkey fillet with garlic butter and French fries	15,50
62	Kotopoulo – Filet de poulet grillé, beurre aux herbes et pommes frites Katopoulo – Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräuterbutter und Pommes Katopoulo – Grilled chicken fillet with garlic butter and French fries	15,50
63	Médaille de poulet à la sauce Metaxa au fromage, pommes frites Hähnchenmedallions mit Metaxasauce und Käse, Pommes Chicken medallion with Metaxa sauce and cheese, French fries	18,00
64	Médaille de dinde à la sauce Metaxa au fromage, pommes frites Putenmedallions mit Metaxasauce und Käse, Pommes Turkey medallion with Metaxa sauce and cheese, French fries	18,00
65	Filet de boeuf grillé, sauté aux oignons, beurre aux herbes, pommes frites Gegrilltes Rinderfilet mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Grilled beef fillet with onions, garlic butter and French fries	23,50
66	Filet de boeuf au poivre, avec pommes frites Rinderfilet mit Pfeffersauce, mit Pommes Beef fillet with pepper sauce, French fries	24,50
67	Rumpsteak sauté aux oignons, beurre aux herbes, pommes frites Rumpsteak mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Rumpsteak with onions, garlic butter, French fries	20,50
68	Rumpsteak Metaxa avec sauce Metaxa, pommes frites Rumpsteak Metaxa mit Metaxasauce, Pommes Rumpsteak Metaxa with Metaxa sauce, French fries	21,50
69	Filet d'agneau avec tzatziki et pommes de terre gratinées Lammfilet mit Tzatziki und überbackenen Kartoffeln Lamb fillet with tzatziki and potatoes au gratin	22,50

70 Agneau mixte – 2 filets + 3 côtelettes d'agneau, tzatziki et p.d.t. gratinées 22,00
Lamm- Mix – 2 Filets + 3 Lammkoteletts, Tzatziki und überbackene Kartoffeln
Lamb mix – 2 filets + 3 chops, tzatziki and potatoes au gratin

71 Paidakia – Côtelettes d'agneau, tzatziki et pommes frites 21,50
Paidakia – Lammkoteletts, Tzatziki und Pommes
Paidakia – Lamb chops, tzatziki and French fries

Brochettes - Vom Spiess – Brochettes

accompagnées de pommes frites et salade - mit Salad und Pommes - with salad and
French fries

72 Brochette de boeuf 23,00
Rinderspieß
Beef brochette

73 Brochette de porc sauce Metaxa 20,50
Schweinespieß mit Metaxasoße
Pork brochette with Metaxa sauce

74 Brochette d'agneau au beurre aux herbes 25,00
Lammspieß mit Kräuterbutter
Lamb brochette with garlic butter

75 Brochette mixte – Viande de boeuf, porc et agneau 24,00
Gemischter Spieß – Rind-, Schweine- und Lammfleisch
Mixed brochette - Beef, pork and lamb meat

Spécialités au Four – Spezialitäten aus dem Ofen - Baked Specialities

accompagnées de salade - mit Salat - served with salad

- 76 Gyros fourno – Viande de porc sauce Metaxa, gratiné au fromage, p. frites 17,50
Gyros fourno – Schweinefleisch, Metaxasauce, mit Käse überbacken, Pommes
Gyros fourno – Pork meat with Metaxa sauce and cheese, au gratin, French fries
- 77 Moussaka – Aubergines, pommes de terre, viande hachée et crème béchamel 16,00
Moussaka – Auberginen, Kartoffeln, Gehacktes und Bechamelsoße
Moussaka – Eggplants, potatoes, minced meat and bechamel sauce
- 78 Giuvetsi – Agneau au four, petites pâtes grecques à la sauce tomate 18,00
Giuvetsi – Gebackenes Lamm, kleine griechische Nudeln mit Tomatensoße
Giuvetsi – Baked lamb, little greek pasta with tomato sauce
- 79 Stifado – Agneau au four avec échalottes et sauce tomate 18,00
Stifado – Gebackenes Lamm mit Schalotten und Tomatensoße
Stifado – Baked Lamb with shallots and tomato sauce
- 80 Kleftiko – Agneau, feta, poivrons, oignons, sauce tomate, p.d.t. gratinées 19,50
Kleftiko – Lamm, Feta, Paprika, Zwiebeln, Tomatensoße, überbackene Kartoffeln
Kleftiko – Lamb, feta, pepper, onions, tomato sauce and potatoes au gratin
- 81 Filet d'agneau farci au fromage de brebis, avec pommes frites 25,50
Lammfilet gefüllt mit Schafskäse, mit Pommes
Lamb fillet stuffed with sheep's cheese, with French fries
- 82 Filet de porc farci au fromage de brebis, avec pommes frites 22,50
Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, mit Pommes
Pork fillet stuffed with sheep's cheese, with French fries
- 83 Agneau aux aubergines au four, à la sauce tomate 18,00
Lamm mit Auberginen, gebacken, mit Tomatensoße
Lamb with eggplants, baked, with tomato sauce
- 84 Agneau aux haricots verts au four, à la sauce tomate 18,00
Lamm mit grünen Bohnen, gebacken, mit Tomatensoße
Lamb with green beans, baked, with tomato sauce
- 85 Agneau aux haricots blancs géants au four, à la sauce tomate 18,00
Lamm mit dicken weißen Bohnen, gebacken, mit Tomatensoße
Lamb with white broad beans, baked, with Tomato sauce

Poissons - Fischgerichte - Fish
accompagnés de salade - mit Salat - served with salad

- | | | |
|----|---|-------|
| 86 | Dorade – Filet de dorade grillée, avec riz
Goldbrasse – Gegrilltes Goldbrassenfilet, mit Reis
Sea bream - Grilled sea bream fillet, with rice | 19,00 |
| 87 | Loup de mer – Filet de loup de mer grillé, avec riz
Barsch - Gegrilltes Barschfilet, mit Reis
Sea bass (sea perch) - Grilled sea bass fillet, with rice | 19,00 |
| 88 | Espadon grillé, avec riz
Gegrillter Schwertfisch, mit Reis
Grilled swordfish, with rice | 19,50 |
| 89 | Thon – Filet de thon grillé, riz
Thunfisch – Gegrilltes Filet, mit Reis
Tuna fish – Grilled fillet, with rice | 18,50 |
| 90 | Sole – Filet de sole grillé, avec riz
Seezunge – Gegrilltes Filet, mit Reis
Sole – Grilled fillet, with rice | 19,50 |
| 91 | Calamar grillé, avec riz
Gegrillter Tintenfisch, mit Reis
Grilled squid, with rice | 17,50 |
| 92 | Calamars frits, avec riz
Frittierte Tintenfische, mit Reis
Fried squid, with rice | 16,50 |
| 93 | Calamar farci au fromage de brebis, au four
Gefüllter Tintenfisch mit Schafskäse, gebacken
Stuffed Squid filled with sheep's cheese, baked | 21,50 |
| 94 | Scampis grillées à l'huile d'olive, ail, riz
Gegrillte Scampis mit Olivenöl, Knoblauch, Reis
Grilled shrimps with olive oil, garlic, rice | 21,50 |
| 95 | Thalassa grillé – Filet de thon, espadon, calamar, scampi, riz
Thalassa vom Grill – Thunfisch- u. Schwertfischfilets, Tintenfisch, Scampi, Reis
Thalassa grilled – Tuna fish and swordfish fillets, squid, shrimps, rice | 23,00 |
| 96 | Thalassa à la poêle – Filet de dorade, loup de mer, calamar, scampi, riz
Thalassa a. d. Pfanne – Dorade- u. Schwertfischfilets, Tintenfisch, Scampi, Reis
Thalassa from the pan – Sea bream and swordfish fillets, squid, shrimps, rice | 22,00 |

Desserts – Nachtische - Desserts

Galaktoboureko - Feuilleté à la crème de semoule, glace vanille	6,00
Galaktoboureko - Blätterteig mit Griessbrei mit Vanilleeis	
Galaktoboureko – Puff pastry with semolina pudding and vanilla ice-cream	
Baklawa - Pâte feuilleté avec noix et sirop, avec glace vanille	6,00
Baklawa - Blätterteig mit Nüssen und Sirup, mit Vanilleeis	
Baklawa - Puff pastry with nuts and syrup, with vanilla ice-cream	
Karidopita – Gateau aux noix trempé dans du sirop, avec glace vanille	6,00
Karidopita – Nusskuchen in Sirup eingelegt, mit Vanilleeis	
Karidopita – Nutcake soaked in syrup, with vanilla ice-cream	
Yaourt grec de brebis au miel et noix	5,50
Griechischer Schafsjoghurt mit Honig und Nüssen	
Greek sheep's yoghurt with honey and nuts	
Syka me banilia – Glace vanille avec figues chaudes	7,00
Syka me banilia – Vanilleeis mit warmen Feigen	
Syka me banilia – Vanilla ice-cream with hot figs	
Coupe chocolat – Glace chocolat et vanille, chantilly et sauce chocolat	5,50
Schokoladenbecher – Schokolade- und Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensoße	
Chocolate cup – Chocolate and vanilla ice-cream, whipped cream and chocolate sauce	

Boissons Chaudes - Warme Getränke - Warm Drinks

Café	2,40
Espresso	2,40
Espresso double	3,60
Espresso macchiato	2,40
Cappuccino	2,70
Lait russe (Milchkaffee \ white coffee)	2,70
Ellinikos (café grec \ griechisches Kaffee \ Greek coffee)	2,40
Thé ou infusion biologique Gschwendner\	3,00
Gschwendner Bio-Tee oder Bio-Kräutertee\	
Gschwendner bio black tea or bio herbal tea	

Digestifs - Digestive - Digestives

Apostagma Lazarids	5 cl	5,00
Tentoura de Patra	5 cl	5,00
Masticha	5 cl	4,50
Koum Quat (<i>Liqueur de Corfú</i>)	5 cl	5,00
Vodka	5 cl	5,50
Scotch Whisky	5 cl	5,50
Scotch Whisky (<i>12 years</i>)	5 cl	6,50
Bacardi	5 cl	5,50
Gin Bombay Saphyre	5 cl	6,00
Amaretto di Saronno	5 cl	5,50
Sambuca	5 cl	4,50
Baileys	5 cl	4,50
Averna	5 cl	4,50
Metaxe 5 étoiles	5 cl	5,00
Metaxa 7 étoiles	5 cl	5,50
Metaxa Olympian Reserve	5 cl	7,50
Remy Martin	5 cl	6,00
Calvados	5 cl	5,50
Jägermeister	5 cl	4,50
Mirabelle	5 cl	4,50
Poire Williams	5 cl	4,50