

SPEISEKARTE

MERAKI

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL AUS KRETA ZUBEREITET

KALTE UND WARME VORSPEISEN AB 2 PERSONEN 23,80 | FÜR 4 PERSONEN 44,50€

SUPPE

TOMATENSUPPE MIT BASILIKUM	5.50€
TAGESSUPPE	6.50€

KALTE VORSPEISEN

GEMISCHTE KALTER VORSPEISENTELLER	12.90€
TZATZIKI GRIECHISCHER Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Dill und frischen Gurken	4.80€
FAWA (NACH SANTORINI ART) Platterbsenpüree mit Olivenöl und Frühlingszwiebeln	5.50€
TARAMAS Aus griechischer Kaviarcreme	5.40€
TYROKAFTERI Pikante Schafskäsecreme	5.80€
OLIVEN UND PEPERONI Aus Griechenland, mariniert mit Olivenöl und Oregano	5.30€
FETA Schafskäse garniert mit Olivenöl und Oregano	6.50€
DOLMADAKIA Weinblätter gefüllt mit Reis dazu Tzatziki	8.30€

WARME VORSPEISEN

GEMISCHTE WARMER VORSPEISENTELLER	13.90€
GEBACKENE ZUCCHINI UND AUBERGINEN CHIPS mit Joghurt Dip	8.50€
KOLOKITHOKEFTEDES Zucchini-puffer mit Tzatziki	8.90€
SAGANAKI FETA Schafskäse (Feta) gebacken mit Oregano	8.70€
BOUGIOURTI Traditionelle Käsevariation aus dem Ofen mit Paprika, Tomaten, Oliven und Oregano	9.90€
MANOURI Weichkäse vom Grill mit Honig und Sesam	8.70€
OKTOPUS Tentakel vom Grill mit Fava und Zwiebeln	15.20€
GAVROS Sardellen aus der Pfanne Olivenöl und Zitrone	12.50€
FLORINIS Gegrillter Spitzpaprika gefüllt mit Fetakäse	9.50€
GIGANTES Dicke Riesenbohnen mit Zwiebeln in Tomatensauce	7.50€
PITABROT Vom Grill, wahlweise mit Knoblauch oder Oregano	2.50€

SALATE & VEGETARISCH

MERAKI-SALAT mit Rucola und Salatvariation, Feigen, Walnüssen, Kirschtomaten und Manouri-Käse mit Balsamico-Orange-Dressing.	14.70€
KOTOPOULO-SALAT gegrillten Hähnchenbrustfilet-Streifen mit Baby Spinat, Erdbeeren, Mandel, und Parmesan mit Honig Balsamico-Dressing	14.70€
CHORIIATIKI Original griechischer Salat mit Fetakäse, Tomaten, Gurke, Paprika, Olive und Zwiebeln mit Olivenöl, Essig und Oregano	9.90€
AVOCADO SALAT Salatvariation mit Avocado, Tomaten, gegrillten Garnelen und Calamari-Köpfe mit Zitronen-Dill hausgemacht Dressing	14.90€

AUS DEM MEER

DORADE ROYAL (ganzer Fisch ca. 500 g) Wildfang frisch eingetroffen vom Grill, mit Oliven-Limonen-Vinaigrette garniert mit Tages Gemüse	20.90€
BABY-CALAMARI vom Grill mit Salat oder frischem Gemüse	17.50€
LACHSFILET mit Olivenöl und Kräutern vom Grill, in Butter Zitronensauce dazu Baby Kartoffeln	17.90€
RIESENGARNELEN vom Grill mit Tagesgemüse und gemischtem Salat	26.50€
FISCHPLATTE vom Grill mit Baby Kartoffeln oder Salat (vier Fischarten -Doradenfilet, Lachsfilet, Baby-Calamari, Riesengarnelen)	26.90€ 452.90€

FLEISCH

GRILL TELLER Gyros-Hähnchenbrustfilet, Lammkoteletts aus der Krone und Bifteki vom Grill mit Tzatziki und Pommes, dazu Salat	21.90€ 443.50€
GYROS frische Schweinefleisch vom Drehspieß garniert mit Zwiebeln und Tzatziki, dazu Pommes und Gemischtem Salat	14.50€
SUVLAKI gegrillter Schweinefleischspieße mit Tzatziki, Pommes und gemischtem Salat	14.90€
PAIDAKIA frische Lammkoteletts aus der Krone mit Rosmarinkartoffeln, dazu kleiner griechischer Salat	26.50€
BIFTEKI gemischtes hausgemachtes Hackfleischsteak gefüllt mit Schafskäse (Feta) dazu Babykartoffeln, Tzatziki und Salat	17.70€
TIGANIA (Griechische Art) geschneitztes Hühnerfleisch aus der Pfanne in Olivenöl-Zitronen-Sause, Zwiebel, Paprika und Oregano, dazu Pommes und Salat	17.50€

HAUSGEMACHTES

MUSAKAS Schichtauflauf aus gebratenen Auberginen, Zucchini, Kartoffelscheiben, angemachtem Hackfleisch und Béchamelsoße, dazu Salat	14.90€
GIOUVETSI Im Steintopfsaft geschmorter Lammhaxe vom bayerischen Weideochsen nach griechischer Art mit griechischen Reissnudeln (Kriitharaki) im Ofen in Tomaten-Merlot Sauce und Fetakäse überbacken, dazu Salat	18.90€
BRIAM(VEGETARISCH) Frischem Gemüse mit Fetakäse	13.50€



ALLE GERICHTE WERDEN MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL AUS KRETA ZUBEREITET



SPEISEKARTE MERAKI

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL AUS KRETA ZUBEREITET

EXTRA BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT	klein 4.50€
	groß 6.00€
FRISCHEM TAGES GEMÜSE	6.50€
OFEN KARTOFFELN	5.50€
BASMATIREIS	4.00€

FÜR UNSERE KLEINEN FREUNDE

KINDER-HÄHNCHENSCHNITZEL mit Pommes	7.90€
CHICKEN NUGGETS (6 Stück) mit Pommes	8.50€
HACKFLEISCHBÄLLCHEN mit Pommes	8.50€
POMMES	4.30€

HAUSGEMACHTE DESSERTS

BROWNE MIT ERDBEEREN UND VANILLEEIS	7.50€
EKMEK KANTAIFI Engelshaar Kuchen mit Vanillecreme und Honig Sirup	7.00€
BAKLAVAS MIT VANILLEEIS Blätterteig gefüllt mit Nüssen und Honig-Sirup	6.50€
GRIECHISCHE JOGHURT mit Honig und Walnüssen	5.00€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SOFTDRINKS

TAFELWASSER VOM FASS	0,2l 2.20€	0,5l 3.30€
AQUA PANNA STILL	0,25l 2.90€	0,75l 5.80€
SAN PELLEGRINO SPRUDEL	0,25l 2.90€	0,75l 5.80€
COCA COLA/ LEICHT	0,2l 2.80€	0,4l 3.80€
FANTA-LIMO-SPEZI	0,2l 2.80€	0,4l 3.80€
BITTER LEMON	0,2l 3.20€	
TONIK WATER	0,2l 3.20€	

SÄFTE&NEKTARE

APFEL	0,2l 2.90€
ORANGE	0,2l 2.90€
RHABARBER	0,2l 2.90€
JOHANNISBEER	0,2l 2.90€
MARACUJA	0,2l 2.90€
MANGO	0,2l 2.90€
KIRSCH	0,2l 2.90€
SAFTSCHORLE NACHWAHL	0,4l 3.90€

WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE 100% ARABIKA	3.00€
CAPPUCCINO	3.20€
ESPRESSO	2.50€
ESPRESSO DOPPELT	3.50€
ESPRESSO MACHIATO	2.70€
MILCHKAFFEE	3.20€
LATTE MACHIATO	3.50€
ELLINIKOS – GRIECHISCHE MOKKA	3.00€
HEISSE SCHOKOLADE	3.80€
HEISSE ZITRONE NATUR	3.00€
HAFERL TEE-VERSCHIEDENE SORTEN	3.00€
HAFERL TEE -HONIG	3.50€

BIERE (FASS UND FLASCHE)

PAULANER	HELLES	0,3l 3.40€	0,5l 3.90€	1,0l 7.50€
	RADLER		0,5l 3.90€	
	WEISSBIER	0,3l 3.70€	0,5l 4.20€	
	RUSS'N		0,5l 4.20€	
	FURSTENBERG PILS FLASCHE			0,33l 3.60€
	ALKOHOLFREIES HELLES			0,5l 3.90€
	ALKOHOLFREIES WEISSBIER			0,5l 4.20€
	DUNKEL WEISSBIER			0,5l 4.20€



MERAKI

WINE BAR ^{3/5}

GRIECHISCHE HAUSWEINE (TROCKEN)

WEISS	0.2l 4.90€	0.5l 10.40€
ROT	0.2l 5.20€	0.5l 11.10€
ROSE	0.2l 5.20€	0.5l 11.10€
RETSINA	0.2l 4.90€	0.5l 10.40€

Weinschorle Weis, Rot, oder Roze	0.2l 4.50€	0.5l 9.50€
Imiglikos: lieblich edelsüßer - Weis, oder Rot	0.2l 5.20€	0.5l 11.10€

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON - ICE IMPÉRIAL WEISS	Fl. 0.75l 120.00€
MOET & CHANDON - ICE IMPERIAL ROSE	Fl. 0.75l 135.00€
DOM PERIGNON	Fl. 0.75l 360.00€

WEISSWEINE

Weingut Sigalas 100% Assyrtiko/Santorini	Fl. 0.75l 49.50€
---	------------------

der klassische frische Assyrtiko aus Santorini, ein historische Wein .TrockenNase: frischer Weißwein mit Aromen von Zitrone und Limetten, etwas Honigmelone und pflanzlicher, Insbesondere bei älteren Jahrgängen treten die Honignoten in den Vordergrund, die den Assyrtiko an einen deutschen oder elsässischen Riesling erinnern. Die mineralische Note ist das Ergebnis des Terroirs von Santorini.

Biblia Chora 0% Assyrtiko, Sauvignon Blanc 60%	Fl. 0.75l 35.00€
---	------------------

Eine sanfte, gelb-grüne Farbe von außergewöhnlicher Klarheit. Die Ehe vom kosmopolitischen und duftenden Sauvignon mit dem griechischen Assyrtiko ergibt einen Wein mit einem kraftvollen Aroma erinnert an exotische Früchte, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Ein reichhaltiger, cooler und wunderschön ausgewogener Geschmack, angenehme Säure und ein anhaltender, duftender Nachgeschmack.

Alpha Estate (Κτήμα Άλφα) Malagousia	0.2l 8.50€	Fl. 0.75l 29.00€
---	------------	------------------

Helles Gold und klar in der Farbe. Feines Bouquet, Aromen von Zitrusfrüchten, mittlere Säure. Langer und angenehmer Abgang. Passend zu mediterranen Gerichten, Meeresfrüchten, Fisch und weißem Fleisch.

Moschofilero Mposinaki	0.2l 7.50€	Fl. 0.75l 26.00€
-------------------------------	------------	------------------

Herkunft: Mantinia, Peloponnes. Strahlender Silberton und ein sehr eleganter Duft nach Rosen und Zitronen die blumigen und fruchtigen Aromen sind sehr lebendig die Frucht füllt den Mund mit Frische und Eleganz.

Samaropetra Kir-Yianni Savignon Blanc / Naousa	0.2l 7.80€	Fl. 0.75l 27.00€
---	------------	------------------

Exotische Früchte, Gewürze, lebendige Säure, langer Abgang.

BleTrakter Kir-Yianni Chardonnay	0.2l 7.80€	Fl. 0.75l 27.00€
---	------------	------------------

Kir-Yianni Wine White Dry Blue Tractor 750ml Trockener Weißwein mit kühlem aromatischem Charakter und knackiger Säure, in einer harmonischen Verbindung der Eigenschaften der drei weißen Sorten: Chardonnay, Viognier und Assyrtiko. In der Nase entfalten sich reife Aromen von Pfirsich, Aprikose und Birne. Der Mund folgt dem oben genannten Charakter mit einem subtilen Hauch von Mineralität.

MERAKI

WINE BAR ^{4/5}

ROSEWEIN

Askitikos Rose

0.2l 6.80€

Fl. 0.75l 23.50€

FrISChe leichte rosé Farbe, fruchtig in Aroma nach Waldfrüchten, leicht im Geschmack nach Vanille und würzigem schwarzem Pfeffer, fruchtig im Abgang.

Alpha Estate – Rose

Fl. 0.75l 38.90€

Rebsorte: Xinomavro – Nordgriechenland Helles rosé, mit Lachsfarben. Fruchtig in der Nase mit reichem Ausdruck. Rosenblüten und Erdbeeren. Im Mund ausgeglichen, erinnert an die Nasenaromen mit langem Nachgeschmack.

Akakies Rose trocken 100% Xinomavro

0.2l 7.20€

Fl. 0.75l 25.00€

Herkunft: Amydeon, Agios Panteleimon, Nordgriechenland Nase: fruchtig: Erdbeere, Kirsche, Blumen Geschmack: Im Gaumen eine intensive rote Frucht, ausbalancierte runde Säure mit einem langen fruchtigen Abgang Passt zu: exotischen Speisen, mediterraner Küche.

ROTWEIN

Gerovassiliou

Fl. 0.75l 38.00€

Der Wein ist rubinrot und kräftig, elegant, mit einem ausgeprägten Bouquet von schwarzen Früchten (Aromen von reifen Pflaumen und Kirschen) und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein aufgrund des Zusammenspiels sanfter Tannine und einer großen Fruchtintensität rund und harmonisch. Der Abgang ist würzig und langanhaltend.

Theopetra Estate – Theopetra Rot

0.2l 8.90€

Fl. 0.75l 28.50€

Rebsorte: Syrah / Limniona / Cabernet – Thessalien / Trikala Tiefviolette Farbe, fruchtige Aromen. Am Gaumen hat er einen vollen und rinden Körper, ausgewogene Säure, samtige Tannine, langer komplexer Abgang.

Kalogeri Cabernet sauvignon

0.2l 7.90€

Fl. 0.75l 28.00€

Aromen von schwarzen Johannesbeeren, getrockneten Kräutern. Am Gaumen voller Körper, kräftige Tannine mit einem mittleren bis langen Nachhall.

Palivou Estate – Nemea

0.2l 6.80€

Fl. 0.75l 26.50€

Rebsorte: Agiorgitiko – Peleponnes / Nemea Tiefrote Farbe. Animierender Duft von Schokolade, Kakao, Kaffee, Kirsche und Pflaume mit einer reichen Zusammensetzung. Im Mund beginnt die Süße, rundet die feine Qualität von Tanninen, die dem Wein auf Dauer Volumen verleiht.

Domaine Costa Lazaridi - Château Julia

Fl. 0.75l 42.00€

Rebsorte: Merlot - Nordgriechenland / Kavala Tiefrote Farbe. Aromen von roten Früchten, Minze und Eukalyptus. Am Gaumen fruchtig und rund mit robusten Tanninen. Intensiver langer Abgang.

PROSECCO

Glas Prosecco

Fl. 0.1l 3.80€

Prosecco Apperol

Fl. 0.3l 6.50€

Apperol Spritz (Weißwein, Soda, Orangenscheibe)

Fl. 0.3l 6.00€

Hugo`s

Fl. 0.3l 7.00€

Prosecco Flasche Valdo Weiss

Fl. 0.75l 26.50€

Prosecco Flasche Valdo Roze

Fl. 0.75l 27.50€

Spirituosen

- OYZO & CRAPPA -

Oyzo			0.2cl	2.50€	
Oyzo ploumari			200ml	12.50€	
Averna	0.2cl	3.20€	Tsipouro	0.2cl	3.20€
Ramazotti	0.2cl	3.20€	Jägermeister	0.2cl	3.20€
Oyzo Flasche			0.75l	30.00€	
Oyzo plomari Flasche			0.75l	35.00€	

- BRANDY & COGNAC -

Metaxa 40% (7 sterne)	4cl	4.50€		
Metaxa 40% (12 sterne)	4cl	6.00€		

- SCOTCH WHISKEY & BOURBON -

Johnny Walker Black label	4cl	7.00€		
Jack Daniels Tennessee	4cl	7.00€		
Glenfidich	4cl	8.00€		

- WODKA -

Belveder	4cl	10.00€	Three Sixty	4cl	7.00€
-----------------	-----	--------	--------------------	-----	-------

- GIN & RUM -

Beefeter	6.00€	Hendrix	10.00€
Monkey 47 Schwarzwald			12.00€
Hawana	6.00€	Hawana black	6.50€

- COCKTAILS -

Caipirinha Pina Colada Mojito	8.00€
Meraki <small>Wodka-Weißer Rum-Curacao blue-Creme of Coconut Mango-Sahne</small>	8.50€

- ALKOHOLFREIE COCKTAILS -

Fruit Punch	6.50€
Virgin Caipirinha	5.80€
Meraki <small>Frische Minze-Limette-Brauner Zucker-Orangensaft Mangonektar-Maracujasaft</small>	6.50€