



Frisch. Authentisch. Hellenisch.



Wir wünschen allen Gästen guten Appetit.



## APERITIV

135	<b>Ouzo 37,5%</b> .....	2 cl	€ 3,00
136	<b>Ouzo auf Eis</b> .....	4 cl	€ 5,80
137	<b>Ouzo Plomari 40%</b> (Flasche).....	0,2l	€ 12,90
138	<b>Tsipouro 43%</b> .....	2 cl	€ 3,90
139	<b>Tsipouro</b> (Flasche).....	0,2l	€ 16,90
140	<b>Prosecco</b> .....	0,1l	€ 4,90
141	<b>Prosecco Valdo</b> (Flasche).....	0,75l	€ 32,90

## APEROL SPRITZ & CO.

142	<b>Aperol Spritz</b> Prosecco, Aperol <sup>2</sup> , Soda, Orangenscheibe .....	0,3l	€ 8,50
143	<b>Aperol Rhabarber Spritz</b> Prosecco, Aperol <sup>2</sup> , Rhabarberaft, Soda, .....	0,3l	€ 8,50
144	<b>Limoncello Spritz</b> Prosecco, Limoncello, Soda, .....	0,3l	€ 8,50
145	<b>Campari Spritz</b> Prosecco, Campari <sup>2</sup> , Soda, .....	0,3l	€ 8,50
146	<b>Campari Tocco Rosso</b> Prosecco, Campari <sup>2</sup> , Holunderblütensirup, Soda, frische Minze .....	0,3l	€ 8,50
147	<b>Hugo</b> (auch alkoholfrei) Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze .....	0,3l	€ 8,50
149	<b>Sarti Spritz</b> Prosecco, Sarti, Soda, Limettenscheibe.....	0,3l	€ 8,50



## KRYA ORETIKA - kalte Appetithäppchen

1	<b>Zaziki</b> Feiner griechischer Yoghurt, Knoblauch, Gurken und Olivenöl .....	€ 5,90
2	<b>Feta</b> Schafkäse mit Oliven und Peperoni aus Kalamata .....	€ 8,90
3	<b>Melintzanosalata</b> Creme aus gerösteten Auberginen, Knoblauch, Olivenöl, Zitrone und frischen Kräutern .....	€ 6,90
4	<b>Taramas</b> Weißes Kabeljaurogen-Mousse, Zitrone und Olivenöl .....	€ 7,90
5	<b>Chtipiti</b> Schafkäsemousse, Chili, Paprika und Olivenöl .....	€ 6,90
6	<b>Trio Salata</b> Dreierlei aus Chtipiti, Melintzanosalata, Taramas .....	€ 7,90
7	<b>Pantzarosalata</b> Rote-Beete-Salat, frische Kräuter, Knoblauch, Walnüsse, Feta .....	€ 8,90
8	<b>Mezedaki</b> für eine oder mehrere Personen Vorspeisenvariation aus unseren kalten Vorspeisen .....	pro Person € 14,90

## SOUPES - Suppen

22	<b>Fasolada</b> Traditionelle griechische Bohnensuppe .....	€ 6,50
23	<b>Kotosoupa</b> Hühnersuppe nach griechischer Art .....	€ 6,50



## ZESTA ORETIKA - warme Appetithäppchen

10	<b>Skordopsomo</b> Knoblauchbrot .....	€ 4,90
11	<b>Pita</b> Fladenbrot wahlweise mit oder ohne Knoblauch .....	€ 3,50
12	<b>Peperoni</b> Peperoni gegrillt, Olivenöl, Knoblauch .....	€ 6,90
13	<b>Saganaki sousami</b> Schafkäse, knusprige Sesamkruste, Honig .....	€ 10,90
14	<b>Saganaki</b> Schafkäse paniert .....	€ 9,90
15	<b>Kolokythi</b> Zucchini, Auberginen in Bierteig gebacken, Zaziki .....	€ 8,90
16	<b>Manitari</b> Gegrillte Champignons, Olivenöl, Kräuter .....	€ 8,90
17	<b>Dolmades</b> Gefüllte Weinblätter, Zitronensauce .....	€ 9,90
18	<b>Aginares</b> Artischockenherzen gegrillt, Olivenöl- Kräuterjuice, Balsamico, Parmesan .....	€ 10,90
19	<b>Kalamarakia Patagonia</b> Calamari aus Patagonien vom Grill, Zaziki .....	€ 13,90
20	<b>Mezedaki zesti</b> für eine oder mehrere Personen Vorspeisenvariation aus unseren warmen Vorspeisen .....	pro Person € 14,90



## SALATES - Salate

30	<b>Choriatiki</b> Griechischer Bauernsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Olivenöl aus Kreta .....	klein	€ 7,90
	.....	groß	€ 13,90

31	<b>Anameikta</b> Bunt gemischter Saisonsalat .....		€ 7,90
----	---	--	--------

Alle Salate werden mit hausgemachtem Balsamico- Olivenöl-Dressing serviert

Wahlweise mit:

311	<b>Gyros und gegrillten Champignons</b> .....		+ € 8,00
312	<b>Hähnchenbrustfilet vom Grill</b> .....		+ € 9,00
313	<b>Patagonischen Calamari vom Grill</b> .....		+ € 11,00
314	<b>Scampi und gegrillten Champignons</b> .....		+ € 11,00
315	<b>Lachsfilet vom Grill</b> .....		+ € 10,00

## BEILAGEN - Extras

34	<b>Reis</b> .....		€ 3,90
35	<b>Pommes</b> .....		€ 4,50
36	<b>Saisongemüse</b> .....		€ 5,90
37	<b>Briam</b> Ofengemüse nach griechischer Art .....		€ 5,90
38	<b>Rosmarinkartoffeln</b> .....		€ 5,90
39	<b>Metaxasauce</b> .....		€ 3,90

ÄNDERUNGEN: (statt Beilagensalat ==> Bauernsalat) .....

Seniorenportion (wenn möglich) .....

€ 3,00

- € 2,00



## PIATAS TIS ORAS - Fischspezialitäten

Patagonische Calamari gelten als besonders hochwertig.

Ihr sehr langsames Wachstum - in den nährstoffreichen Gewässern des Südwestatlantiks - verleiht ihrem Fleisch einen intensiv-feinen Geschmack.

Alle Fischspezialitäten werden mit Saison Gemüse, Salat und feinem hausgemachten Olivenöl-Lemonjuice serviert.

45	<b>Kalamari Psimeno</b> Patagonische Babycalamari vom Grill .....	€ 20,90
46	<b>Carides Psimeno</b> Riesengarnelen vom Grill .....	€ 25,90
47	<b>Carides - Calamari Psimeno</b> Riesengarnelen, Babycalamari aus Patagonien, gegrillt .....	€ 24,90
48	<b>Fileto Solomou</b> Lachsfilet vom Grill .....	€ 22,90
49	<b>Fileto „Zander“</b> Zanderfilet gegrillt .....	€ 23,90
50	<b>Piata Psarion</b> Fischteller für eine oder mehrere Personen Seehechfilet, Lachsfilet, Riesengarnele, Calamari .....	pro Person € 26,90

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie uns gerne an.



## PIATAS TIS ORAS - Fleischspezialitäten

Unser zartes Schweinefleisch vom Strohschwein beziehen wir von Metzgereien aus der Region.

Alle Gerichte werden mit frischem Saisonsalat serviert.

55	<b>Cyros</b> Schweinefleisch vom Drehspieß, Reis, Zaziki .....	€ 16,50
56	<b>Cyros - Lachanikon</b> Cyros mit Saisongemüse, Pommes, Zaziki .....	€ 19,90
57	<b>Souvlaki</b> Zwei saftige Fleischspieße, Reis, Zaziki .....	€ 16,90
58	<b>Feta - Souvlaki</b> Fleischspieß gefüllt mit Hirtenkäse, Rosmarinkartoffeln .....	€ 19,90
59	<b>Kotopoulo - Souvlaki</b> Zwei Hähnchenfleischspieße, traditionell griechisch, Pommes, Pita, Zaziki .....	€ 19,90
60	<b>Fileto - Kotopoulo</b> Hähnchenbrustfilet, Safransauce (pikant), Pommes .....	€ 19,90
61	<b>Bifteki Classico</b> Hacksteak vom Grill mit Schafskäsefüllung, Reis .....	€ 19,90
62	<b>Sikoti</b> Rinderleber gegrillt, Zwiebelhaube, Reis, Zaziki .....	€ 17,90
63	<b>Moscharisio Fileto</b> US Rinderfilet „Premium Quality - Greenhill“ vom Grill ca. 250 gr, Rosmarinkartoffeln .....	€ 31,90

## PAIDIKO - Kinderteller (für Kinder bis 14 Jahren)

Alle Kindergerichte servieren wir mit Pommes und Ketchup.

100	<b>Cyros</b> .....	€ 10,00
101	<b>Souvlaki</b> .....	€ 10,00
102	<b>Calamari paniert</b> .....	€ 12,00
103	<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> .....	€ 10,00



## PIATAS TIS ORAS - Gemischte Teller

Alle Gerichte werden mit frischem Saisonsalat serviert.

65	<b>Gyros - Calamari</b> Gyros, Baby-Calamari vom Grill, Reis, Zaziki .....	€ 20,90
66	<b>Trikala-Teller</b> Gyros, ein Souvlaki, Reis, Zaziki .....	€ 18,90
67	<b>Meteora-Teller</b> Gyros, zwei Scheiben Rinderleber, Zaziki .....	€ 19,90
68	<b>Dorf-Teller</b> Gyros, ein Souvlaki, Steak vom Jungschwein, Reis, Zaziki .....	€ 21,90
69	<b>Akropolis-Teller</b> Gyros, ein Souvlaki, Calamari, Reis, Zaziki .....	€ 22,90
70	<b>Kreta-Teller</b> Gyros, ein Souvlaki, zwei Suzuki (Hacksteak), Reis, Zaziki .....	€ 23,90
71	<b>Mythos-Teller</b> Gyros, ein Souvlaki, ein Suzuki, ein Scampi, Calamari, Reis, Zaziki .....	€ 24,90
72	<b>Athen-Teller</b> Gyros, ein Souvlaki, zwei Lamkoteletts, Reis, Zaziki .....	€ 25,90

## PIATELES - Platte für zwei oder mehrere Personen

Unsere Platten werden mit Reis, Pommes, Portion Zaziki und Salat serviert.

75	<b>Rhodos-Platte</b> Gyros, zwei Souvlaki, zwei Suzuki, zwei Lamkoteletts .....	pro Person € 26,00
76	<b>El-Grecco-Platte</b> Gyros, zwei Souvlaki, zwei Scampi, Calamari .....	pro Person € 28,00



## ARNI - Lammpezialitäten

Unser zartes Lammfleisch wird nach bestem traditionellen Rezept zubereitet.

- 80 **Paidakia**  
Fünf Lammkoteletts, frische Kräuter, Reis, Pommes, Zaziki ..... € 25,90
- 81 **Arni - Fileto**  
Lammfilet, mediterrane Kräuter, Reis, Pommes, Zaziki ..... € 28,90
- 82 **Arni - Piato**  
Lammteiler mit Lammfilet, Lammkotelett, ausgewählte Kräuter,  
Reis, Pommes, Zaziki ..... € 28,90

### ARNI - Lammhaxe aus dem Backofen

wahlweise mit:

- 83 **Spaghetti**  
mit Mozzarella überbacken ..... € 22,90
- 84 **Gigantes**  
Weiße Riesenbohnen mit Feta ..... € 22,90
- 85 **Fasolia**  
Grüne Bohnen mit Feta ..... € 22,90

## FOURNO - Gerichte aus dem Backofen

Alle Gerichte werden mit frischem Saisonsalat serviert.

- 87 **Mousaka**  
Griechischer Auflauf aus verschiedenen Schichten mit frischen Auberginen,  
Kartoffeln, Hack, feiner Bechamelcreme, Schafkäse überbacken ..... € 18,90
- 88 **Gyros - Forno**  
Gyros in Metaxasauce, Mozzarella überbacken, Pommes ..... € 19,90
- 89 **Gemita** (vegetarisch)  
Paprika und Tomate, gefüllt mit Reis, Tomatensugo, Schafkäse ..... € 18,90



## EPIDORPIO - Dessert

112	<b>Galaktobourekó</b> Blätterteig mit Grießcreme gefüllt, Vanilleeis, Zimt .....	€ 7,90
113	<b>Giaourti</b> Griechischer Joghurt, Walnüsse, Honig .....	€ 7,90
114	<b>Baklava</b> Mit Nüssen gefüllter Blätterteig, Vanilleeis, Zimt .....	€ 7,90
116	<b>Soufle - Sokolatas</b> Schoko - Souffle, Vanilleeis .....	€ 8,90
117	<b>Zesta Smeoura</b> Vanilleeis, heiße Himbeeren, Sahne .....	€ 7,90
119	<b>Eine Kugel Eis</b> nach Wahl .....	€ 2,00

## WARME GETRÄNKE

120	<b>Griechischer Mokka</b> .....	€ 2,90
121	<b>Espresso</b> .....	€ 2,70
122	<b>Espresso macchiato</b> .....	€ 2,90
123	<b>Espresso doppelt</b> .....	€ 4,50
124	<b>Affogato</b> (Espresso, Vanilleeis) .....	€ 5,20
125	<b>Tasse Kaffee</b> .....	€ 3,00
126	<b>Cappuccino</b> .....	€ 3,50
127	<b>Latte Macchiato</b> .....	€ 4,20
128	<b>Heiße Schokolade</b> .....	€ 3,90
129	<b>Glas Tee</b> (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Grün, Kräuter, Früchte) .....	€ 2,90



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

150	<b>Adelholzener classic</b> .....	0,75l		€ 7,90
151	<b>Zagori</b> (Mineralwasser aus dem unberührten Pindos-Gebirge) .....	0,75l		€ 7,90
152	<b>Zagori still</b> .....	1,0l		€ 7,90
			klein 0,2l	groß 0,4l
155	<b>Tafelwasser vom Fass</b> .....	€ 2,90		€ 4,00
156	<b>Tafelwasser still</b> .....	€ 2,90		€ 4,00
157	<b>Zitronenlimonade vom Fass</b> .....	€ 2,80		€ 4,20
158	<b>Fanta<sup>2</sup></b> .....	€ 3,20		€ 4,40
159	<b>Coca-Cola<sup>1,2</sup>, Light<sup>1,2</sup>, Zero<sup>1,2</sup></b> .....	€ 3,20		€ 4,40
160	<b>Spezi<sup>1,2</sup> Paulaner vom Fass</b> .....	€ 3,20		€ 4,40
161	<b>Apfelschorle vom Fass</b> .....	€ 3,20		€ 4,40
162	<b>Fruchtsaftchorlen nach Wahl</b> .....	€ 3,20		€ 4,40
163	<b>Wolfra-Säfte</b> Apfelsaft trüb, Orangensaft, Rhabarbernektar, Johannisbeernektar, Maracujanektar, Mangosaft .....			€ 3,80
164	<b>Schweppes Tonic Water<sup>3,12</sup> (Flasche)</b> .....			€ 3,80
165	<b>Schweppes Bitter Lemon<sup>3,12</sup> (Flasche)</b> .....			€ 3,80

1=Koffeinhaltig 2= mit Farbstoff 3=chininhaltig 12= mit Antioxidationsmitteln



## BIERE

„Paulaner – die Kunst des Brauens“. Erstklassige Zutaten und jahrhundertealte Erfahrung – unser Bier beziehen wir direkt von Paulaner.

		klein 0,3l	groß 0,5l
170	<b>Münchner Hell</b> 4,9% Vol. vom Fass .....	€ 3,50	€ 4,60
171	<b>Münchner Hell alkoholfrei</b> <0,5% Vol. ....		€ 4,60
172	<b>Mythos griechisches Lagerbier</b> 5,0% Vol. ....	€ 4,60	
173	<b>Dunkles (Hacker Pschorr)</b> 5% Vol. ....		€ 4,60
174	<b>Pils (Fürstenberg)</b> 4,8% Vol. ....	€ 4,60	
175	<b>Radler</b> .....	€ 3,50	€ 4,60
176	<b>Hefe-Weißbier</b> 5,5% Vol. vom Fass .....	€ 3,80	€ 4,80
177	<b>Hefe-Weißbier alkoholfrei</b> <0,5% Vol. ....		€ 4,80
178	<b>Hefe-Weißbier leicht</b> 3,4% Vol. ....		€ 4,80
179	<b>Hefe-Weißbier dunkel</b> 5,3% Vol. ....		€ 4,80
180	<b>Russ</b> vom Fass .....		€ 4,80
181	<b>Cola-Weizen</b> <sup>1,2</sup> vom Fass .....		€ 4,80

## SPIRITUOSEN

210	<b>Metaxa 3*</b> .....	2 cl	€ 3,50
211	<b>Metaxa 5*</b> .....	2 cl	€ 4,50
212	<b>Metaxa 7*</b> .....	2 cl	€ 4,90
213	<b>Metaxa Jubiläum Porzellan – 15 Jahre alt</b> .....	2 cl	€ 6,90
214	<b>Metaxa Private Reserve – 30 Jahre alt</b> .....	2 cl	€ 8,50
215	<b>Ramazotti</b> .....	4 cl	€ 5,50
216	<b>Averna</b> .....	4 cl	€ 5,50
217	<b>Jägermeister</b> .....	2 cl	€ 3,50
215	<b>Wodka</b> .....	2 cl	€ 3,50
219	<b>Williams Christ</b> .....	2 cl	€ 3,50
220	<b>Baileys</b> .....	4 cl	€ 5,50



## WEINE

Alle Weine enthalten Sulfite.

### WEISSWEINE

- 200 **Terre Grec**, trocken 12,5% Vol.  
Muscat/Assyrtiko/Sauvignon Blanc, Weingut Tsililis - Thessalien ..... 0,25 l € 6,50
- 201 **Kleoni Imiglykos**, lieblich 11,5% Vol.  
Roditis/Moschofilero, Weingut Lafkiotis - Peloponnes ..... 0,25 l € 6,50
- 202 **Muscat (Samos)**, Likörwein, edelsüß 15% Vol.  
Weißer Muscateller, Weingut Achaia Claus - Patras ..... 0,1 l € 3,90

### ROSEWEINE

- 203 **Terre Grec**, trocken 12,5% Vol.  
Muscat/Syrah/Merlot, Weingut Tsililis - Thessalien ..... 0,25 l € 6,50
- 204 **Terre Grec**, lieblich 12,5% Vol.  
Muscat/Syrah, Weingut Tsililis - Thessalien ..... 0,25 l € 6,50

### ROTWEINE

- 205 **Terre Grec**, trocken 12,5% Vol.  
Muscat Hamburg/Syrah/Merlot, Weingut Tsililis - Thessalien ..... 0,25 l € 6,50
- 206 **Kleoni Imiglykos**, lieblich 12% Vol.  
Agioritiko, Weingut Lafkiotis - Peloponnes ..... 0,25 l € 6,50
- 207 **Mavrodaphne**, Likörwein, edelsüß 15% Vol.  
Mavrodaphne/schwarze Korinthe, Weingut Achaia Claus - Patras ..... 0,1 l € 3,90
- 208 **Weinschorle** weiß, rosé, rot ..... 0,25 l € 5,50

Weitere Weinspezialitäten finden Sie auf unserer Weinkarte.





Augsburger Str. 45 · Germering

☎ 089 - 8401515

✉ info@mythos-germering.de

Öffnungszeiten:

Mo. - So. 11.30 - 14.30 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr

Warme Küche:

11.45 - 13.45 Uhr und 17.15 - 21.45 Uhr