

Griechenland - Hellas

- Das Land der Hellenen -

Das Balkanland zwischen dem Ägäischen und Ionischen Meer.

Land der mythischen Götter, der alten Philosophen und Mathematiker: Sokrates, Platon, Aristoteles, Männer der Muse.

Muse und Gastfreundschaft werden auch heute noch in Griechenland groß geschrieben.

Intensive Vorbereitung der Kirchen- und Familienfeste garantieren ein gutes Gelingen.

Die schmackhaften Speisen werden mit den in Griechenland zum Teil wild wachsenden Gewürzen zubereitet und vom offenen Grill gereicht.

Wenn dann am Abend die Bousouki erklingt und spontan der bekannte Syrtaki getanzt wird, so fühlt sich der fremde Betrachter in eine andere, unbekümmerte Welt versetzt.

Wir würden uns freuen, wenn wir durch unsere griechische Gastlichkeit etwas von dieser Atmosphäre vermitteln könnten und wünschen ein angenehmes Verweilen.

Ihr Restaurant **MYKONOS** Köpenick

Unbeschwert genießen... Liebe Gäste,
bestimmte Lebensmittel können bei empfindlichen Personen bereits in geringsten Mengen allergische Reaktionen auslösen.
Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen nutzen Sie unsere separate Karte für Allergiker, wir informieren Sie zu allen Inhaltsstoffen unserer Speisen.

*Eine tolle Geschenkidee!
Unsere Gutscheine für jeden Anlass!*



*Machen Sie Ihren
Verwandten, Bekannten, Freunden
... eine Freude, die sie nicht so schnell
vergessen werden.*

Suppen / Soupes

- | | |
|------------------------------------|---------------|
| 1. Fassolada | 7,50 € |
| Original griechische Bohnensuppe | |
| 3. Kremmysoupa Zwiebelsuppe | 7,50 € |
| Zwiebelsuppe | |
| 4. Kotosoupa Hühnersuppe | 7,50 € |
| Hühnersuppe | |
| 5. Tomatensuppe | 7,50 € |
| mit Sahnehaube | |



Kalte Vorspeisen / Kria Orektika



- | | |
|------------------|---------------|
| 8. ZAZIKI | 6,50 € |
|------------------|---------------|

griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurkenstückchen, nach griechischer Art

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 9. Tarama Salata | 8,00 € |
|-------------------------|---------------|

Fischrogencreme² mit Olivenöl und Zitrone verfeinert

- | | |
|-----------------|---------------|
| 11. Feta | 9,50 € |
|-----------------|---------------|

Schafskäse mit Olivenöl und Zwiebeln

- | | |
|----------------------|---------------|
| 12. Kopanisti | 9,50 € |
|----------------------|---------------|

pürrierter Schafskäse mit Knoblauch (scharf)

- | | |
|--|---------------|
| 13. Oliven und Peperoni¹ | 7,50 € |
|--|---------------|

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 14. Dolmadakia | 9,00 € |
|-----------------------|---------------|

Weinblätter gefüllt mit Reis und Zaziki

- | | |
|---------------------|---------------|
| 17. Panzaria | 8,00 € |
|---------------------|---------------|

Rote Beete mit Knoblauch

- | | |
|--|----------------|
| 31. Sestos Krios Meses für 1 Person | 18,50 € |
|--|----------------|

verschiedene Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt, Zaziki, Saganaki, Tiropitakia, Melitzanes, Spanakopitakia, Tarama² Kolokithakia, Kopanisti und Gyros

- | | |
|--|----------------|
| 32. Sestos Krios Meses für 2 Personen | 35,00 € |
|--|----------------|

verschiedene Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt warm und kalt

—◆—
Für unsere
Vorspeisen
verwenden
wir nur
bestes Olivenöl



Warme Vorspeisen / Sesta Orektika

- 20. Peperoni¹, gegrillt** 9,50 €
mit frischen Knoblauch und Olivenöl
- 21. Skordopsomo** 6,00 €
Knoblauchbrot nach Art des Hauses
- 23. Gigantes** 9,50 €
weiße dicke Bohnen in Sauce mit Zwiebeln
- 24. Feta Psiti** 11,00 €
gebackener Fetakäse
- 25. Ochtapodi Grill** 14,50 €
Tintenfischstücke in Essig und Olivenöl,
nach Art des Hauses
- 26. Tiropitakia** 10,00 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse
dazu Zaziki
- 27. Spanakopitakia** 10,00 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, dazu Zaziki
- 28. Melitzanes** 10,00 €
paniert, gebratene Auberginen mit Zaziki

- 29. Kolokithakia** 10,00 €
panierte Zucchini gebraten mit Zaziki
- 30. Halloumi vom Grill** 11,00 €
Zypriotischer Käse mit Tomatenscheiben
- 31. Sestos Krios Meses für 1 Person** 18,50 €
verschiedene Vorspeisen in kleinen Mengen
zusammengestellt, Zaziki, Saganaki,
Tiropitakia, Melitzanes, Spanakopitakia, Taramas
Kolokithakia, Kopanisti und Gyros

- 32. Sestos Krios Meses für 2 Personen** 35,00 €
verschiedene Vorspeisen in kleinen Mengen
zusammengestellt warm und kalt
- 34. Manitari Gemisto** 11,50 €
gebratene Champignons mit Fetakäse gefüllt
und Sahnesauce überzogen

Salate / Salates

- 39. Kotosalata** 17,50 €
gemischter Salat mit Hühnerbrustfiletstreifen,
in Olivenöl Dressing
- 40. Original griechischer Bauernsalat** 14,00 €
Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Peperoni¹,
Fetakäse in Olivenöl
- 41. Psaro Salata** 14,50 €
Weißkohl, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln, Thunfisch und Ei
- 43. Aguro - Tomato Salata** 9,50 €
mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln



MYKONOS



Extra - Beilagen

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 44. Knoblauchkartoffeln | 5,00 € |
| 45. Reis nach griechischer Art | 5,00 € |
| 46. Pommes frites | 5,00 € |
| 47. Backofenkartoffeln | 5,00 € |
| 48. Kroketten | 5,00 € |
| 49. Reismudeln | 5,00 € |

Gyros vom Drehspiess

- | | |
|---|---------|
| 50. Gyros | 18,50 € |
| Schweinefleisch vom Drehspieß, Zaziki, dazu Beilage und Salat | |
| 52. Gyros Kafteros | 19,00 € |
| extra scharf, dazu Zaziki, dazu Beilage und Salat | |
| 53. Gyros überbacken | 21,50 € |
| mit Metaxasauce und Käse, dazu Beilage und Salat | |
| 55. Gyros Mykonos | 20,00 € |
| mit Champignons in Sahnesauce, dazu Beilage und Salat | |



Vom Grill / Skaras

- | | |
|---|---------|
| 58. Bifteki überbacken | 22,50 € |
| 1 Bifteki mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Beilage und Salat | |
| 59. Suvlaki | 19,50 € |
| 2 Schweinefleischspieße mit Zaziki, dazu Beilage und Salat | |
| 60. Suvlaki überbacken | 22,00 € |
| mit Metaxasauce und Käse, dazu Beilage und Salat | |
| 63. Bifteki | 20,00 € |
| Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse, dazu Zaziki, Beilage und Salat | |
| 65. Kotopoulo | 19,50 € |
| Hähnchenbrustfilet gegrillt, dazu Zaziki, Beilage und Salat | |
| 67. Paidakia (Das Beste vom Lamm) | 32,00 € |
| Zarte schmackhafte Lammkrone mit Zaziki, Beilage und Salat | |



Als Beilage servieren wir nach Wahl: Reis nach griechischer Art, Knoblauchkartoffeln, Pommes frites, Backofenkartoffeln, Kroketten oder Reismudeln.

Mixteller und Platten / Piateles

- | | |
|---|----------------|
| 70. Mixgrill | 22,50 € |
| Suvlaki, Bifteki, Gyros, Zaziki, dazu Beilage und Salat | |
| 71. Mix-Spieß | 25,00 € |
| Lammsteak, Schweinesteak, Bifteki, Hähnchenbrustfilet, mit Zwiebeln, Paprikastücken, aus der Pfanne, dazu Zaziki, Beilage und Salat | |
| 72. Hellas-Mix | 24,50 € |
| Suvlaki, Bifteki, Lammkrone, Gyros, dazu Zaziki, Beilage und Salat | |
| 73. Athen-Mix | 22,50 € |
| 2 Schweinesteaks, Gyros, Bifteki, dazu Zaziki, Beilage und Salat | |
| 78. Olympos-Mix | 24,50 € |
| Suvlaki, Bifteki, Gyros, Hühnerbrustfilet, Zaziki, Beilage und Salat | |



Besonders zu empfehlen!

- | | |
|---|-----------------|
| 74. Mykonos - Teller für 1 Person | 28,00 € |
| 1 Suvlaki, 1 Bifteki, 1 Lammkrone, 1 Schweinesteak, Gyros, Schafskäse, dazu Zaziki, Beilage und Salat | |
| 75. Mykonos - Platte für 2 Personen | 55,00 € |
| dazu 1 Portion Zaziki | |
| 76. Mykonos - Platte für 3 Personen | 80,00 € |
| dazu 1 Portion Zaziki | |
| 77. Mykonos - Platte für 4 Personen | 105,00 € |
| dazu 2 Portionen Zaziki | |

Steaks und Filets / Filetakia

- | | |
|---|----------------|
| 80. Arnisio Fileto | 30,00 € |
| Lammfilets mit Kräuterbutter, Zaziki, Beilage und Salat | |
| 81. Arnissio Souvlaki (ca. 250g) | 32,00 € |
| 2 Lammspieße mit Kräuterbutter, Beilage, Zaziki und Salat | |
| 84. Schweinefilet | 23,00 € |
| mit Kräuterbutter, Zaziki, Beilage und Salat | |
| 85. Rinderfilet (ca. 250g) | 36,00 € |
| mit Kräuterbutter, Zaziki, Beilage und Salat | |



Als Beilage servieren wir nach Wahl: Reis nach griechischer Art, Knoblauchkartoffeln, Pommes frites, Backofenkartoffeln, Kroketten oder Reisnudeln.

Aus der Pfanne / Apo to Tigani



- | | |
|---|----------------|
| 90. Gyros-Pfännchen
mit Metaxasauce, Zwiebeln,
Paprika, Beilage und Salat | 22,00 € |
| 91. Schweinefilet-Pfännchen
mit Weißweinsauce,
frischen Champignons,
Paprika, Beilage und Salat | 23,50 € |
| 92. Hähnchenbrustfilet-Pfännchen
in Sahnesauce, frischen Champignons,
Paprika, Beilage und Salat | 23,50 € |
| 93. Hähnchenbrustfilet-Pfännchen (natur)
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika,
in Olivenöl gebraten, dazu Beilage und Salat | 23,00 € |
| 98. Filetakia
Schweinefilet in Metaxasauce,
verfeinert mit frischen
Kräutern, dazu Beilage und Salat | 23,50 € |

— ◆ —
Für die Gäste
nur das Beste.
Wir verwenden
für unsere Gerichte
nur beste Zutaten.
— ◆ —

Internationale Speisen

- | | |
|---|----------------|
| 87. Kalbsleber
mit gerösteten Zwiebeln,
Zaziki dazu Beilage und Salat | 22,00 € |
| 100. Schweineschnitzel paniert
dazu Zaziki, Beilage und Salat | 19,00 € |
| 103. Schweinefilet
mit Metaxasauce und Käse überbacken,
dazu Beilage und Salat | 26,00 € |
| 104. Kotopoulo überbacken
Hühnerbrustfilet mit Metaxasauce und Käse
überbacken, dazu Beilage und Salat | 24,00 € |



Als Beilage servieren wir nach Wahl: Reis nach griechischer Art,
Knoblauchkartoffeln, Pommes frites, Backofenkartoffeln, Kroketten oder Reismudeln.

Aus dem Backofen / Apo ton Fournou

- | | |
|---|----------------|
| 105. Mousaka (typisch griechisch) | 19,00 € |
| Auflauf mit Kartoffelscheiben, Auberginen, Hackfleisch mit Bechamelcreme überbacken, dazu Salat | |
| 110. Juwetsi Arni | 23,50 € |
| Lammhaxe mit Reismudeln und Salat | |
| 111. Kouneli Stifado | 23,00 € |
| Kaninchenkeule mit Silberzwiebeln, dazu Kartoffeln und Salat | |
| 112. Arni Butaki | 23,50 € |
| Lammhaxe mit Backofenkartoffeln, grünen Bohnen und Salat | |
| 113. Exohiko | 24,50 € |
| Lammfleisch mit Kartoffeln, Feta, Oliven, Peperoni in einer exotischen Sauce, dazu Salat | |
| 117. Arni Gigantes | 23,50 € |
| Lammhaxe mit weißen dicken Bohnen, Kartoffeln und Salat | |



◆

Lassen Sie sich verwöhnen!
Lassen Sie den Arbeitsalltag hinter sich und gönnen Sie sich etwas Besonderes. Machen Sie es wie die Griechen, in großer Runde Essen. Wir verwöhnen Sie gern!

◆

Fischgerichte / Psaria

- | | |
|---|----------------|
| 120. Kalamaria | 20,50 € |
| Tintenfisch paniert, dazu Zaziki, Pommes frites und Salat | |
| 121. Pestrofa | 21,00 € |
| Forelle vom Grill, dazu Beilage, Broccoli und Salat | |
| 125. Glossa | 23,00 € |
| Seezunge in Eierteig gebraten, dazu Beilage, Broccoli und Salat | |
| 126. Garides | 25,50 € |
| Garnelen gegrillt, dazu Beilage, Broccoli und Salat | |



Dorade vom Grill oder Wolfsbarsch tagesaktuell auf Anfrage!

Als Beilage servieren wir nach Wahl: Reis nach griechischer Art, Knoblauchkartoffeln, Pommes frites, Backofenkartoffeln, Kroketten oder Reismudeln.



Vegetarische Gerichte / Fytofagia

- | | |
|--|----------------|
| 132. Fassolakia
grüne Bohnen | 14,00 € |
| 133. Brocoli me Feta
Broccoli mit Sahnesauce, | 14,00 € |
| 134. Gigantes me Feta
weiße Bohnen in Tomatensauce | 14,00 € |
| 142. Spaghetti überbacken
mit Metaxasauce und Käse | 14,50 € |

Nachspeisen / Epidorpia

- | | |
|---|---------------|
| 150. Halvas
gepreßter Sesamhonig | 6,50 € |
| 151. Griechischer Joghurt
mit Honig und Nüssen | 7,00 € |
| 158. Galaktobourekó
Blätterteig, gefüllt mit Eiercremé,
dazu eine Kugel Vanilleeis mit Sahne | 8,50 € |
| 159. Schokoladenkuchen
hausgemacht mit einer Kugel
Boubon-Vanille-Eis und Sahne | 8,00 € |



Warme Getränke

- | | |
|--|---------------|
| 198. Tasse Kaffee³ | 3,50 € |
| 199. Glas Tee | 3,50 € |
| 200. Griechischer Mocca³ | 3,50 € |
| 201. Cappuccino³ | 4,00 € |
| 1011. Milchkaffee³ | 4,50 € |
| 202. Heiße Schokolade | 4,50 € |
| 203. Espresso³ | 3,50 € |
| 207. Grog mit 4 cl Rum | 5,50 € |
| 205. Glühwein | 5,50 € |

— ◆ —
Dessert und
Eisspezialitäten
finden Sie
in unserer separaten
Karte des Hauses !
— ◆ —

Alkoholfreie Getränke

			0,4l	
208.	Coca Cola ^{2,3}	0,2l	3,30 €	5,20 €
1010.	Coca Cola light ^{2,3,5,9}	Flasche 0,33l	4,80 €	
209.	Fanta ^{2,8}	0,2l	3,30 €	5,20 €
210.	Sprite	0,2l	3,30 €	5,20 €
211.	Mineralwasser	0,25l	3,30 €	
	Mineralwasser	0,7l	7,50 €	
223.	Stilles Wasser	0,5l	5,00 €	
212.	Bitter Lemon ⁶	0,2l	3,50 €	5,80 €
213.	Tonic Water ⁶	0,2l	3,50 €	5,80 €
214.	Ginger Ale ⁷	0,2l	3,50 €	5,80 €
215.	Spezi ^{2,3,8}	0,2l	3,50 €	5,80 €
216.	Tomatensaft	0,2l	3,50 €	5,80 €
217.	Apfelsaft	0,2l	3,50 €	5,80 €
218.	Orangensaft	0,2l	3,50 €	5,80 €
219.	Kirschnektar	0,2l	3,50 €	5,80 €
220.	Bananennektar	0,2l	3,50 €	5,80 €
221.	Pfirsichsaft	0,2l	3,50 €	5,80 €
222.	KIBA	0,2l	3,50 €	5,80 €

(Kirsch + Bananenfruchtsaftgetränk)



Bier vom Faß

225.	Radeberger vom Faß	0,3l	4,00 €
226.	Radeberger vom Faß	0,5l	5,50 €
227.	Köstritzer Schwarzbier	0,3l	4,00 €
327.	Köstritzer Schwarzbier	0,5l	5,50 €

Flaschenbiere

228.	Weizenbier	0,5l	5,50 €
	Hefeweizen dunkel o. hell		
229.	Weizenbier	0,5l	5,50 €
	Kristallweizen		
231.	Berliner Weißer	0,3l	4,50 €
	rot oder grün		
232.	Kraftmalz	0,33l	4,50 €
233.	Alkoholfreies Bier	0,33l	4,50 €
234.	Mythos (griechisches Bier)	0,33l	4,50 €
268.	Erdinger - Alkoholfreies	0,5l	5,50 €
	Hefeweizen		

Liköre - Spirituosen

235. Ouzo	2cl	38 % vol.	3,00 €
236. Tsipouro	2cl	42 % vol.	3,50 €
237. Fernet Branca	2cl	40 % vol.	3,50 €
238. Underberg	2cl	42 % vol.	3,50 €
239. Metaxa (5 Sterne)	2cl	38 % vol.	4,00 €
204. Metaxa flambiert	2cl	40 % vol.	5,00 €
240. Metaxa (7 Sterne)	2cl	40 % vol.	4,50 €
241. Bailey´s	4cl	17 % vol.	5,00 €
243. Metaxa very old	2cl	40 % vol.	7,00 €
244. Ramazzotti	4cl	32 % vol.	5,50 €
245. Amaretto	2cl	28 % vol.	3,50 €
247. Sambuca	2cl	40 % vol.	3,50 €
248. Wodka	2cl	40 % vol.	3,50 €
249. Weinbrand	2cl	38 % vol.	3,50 €
250. Jägermeister	2cl	35 % vol.	3,50 €



Longdrinks 4cl

251. Batida de Coco Kirsch oder Orange	7,00 €
252. Campari² mit Orangensaft oder Soda	7,00 €
253. Bacardi - Cola^{2,3}	7,00 €
254. Wodka mit Orangensaft oder Lemon⁶	7,00 €
255. Whisky mit Soda oder Cola^{2,3}	7,50 €
267. Gin Tonic⁶	7,50 €
294. Havana Cola^{2,3}	7,50 €



Aperitifs 5 cl

256. Cherry Medium oder Dry	16 % vol.	5,00 €
257. Martini Bianco	16 % vol.	5,00 €
452. Aperol Spritz mit Sekt und Soda		7,90 €



Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff Benzoesäure, 2=mit Farbstoff, 3=coffeinhaltig, 4=gefärbt mit Beta-Carotin, 5=enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartan), 6=chininhaltig, 7=mit Ingwerextrakten, 8=mit Antioxidationsmittel, 9=mit Süßungsmittel, 10= mit Geschmacksverstärker

Alle Preise gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung!



Sekt

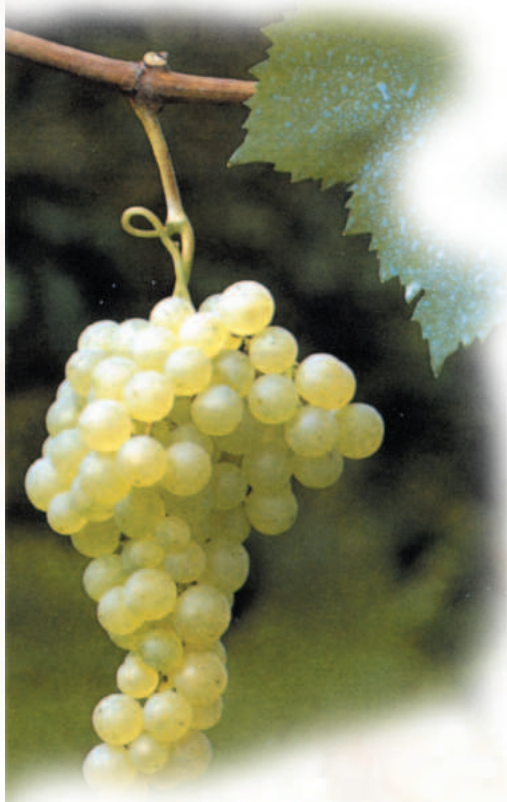
258. Rotkäppchen	Fl. 0,2l	7,50 €
trocken <u>oder</u> halbtrocken		
259. Rotkäppchen	0,75 l	23,00 €
trocken <u>oder</u> halbtrocken		
260. Fürst von Metternich	0,75 l	30,00 €
261. Asti Cinzano lieblich	0,75 l	29,00 €

Cocktails

262. Sex on the Beach	8,50 €
Wodka, Maracuja, Papaya, Pfirsich, Orange und Ananassaft	
263. Piña Colada	8,50 €
Weißer Rum, Batida de Coco, Ananas	
264. Wodka Tropic	8,50 €
Wodka, Aprikosensaft, Amaretto, Blue Curaçao, Grenadine	
265. Ouzo-Cocktail	8,50 €
Ouzo, Orangensaft, Grenadine	
266. Tequila Sunrise	8,50 €
weisser Tequila, Zitrone, Grenadine, Orangensaft	



Die Produkte können in Getränkefarbe und Glasform abweichen. „SERVIERVORSCHLAG“



Offene Weissweine

	0,2l	0,5l
269. Hauswein Kreta	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, trocken, weiß		
270. Demestika	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, trocken, weiß		
271. Retsina Tsantali	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, geharzt, weiß		
272. Makedonikos	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, halbtrocken, weiß		
273. Imiglykos	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, lieblich, weiß		
274. Samos	7,50 €	15,00 €
Likörwein, weiß		

Alle offenen Weine unseres Hauses kommen aus Griechenland!

Offene Rotweine

	0,2l	0,5l
278. Hauswein Kreta	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, trocken, rot		
276. Demestika	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, trocken, rot		
277. Mavrodaphne	7,50 €	15,00 €
Likörwein, würzig, rot		
280. Makedonikos	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, halbtrocken, rot		
281. Imiglykos	6,50 €	13,50 €
Tafelwein, lieblich, rot		



*Alle offenen Weine und Flaschenweine
unseres Hauses kommen aus Griechenland !*



Offene Roséweine

	0,2l	0,5l
283. Roditis	6,50 €	13,50 €
Roséwein, trocken		

Flaschenweine, weiss 0,75 l

284. Demestika		21,00 €
trocken, weiß		
285. Retzina Malamatina	Flasche 0,5l	14,00 €
geharzt weiß		
286. Imiglykos		21,00 €
lieblich, weiß		

— ◆ —
Wir haben lange
überlegt und für Sie
nur besondere Weine
ausgesucht.
Vertrauen Sie unserem
Geschmack,
denn wir machen
Gastronomie
aus Liebe !
— ◆ —

Flaschenweine, rot 0,75 l

289. Mostra	Flasche 0,5 l	15,00 €
trocken <u>oder</u> lieblich		
291. Imiglykos		21,00 €
lieblich, rot		
292. Demestika		21,00 €
rot, trocken		



Ausgesuchte Flaschenweine 0,75l aus Griechenland



700. Altitude Novus weiß

Dieser Wein besteht aus einer Cuvée von Sauvignon Blanc, Moschofilero und Roditis. Er weist eine hellgelbe strahlende Farbe mit leicht grünlichen Reflexen auf. In der Nase zarte Noten von Blüten und Zitrus, Holunderblätter, Limette und Kräuterwürze.

Am Gaumen fruchtbetont und ausgewogen, mitteltgewichtig, harmonisch und frisch, cremig mit gut eingebundener Säure.

24,00 €



701. OREINOS HELIOS, weiß Semeli Estate

Diese feine Cuvée aus Moschofilero und Sauvignon Blanc weist eine strohgelbe, strahlende Farbe mit leicht grünlichen Reflexen auf. In der Nase zarte Noten von Rosen, Zitronenblüten, Lychees und Jasmin. Im Mund frisch, feinfruchtig (Zitrus) mit einer zarten Note von Lychees im Abgang.

24,50 €



702. Argyros Atlantis Santorini weiß, trocken, 13% vol.

Blumige Aromen von frischen Zitrusfrüchten, spritzige Säure, leicht würziges Bouquet mit klaren Strukturen und mit einem weichen, frischen Abgang.

31,00 €

-Griechenland der Weinkeller Europas-



710. Altitude Novus Rosè

Dieser Wein besteht aus einer Cuvée von Syrah (15%), Merlot (25%) und Agiorgitiko (60%). Er weist eine helle Kirschrote Farbe auf. In der Nase zarte Noten von roten Beeren wie Brombeere und Sauerkirsche. Am Gaumen fruchtbetont und würzig, mitteltgewichtig, harmonisch und frisch, cremig mit gut eingebundener Säure.

24,00 €

703. Amethystos C. Lazaridi weiß trocken 12,5% vol.

Dank der Dominanz von Sauvignon Blanc und der diskreten Präsenz von Semillon und ägäischer Assyrtiko zeichnet sich dieser Wein durch ein intensives Aroma von frischen exotischen Früchten sowie einen charakteristischen Abgang aus.

35,00 €



708. OREINOS HELIOS, rosè Semeli Estate

Der Rosé Orinos Ilios, ausschließlich aus Agiorgitiko gewonnen, weist eine wunderschöne tiefes Pink auf, das an Kirschsäfte (frisch gepresst) erinnert.

In der Nase dominieren Aromen von roten Beeren (Himbeere, Walderdbeere), sowie zarte Noten von Kamelie und ein Hauch von Milkschokolade.

Am Gaumen frisch, fruchtbetont, sehr „kirschtig“.

24,50 €



MYKONOS



705. Altitude Novus rot

Dunkles Rubinrot mit tiefen, attraktiven Reflexen. Im Vordergrund steht Sauerkirsche, gefolgt von Kirsche und Pflaume in geringerer Intensität, mit würzigen Untertönen. Am Gaumen zeigt er Volumen, samtige Tannine und moderate Säure, die in einem langen, erfüllenden Nachgeschmack gipfeln.

26,00 €

706. Chateau Julia Merlot

Dieser Wein besticht durch seine tiefe, rubinrote Farbe und ein reiches, nuanciertes Aroma. Am Gaumen präsentiert sich der Chateau Julia Merlot vollmundig und gut strukturiert, mit einer eleganten Balance aus Fruchtigkeit und Tanninen, die einen langanhaltenden, geschmeidigen Abgang garantieren.

42,00 €



704. Argiros Atlantis Santorini rot, 12,5% vol.

Ausgebaut für 9 Monate in kleinen Eichenholzfässern, intensive rubinrote Farbe, komplex und würzig nach Vanille, Pfeffer und Johannisbeeren im Geschmack, vollmundig mit den Aromen von Vanille und Holzttönen, intensiv im Abgang.

33,00 €



709. Apelia Black Label Kourtaki rot, lieblich 11,5% vol.

Imiglykos Apelia Black Label von Kourtaki ist ein lieblicher, milder roter Wein aus Nemea im nordöstlichen Peloponnes. Durch die Rebsorte Agiorgitiko bekommt dieser Wein seinen leichten und frischen Geschmack. Es entsteht ein Aroma von Erdbeeren und Pflaumen.

25,00 €

707. Amethystos C. Lazaridi rot, trocken 14,5%

Dieser Rotwein aus der Familie der 'Amethysten', verdankt seine purpurne, leuchtende Farbe den niedrigen Hektarerträgen der Cabernet Sauvignon Traube als Hauptrebe, aber auch der Merlot- und der griechischen Agiogitiko-Traube. Ein Wein von hohem Standard, mit komplexem und herausforderndem Aroma, das ihm durch die einjährige Lagerung in 225 Liter fassenden Eichenfässern verliehen wird. Sein vollmundiger Geschmack und sein reicher Körper runden seine Vanillestruktur ab.

38,00 €

