

X

H

X
E
N
I
O
S



H
A
M
B
U
R
G

Me NU

“ DER ANFANG UND DIE WURZEL
ALLES GUTEN IST DIE LUST
DES BAUCHES.

EPIKUR 341-270 V.CHR.


XENIOS
○○○○○

LIEBE GÄSTE,

ALLE UNSERE SPEISEN WERDEN FRISCH ZUBEREITET. WENN DAS RESTAURANT SEHR VOLL IST, KANN ES DURCHAUSS ZU VERZÖGERUNGEN KOMMEN. DAFÜR BITTEN WIR UM VERSTÄNDNIS. WIR SIND BEMÜHT, SCHNELLSTMÖGLICH DAS ESSEN ZU SERVIEREN.

IHR XENIOS TEAM

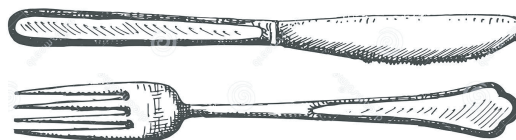
KALTE VORSPEISEN

<p>1 TZATZIKI (M) Hellenische Joghurtspezialität mit Knoblauch und Gurke.</p>	5.5	
<p>3 TRILOGIA ELIAS - DREIERLEI OLIVEN (3) (13)</p>	7.5	
<p>4 KRITIKA DAKOS (M) Frische Tomaten. Fetakäse und Olivenöl auf gebratenem Brot nach kretischer Art. Auf Wunsch mit Gersten Zwieback nach kretischer Art</p>	9	
<p>802 MESOGIAKO ELIOPSOMO (3) Frische hausgemachte Olivenpaste auf gebratenem Brot mit frischen Tomaten und Gurken.</p>	7.5	
<p>6 TARAMOSALATA - FISCHROGENCREME (F)</p>	7.5	
<p>7 MELITZANOSALATA - AUBERGINENCREME</p>	7.5	
<p>816 TONOSALATA - THUNFISCHCREME (F)</p>	6.5	
<p>8 DOLMADAKIA (Vegan) Weinblätter gefüllt mit Reis. serviert mit Tzatziki.</p>	8.5	
<p>9 HTAPODI SALATA (M) Oktopus (Kraken)-Salat garniert mit Essig und Öl, Paprika und Zwiebeln.</p>	11	
<p>11 TIROSALATA HTIPITI - FETAKÄSECREME, SCHARF (M)</p>	8	
<p>135 KNOBLAUCHSAUCE (E)</p>	5.5	
<p>835 PIKILIA ALIFON (M) (E) (F) Tzatziki. Tarama. Htipiti. Auberginen - und Thunfischcreme.</p>	13.5	

ALLE UNSERE VORSPEISEN SIND HAUS- UND HANDGEMACHT UND MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL VERFEINERT.

WARMER VORSPEISEN

VEGETARISCH



814 FETA BOUJIOURDI (M) Fetakäse gegrillt mit Tomaten, Paprika. Zwiebeln und Oregano in Alufolie.	11
14 FETA SAHANAKI (M) (G) Fetakäse paniert aus der Pfanne.	9
15 FETA SOUSAMI MELI (M) Gebackener Fetakäse mit sesame, Thymianhonig	11
16 DOLMADAKIA Weinblätter gefüllt mit Reis auf Tomatensauce.	9
18 PIKILIA TIGANITA (M) (G) Zweierlei Auberginenscheiben und Zucchinischeiben mehliert aus der Pfanne mit tzatziki serviert.	9
20 GIGANTES (Vegan) Dicke weiße Bohnen in Tomatensauce.	6.5
26 BROCCOLA FOURNOU (M) Broccoli aus dem Ofen in Sahnesauce mit Knoblauch und Edamerkäse überbacken.	10.5
27 SPANAKI FOURNOU (M) Spinat aus dem Ofen in Sahnesauce mit Knoblauch und Edamerkäse überbacken.	10.5
28 MELITZANES FOURNOU (M) Gebratene Auberginenscheiben in Tomatensauce mit Fetakäse überbacken.	11
618 HALLOUMI PSITO (M) Zypriotischer Ziegen-Schaf-Käse auf gegrilltem Gemüsebett, Balsamico Dressing.	13
803 SKORDOPSOMO KRITIS (M) (G) (Vegan) Gebratenes Brot mit frischem Knoblauch nach kretischer Art, serviert mit Tzatziki.	6
804 MANITARIA A LA WEFA (H) (Vegan) Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Tomaten und mit Weißwein gelöscht.	8.5
817 PIPERIES PSITES (Vegan) Zweierlei gegrillte Paprika, mild und scharf.	6.5
828 KASEROKROKETES Á LA ANA (M) (G) Hausgemachte Krokette aus vier Käsesorten.	9
832 FLOGERES ME FETA KAI SPANAKI (M) (G) Hausgemachte Teigrollchen gefüllt mit Spinat und mit Fetakäse.	6.5

WARME VORSPEISEN

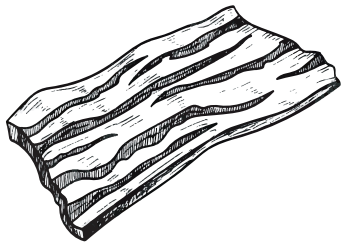
ZESTA OREKTIKA

VEGETARISCH



- 834 **MANITARIA PANÉ (G) (E)** 6.5
Panierte Champignons, mit mayonnaise dip.
- 837 **PSITA LAHANIKA (Vegan)** 10.5
Gegrilltes frisches Gemüse mit Balsamico Essig und Olivenöl.
- 839 **KOLOKITHOKEFTEDES TOMATOKEFTEDES (M) (G) (E)** 10.5
Zweierlei Zucchini und Tomaten Rösti - Santorini Art - aus der Pfanne mit Tzatziki.

FLEISCH



- 806 **KEFTEDAKIA TIGANITA (M) (G)** 9.5
Kleine leckere RinderHackfleischbällchen aus der Pfanne mit Tzatziki.
- 820 **SPETZOFAI (M)** 12
Bauern-Knoblauch-Wurst mit frischen Tomaten, pikanten grünen Paprika und Feta-Käsewürfeln aus der Pfanne.
- 840 **BEKRI MESE - BETRUNKENE VORSPEISE (H)** 12
Rindfleisch Geschmort in Rotweinsauce mit Lorbeerblättern, Piment und Zimt.

- 21 **KALAMARAKIA TIGANITA (M) (G) (W)** 12.5
Frittierte Kalamarisringe mit Tzatziki oder Knoblauchsauce.
- 22 **MIDIA TIGANITA (M) (G) (W)** 9
Gebackenes Muschelfleisch mit Tzatziki oder Knoblauchsauce.
- 23 **MIDIA SAHANAKI (M) (W)** 12.5
Muschelfleisch aus der Pfanne in Tomatensauce, mit Fetakäse verfeinert.
- 813 **HTAPODI PSITO (W)** 17
Oktopus (Krake) vom Grill mit Essig-Olivenöl.
- 838 **GARIDES SAHANAKI (M) (K)** 16.5
Garnelen in pikanter Tomatensauce, mit Fetakäse verfeinert.

FISCH UND MEERESFRUCHTE



SUPPEN

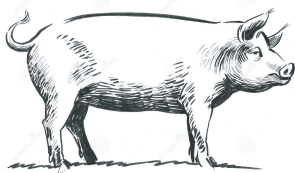
- 31 **TOMATEN SUPPE MIT SAHNE (M)** 6
- 751 **JUVARLAKIA - REISSUPPE MIT FLEISCHKLÖSSCHEN** 7.5

FRISCHE KNACKIGE SALATE



37 SALATA GALOPULAS (M) (E)	14
Gegrillte feine Putenstreifen auf Blattsalaten mit Zwiebeln, Oliven (3), Peperoni (13), Tomaten, Gurken und Hausdressing serviert.	
38 HORIATIKI (M)	13
Hellenischer Bauernsalat mit Fetakäse.	
431 CAESARS SALAT (M) (D)	10.5
Römersalat, Cherry Tomaten mit geraspelttem Parmesan und Croutons, dazu Caesars Dressing (8)	
- Mit Hähnchenfilet	+4
- Mit Black Tiger Garnelen	+7
433 MANOURI SALATA	14.5
Griechischer Ziegen- Schafs Frischkäse vom Grill auf BlattSalate Cherry Tomaten, GerstenZwieback, Balsamico Thymianhonig Dressing	

UNSERE SALATE SIND MIT OLIVENÖL VERFEINERT.



SCHWEINEFLEISCH

KREAS HIRINO

VOM GRILL - SHARAS

46 GIROS CLASSIQUE (M)	14.9
Schweinefleisch kross vom Drehspieß.nach eigenem Rezept mit besonderen Gewürzen zubereitet	
45 Mit FETAKÄSE-SAUCE (M)	18.5
451 Mit METAXA-SAUCE (M) (I)	17.5
49 Aus der Pfanne in Sahnesauce mit Zwiebeln und Champignons (ohne Tzatziki) (M)	18.5
47 SOUVLAKIA (M)	16.5
SchweineSpiesse original nach nordgriechischer Art	
48 SOUVLAKI FILETO (M)	18.5
Fleischspieß vom Schweinefilet.	
51 BIFTEKI PARADOSIAKO (M)	18.5
Herzhaftes deftiges Hacksteak gefüllt mit original Fetakäse	
52 SUTZUKAKIA SMIRNEIKA (M)	16.5
Hackröllchen in pikanter Tomatensauce serviert	

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT. ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN ODER GRIECHISCHE, TOMATEN - OFEN- KARTOFFELN, DAZU TZATZIKI.



LAMMFLEISCH

KREAS ARNISIO

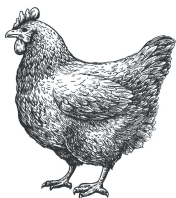
VOM GRILL - SHARAS

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 63 | SOUVLAKIA ARNISIA - ZWEI LAMM SPIESSE (M) | 24 |
| 64 | ARNISIA PAIDAKIA (M)
Lammkoteletts kross gegrillt. | 22 |
| 651 | ARNISIO ROSMARIN (H)
Lammfilet in Rosmarinjus, gelöscht mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln und Gemüse. | 28,5 |
| 66 | ARNISIO FILETO - LAMMFILET (M)
Mit Kräuterbutter, zartrosa gegrillt. | 26 |

FROM THE POT - ARNI VRASTO

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| 68 | BOUTAKI – LAMMHAXE
Geschmort in Rotweinsauce mit Dicke Bohnen | 22 |
|-----------|---|-----------|

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT, ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN ODER GRIECHISCHE TOMATEN-OFEN-KARTOFFELN, DAZU TZATZIKI.



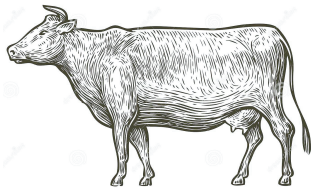
GEFLÜGEL

POULERIKA

VOM GRILL - PSITO POULERIKO

- | | | |
|-------------|---|-------------|
| 108 | GALOPOULA EXOHIKO (M)
Putenfilet in Broccoli-Champignon-Paprikasahnesauce. | 18 |
| 109 | GALOPOULA MARONIAS
Putenfilet geschnetzelt in pikanter Tomaten-Paprika-Champignonsauce, auf Wunsch scharf serviert. | 18 |
| 1091 | GALOPOULA SMIRNOFF (M) (1)
Hähnchenfilet geschnetzelt mit frischen Champignons in Sahnesauce mit Smirnoff Wodka gelöscht. | 19 |
| 110 | KOTOPOULO PSITO
HähnchenFilet Gegrillt | 16.5 |
| 1101 | Auf Metaxasauce (M) (1) | 18.5 |

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT, ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN ODER GRIECHISCHE, TOMATEN-OFENKARTOFFELN.



RINDFLEISCH

KREAS MOSHARISIO

VOM GRILL - SHARAS

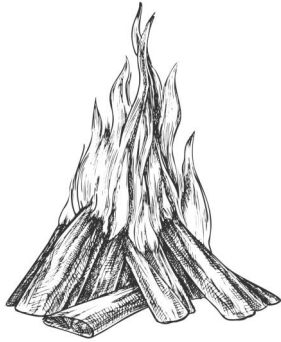
74	RINDERFILET 250gr (M) Mit Kräuterbutter dazu Tzatziki, zartrosa gegrillt	29
72	Mit grüner Pfeffersauce und mit Metaxa gelöscht (M) (1)	32
71	Mit geschmorten Champignons und Zwiebeln	32
76	RINDERLEBER - SIKOTI (M) Mit gerösteten Zwiebeln.	16,5
761	RINDERLEBER AUS DER PFANNE Mit Gemüse, Kartoffeln und Knoblauchbutter.	17,5

WIR VERWENDEN AUSSCHLIEßLICH ARGENTINISCHES RINDFLEICH. ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT, ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN ODER GRIECHISCHE TOMATEN-OFENKARTOFFELN.

AUS DEM TOPF - MOSHARI VRASTO

77	STIFADO (H) (G) (1) Zartes Rindfleisch geschmort mit ganzen Jungzwiebeln (Schalotten) in Tomaten-Weinsauce, dazu griechische Tomaten-Ofenkartoffeln.	18,5
791	JUWETSI HORIATIKO (M) (H) (G) Zartes Rindfleisch geschmort in Tomaten-Weinsauce mit Reisnudeln Feta und Edamerkäse überbacken.	22

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT.



GEMISCHTE TELLER VOM GRILL

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT, ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN ODER GRIECHISCHE TOMATEN-OFENKARTOFFELN DAZU TZATZIKI.

81 HIRINO PIATO (M) (W) Schweinespiess und Giros.	17
851 ARNISIO – HIRINO PIATO Lammspiess und Giros.	22
811 FLAMBE SOUVLAKI 320gr (M) Rinderfilet, Lammsteak, Schweinefilet, Putenfilet, alles am Spieß, flambiert.	24
82 GRILL TELLER (M) Schweine-Souvlaki*, Souzoukaki, Rinderleber und Giros.	19
83 XENIOS TELLER (M) Schweine-Souvlaki*, Putenfilet, Souzoukaki, Giros.	21
831 FILET TELLER 350gr (M) Rinderfilet, Lammfilet, Hähnchenbrustfilet, Schweinefilet.	34
84 SPEZIAL TELLER (M) Schweine-Souvlaki*, Hähnchenfilet, Souzoukaki, Giros, Lammkotelett.	24
841 MYTHOS PIATO (M) Giros und Hacksteak mit Fetakäse gefüllt.	19
85 ARNISIO PIATO 350gr (M) Lammfilet, Lammspieß, Lammsteak, Lammkotelett.	32

PIATTELES

MENÜPLATTEN

115 XENIOS SPEZIAL PLATTE (M) (3) (13) (E) (K) (G)

PRO PERSON 32.5

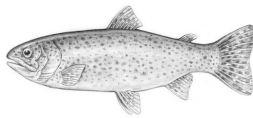
1. Gang: Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weinblättern, Fetakäse, dazu Tzatziki

2. Gang: Kalamaris und Garnelen, dazu Tzatziki und Knoblauchsauce

3. Gang: Schweine Souvlaki*, Hahnchenfilet, Souzoukaki, Lammkotolett, Giros, RinderLeber.

*Souvlaki = Spiess

ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN, GRIECHISCHE TOMATEN- OFENKARTOFFELN.



DELICATESSEN AUS DEM MEER

PSARIKA

VOM GRILL – PSITO PSARI

88 KALAMARAKIA GEMISTA (M) (W)

23

Kalamaris gefüllt mit Fetakäse, feinem Paprika und Knoblauch.
dazu Tzatziki oder Knoblauchsauce

90 KALAMARAKIA PSITA (W) (M)

19

Kalamaris vom Grill dazu Tzatziki oder Knoblauchsauce

95 SOLOMOS MIRODIKA (F) (H)

23

Lachs in frische Kräuter creme sauce - Dill, Petersilie, Basilikum -
mit Weißwein gelöscht, serviert mit Petersilien-Kartoffeln.

97 DORADE - TSIPOURA (F)

23

Meerbrasse vom Grill

116 GRILL-FISCHPLATTE (M) (K) (F) (3) (13) (W)

PRO PERSON 35

1. Gang: Salat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weinblättern, Fetakäse, dazu Tzatziki

2. Gang: Garnelen, Kalamaris, Doradenfilet, LachsFILET, Oktopus, Sardinen

ALLE GERICHTE WERDEN MIT EINEM HAUSSALAT SERVIERT, ALS BEILAGE WAHLWEISE POMMES, GEMÜSEREIS, REISNUDELN ODER GRIECHISCHE TOMATEN-OFENKARTOFFELN..

SPECIAL GERICHTE

86 **MOUSAKAS (M) (W) (E)** 18
 Auflaufgericht mit Kartoffel,
 Auberginen, Hackfleisch und
 Béchamelsauce, dazu Tzatziki oder
 Fetakäse.

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN- SINODEFTIKA

127	POMMES FRITES - TIGANITES PATATES	5.5
128	REIS - RISI BISI	4.5
129	KROKETTEN- PATATOKROKETES (G)	5.5
130	BRATKARTOFFELN	6.5
131	REISNUDELN - KRITHARAKI (G)	4.5
150	METAXASAUCE (WARM) (M) (I)	3.5
152	GRIECHISCHE FRISCH FRITTIERTE POMMES (HAND GEMACHT)	5.5

ALTERNATIVE BEILAGEN

170	FOLIEN-GRILLKARTOFFEL	AUFPREIS 1.5
180	KLEINER GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT FETAKÄSE (M)	AUFPREIS 2.5
190	FRISCHE GRIECHISCHE POMMES	AUFPREIS 1.5

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHNEN AUCH GERNE DIE FOLGENDEN BEILAGEN ALS ALTERNATIVE ZU.



DESSERTS – GLYKA

ALLE DESSERTS SIND HAUSGEMACHT

SCHOKOLADEN SOUFFLÉ (M) (W) (E)	7.5
Mit eis und frische Früchte (20 minuten zubereitungsZeit)	
ZWEIERLEI HALVAS UND JOGHURT MIT HONIG (D) (M) (C)	8.5
Sesamkonfekt mit Eis und Straggisto Joghurt mit Thymianhonig	
LOUKOUMADES MIT EIS, ZIMT UND HONIG	5.5
LOUKOUMADES MIT SCHOKOSAUCE UND FRISCHE FRÜCHTE	7.5
TIRAMISU	7.5
Löffelbiquits mit Mascarpone Crème und frische Früchte	
KORMOS SOKOLATAS	6.5
Butterkekse, Schokocreame, Nüsse, Eis, frische Früchte	

GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHRE ALT ERFRAGEN SIE BITTE UNSEREM PERSONAL
ALLE GERICHTE WARDEN AUCH ZUM MITNEHMEN ZUBEREITET
FALLS SIE RESTLICHES ESSEN EINPACKEN LASSEN MÖCHTEN DER UMWELT ZULIEBE SIND WIR
VERPFLICHTET EINEN AUFPREIS VON 0,50€ ZU VERLANGEN .
WIR BITTEN UM IHR VERSTÄDNIS .
WIR BITTEN AUCH MEHRWEGSVERPACKUNG DER UMWELT ZULIEBE
EC KARTEN ZAHLUNG AB 15€ UND KREDITKARTENZAHLUNG AB 50€

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO UND BEINHALTEN DIE BEDIENUNG UND DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

ZUSATZSTOFFE

(1) MIT FARBSTOFF (2) MIT MILCHEIWEIß (3) GESCHWÄRZT (4) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE (5) MIT CHININ
(6) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL (7) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL (8) MIT EINER ZUCKERART UND SÜßUNGSMITTEL (9) NEKTAR
(10) FRUCHTSAFTGETRÄNK (11) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER (12) KOFFEINHALTIG (13) GESCHWEIFELT (14) PHOSPHATHALTIG
(15) MIT SÜßUNGSMITTEL (16) MIT TAURIN

ALLERGENE

(G) WEIZEN (K) KREBSTIERE (E) EIER (F) FISCH (C) ERDNÜSSE (S) SOJA (M) MILCH (N) SCHALLENFRÜCHTE
(R) SELLERIE (P) SENF (D) SESAMSAMEN (H) SCHWEFEL UND SULFITE (L) LUPINEN (W) WEICHTIERE, OKTOPUS, TINTENFISCHE

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - FREITAG
16.00 BIS 23.00 (KÜCHE BIS 22:30)
SAMSTAG
12:00 BIS 23.30 (KÜCHE BIS 23:00)
SONNTAG UND AN FEIERTAGEN
12.00 BIS 23.00 (KÜCHE BIS 22:30)

OSTERSTRASSE 46 20259 HAMBURG
TEL. & FAX: 040/400383
WEB: WWW.BEI-THEMI.DE
E-MAIL: INFO@BEI-THEMI.DE

WIR AKZEPTIEREN FOLGENDE KARTEN:



