

RESTAURANT
ALSSOS
GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



Inh. Giogas & Karatziotis
24118 Kiel · Kopperpahler Teich 9

Tel. 0431 - 38 03 98 08

Geöffnet:

Dienstag - Samstag
17.00 - 23.00 Uhr

So. und Feiertags
12.00 - 15.00 Uhr - 17.00 - 23.00 Uhr

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Montag Ruhetag
nicht an Feiertagen

**Ab 20 Personen bieten wir Ihnen
Spezialitäten vom Buffet,
sprechen Sie uns an.**

www.alsos-kiel.de

e-mail: info@alsos-kiel.de

Orektika - Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 01. Tzatziki^G | 4,70 € |
| griechisch traditioneller Joghurt-Dip mit frischen Gurken und Knoblauch verfeinert | |
| 03. Tirokafteri^G | 6,50 € |
| pikante Fetacreme | |
| 06. Sousamotiro^G | 8,90 € |
| gebackener Fetakäse im Sesammantel, mit Honig garniert | |
| 07. Saganaki^{A,G} | 8,90 € |
| paniert gebackener Fetakäse | |
| 08. Bougiourdi^{A,G} | 8,90 € |
| gebackener Fetakäse mit Zwiebeln, Tomaten und Peperoni | |
| 09. Dolmadakia^{A,O} | 7,00 € |
| Weinblätter mit Reis gefüllt | |
| 10. Piperies Florinis^G | 8,90 € |
| gebratene, mit Fetakäse gefüllte rote Paprikaschoten | |
| 11. Piperies Scharas | 6,50 € |
| Peperoni vom Grill, mit Knoblauch verfeinert | |
| 12. Dicke Bohnen | 7,00 € |
| 14. Chtapodi^R | 12,90 € |
| gegrillter Oktopus | |
| 15. Elies Piperies⁶ | 6,00 € |
| ein kleiner Genuss aus griechischen Oliven und Peperoni | |
| 16. Pikilia Mesedon^{A,G} für 2Person | 17,00 € |
| ein von uns zusammengestellter vegetarischer Vorspeisenteller | |
| 19. Gavros^D | 8,90 € |
| Sardinen gebraten | |
| 21. Piato Lachanikon^G | 10,90 € |
| gebratene Paprika, Auberginen und Zucchini,
dazu einen Dip der Wahl: Tzatziki, Feta- oder Auberginencreme | |
| 22. Pikilia Mesedon^{A,G} für 4 Peronen | 28,00 € |
| ein von uns zusammengestellter vegetarischer Vorspeisenteller | |

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Brot.
Dieses enthält Weizen
und kann Spuren von Soja, Lupine und Sesamsamen enthalten.

Salates - Salate

Alle Salate werden mit Hausdressing^{C,G,L,M} serviert,
außer 31

- | | |
|---|----------------|
| 31. Horiatiki ^{6,G} | 11,50 € |
| griechischer Bauernsalat aus Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse, Peperoni und saisonalem Blattsalat mit Öl/Essig | |
| 33. Gyros Salat ^{6,G} | 13,50 € |
| saisonaler Blattsalat, Gyros, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Fetakäse und Peperoni | |
| 34. Galopoula | 13,50 € |
| saisonaler Blattsalat, Putenbruststreifen, Paprika, Tomaten, Gurken, Champignons, und Mais | |
| 36. Garides ^R | 13,50 € |
| saisonaler Blattsalat, Garnelen, Zwiebeln, Paprika, Gurken, Mais, Peperoni, Champignons und Tomaten | |
| 37. Tonno ^{C,D} | 11,90 € |
| saisonaler Blattsalat, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Gurken, Mais, Paprika, Peperoni und Tomaten | |
| 38. Krautsalat | 3,50 € |

Zu unseren Salaten reichen wir Brot.

Dieses enthält Weizen
und kann Spuren von Soja, Lupine und Sesamsamen enthalten.

Makaronia - Pasta

Alle Pastagerichte
werden auf Wunsch auch mit Parmesankäse serviert

- | | |
|--|----------------|
| 42. Tomata ^{A,C,G} | 8,50 € |
| Spaghetti in Tomatensauce | |
| 45. Pesto ^{A,C,G} | 12,50 € |
| Tagliatelle in Pesto-Sahne Sauce, mit Putenbruststreifen und Champignons | |
| 46. Garnelen ^{A,C,G,R} | 13,90 € |
| Tagliatelle mit Garnelen in Knoblauch, Olivenöl und Kräutern | |
| 47. Spaghetti al Forno ^{A,C,G} | 11,50 € |
| Spaghetti in Tomatensauce, Champignons und Käse überbacken | |

Thalassina - Fischgerichte

Diese Gerichte werden mit Rosmarinkartoffeln und einem kleinen Salat serviert

52. Garnelen^B	19,50 €
gebratene Garnelen	
53. Tsipoura^D	19,50 €
gegrilltes Doradenfilet	
54. Solomos^D	21,50 €
gegrilltes Lachsfilet	
55. Kalamaris gebraten^R	17,50 €
56. Garnelen - Pfanne^{A,B}	20,50 €
Garnelen in Weißweinsauce mit Knoblauch verfeinert, dazu Reis (keine Rosmarinkartoffeln)	
57. Asterias^{B,D} (Fischplatte) für 1 Person	24,50 €
Lachsfilet, Garnelen, Sardinen und Doradenfilet	
58. Okeanos^{B,D} (Fischplatte) für zwei Personen	47,00 €
Lachsfilet, Garnelen, Sardinen und Doradenfilet	

Diafora Kreateda - Fleischgerichte

Diese Gerichte werden mit Reis, Pommes Frites, Tzatziki^G und einem kleinen Salat serviert

61. Gyros	15,50 €
62. Gyros und Leber	16,50 €
63. Gyros und Souvlaki	17,00 €
64. Gyros, Souvlaki und Suzuki	18,50 €
65. Gyros, Souvlaki, Suzuki und Leber	19,00 €
66. Gyros, Souvlaki, Suzuki, Lammkoteletts, Schweinesteak	22,50 €
67. Sikoti	15,00 €
gebratene Rinderleber in Würfelform, mit Zitrone und Kräutern verfeinert	
70. Schnitzel^{A,C}	15,50 €
paniertes Schweineschnitzel	
71. Schnitzel á la Creme^{A,C,G}	17,50 €
paniertes Schweineschnitzel in Sahnesauce, mit frischen Champignons	

Psita kreatika Fleischgerichte überbacken

- | | |
|---|----------------|
| 81. Gyros ^{1,G} | 17,00 € |
| in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat | |
| 82. Souvlaki ^{1,G} | 18,00 € |
| in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat | |
| 83. Bifteki mit Fetakäse gefüllt ^{1,G} | 18,50 € |
| in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat | |
| 84. Schweinefilet ^{1,A,G} | 23,50 € |
| in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat | |
| 85. Putenfilet ^{1,A,G} | 19,00 € |
| in Metaxasauce, mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites und einen kleinen Salat | |

Lamm vom Grill

- | | |
|---|----------------|
| 111. Paidaka ^G | 21,50 € |
| Lammkoteletts mit Reis, Pommes und Tzatziki, dazu einen kleinen Salat | |
| 112. Lammfilet ^G | 24,50 € |
| mit einer Ofenkartoffel und Sour Cream, dazu einen kleinen Salat | |

Tiganata - Pfannengerichte

- | | |
|--|----------------|
| 132. Gyros und Schweinefilets ^{1,A,G} | 20,00 € |
| dazu Reis und einen kleinen Salat, die Metaxasauce wird separat serviert | |
| 133. Alssos - Pfanne ^{C,G,L} | 24,50 € |
| Rumpsteak, Puten- und Schweinefilets mit Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse, Sauce Hollandaise und einen kleinen Salat | |

Sti Shara -Vom Grill

Diese Gerichte werden mit Reis, Pommes, Tzatziki^G und einem kleinen Salat serviert.
Für Individuelle Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

91. Souvlaki Fleischspieße vom Schweinerücken	16,00 €
92. Horiatiko Souvlaki Fleischspieße vom Schweinefilet nach griechischer Art	19,50 €
93. Souvlaki Kotopoulo Fleischspieße vom Huhn	17,00 €
94. Suzuki gegrilltes Hacksteak	15,00 €
95. Bifteki^G gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt	16,50 €
96. Schweinefilet gefüllt mit Rosmarinkartoffeln	22,00 €
97. Putensteak gegrillt	17,50 €
98. Schweinefilet gegrillt	19,50 €
99. Rinderleber gegrillt mit gebratenen Zwiebeln	15,50 €
100. Pan Souvlaki, Putensteak, Leber und Suzuki	20,00 €
101. Ambrosia Rumpsteak, Putensteak, Lammfilet	26,00 €
102. Pikilia-Aphrodite für 2 Personen Gyros, Souvlaki, Suzuki, Schweinesteak und Leber	50,00 €

Aus dem Backofen

- 144. Mousaka^G** **16,00 €**
Auflaufgericht mit Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Béchamelsauce, dazu einen kleinen Salat

Kinderteller

- 151. Donald Duck^{A,C}** Chicken Nuggets, dazu Pommes Frites **8,50 €**
152. Nemo^{A,C,D} Fischstäbchen, dazu Pommes Frites **8,00 €**
153. Snoopy^{A,C} kleines Schnitzel, dazu Pommes Frites **8,50 €**
154. Pinocchio^{A,C} Spaghetti mit Tomatensauce **6,00 €**

Für den kleinen Hunger

Diese Gerichte werden mit Pommes Frites und einem kleinen Salat serviert

- 161. Gyros^G** dazu Tzatziki **13,00 €**
162. Gyros^{1,G} in Metaxasauce, mit Käse überbacken **14,50 €**
163. Bifteki^G gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Tzatziki **13,00 €**
164. Bifteki^{1,G} in Metaxasauce, mit Käse überbacken **14,50 €**
165. Souvlaki^G gegrillte Fleischspieße, dazu Tzatziki **13,00 €**
166. Rinderleber^G dazu Tzatziki **13,00 €**

Beilagen

171. Pommes Frites	3,50 €
172. Reis^A	3,20 €
174. Rosmarinkartoffeln	4,50 €
175. Ofenkartoffel mit Sour Cream^G	4,50 €
178. Kroketten^{A,C}	3,50 €

Saltses - Saucen

181. Metaxasauce^{1,G}	3,50 €
184. Sauce Hollandaise^{C,G,L}	3,50 €

Heißgetränke

Kaffee⁹	2,50 €
Milchkaffee^{9,G}	3,90 €
Griechischer Mokka⁹	2,50 €
Espresso⁹	2,20 €
Doppelter Espresso⁹	3,50 €
Mocaccino^{9,G}	2,90 €
Latte Macchiato^G	3,90 €
Cappuccino^{9,G}	2,90 €
Heiße Schokoldade^G mit Sahne	3,90 €
Heiße Schokoldade^G mit Milch	3,50 €
Heimbs Tee diverse Sorten	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

aus der Flasche

Coca Cola ^{1,9}	0,33l	3,50 €
Coca Cola light ^{1,9}	0,33l	3,50 €
Coca Cola Zero ^{1,9}	0,33l	3,50 €
Fanta ¹	0,33l	3,50 €
Sprite	0,33l	3,50 €
Mezzo Mix ^{1,9}	0,33l	3,50 €

Granini Apfelschorle	0,40l	4,50 €
Granini Kirschschorle	0,40l	4,50 €
Granini Rhabarberschorle	0,40l	4,50 €
Granini Johannisbeerschorle	0,40l	4,50 €
Granini Orangenschorle	0,40l	4,50 €
KiBa	0,40l	4,50 €
Granini Roter Trauben-, Apfel-, Orangensaft	0,20l	3,20 €
Granini Johannisbeer Nektar	0,20l	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{1,10}	0,20l	3,00 €
Schweppes Tonic Water ^{1,10}	0,20l	3,00 €
Mineralwasser	0,25l	2,90 €
Mineralwasser still	0,25l	2,90 €
Mineralwasser	0,75l	6,50 €
Mineralwasser still	0,75l	6,50 €

Biere vom Faß

König Pilsener	0,3l	3,30 €	0,4l	4,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,80 €	0,5l	5,20 €
Alsterwasser	0,3l	3,30 €	0,4l	4,50 €

Flaschenbiere

Mythos griechisches Bier	0,33l	3,50 €
Vita Malz	0,33l	3,20 €
König Pilsener Alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5l	4,90 €
Benediktiner Weissbier Hell	0,5l	4,90 €

Alle Biere sind aus Gerste, Weizen, Hopfen oder Malz hergestellt

Longdrinks 2cl

Three Sixty Vodka ^{1,9,10} mit Cola, Orangensaft oder Lemon	6,90 €
Havana Club ^{1,9} mit Cola	6,90 €
Bacardi ^{1,9} mit Cola oder Orangensaft	6,90 €
Bombay Sapphire ^{1,10} mit Tonic	6,90 €
Jack Daniels ^{1,9} mit Cola	6,90 €
Tullamore ^{1,9} mit Cola	6,90 €
Campari ¹ mit Orangensaft	6,90 €
Ouzo Pilavas auf Eis (4cl)	4,50 €

Aperitif 2cl

Ouzo Pilavas	2,80 €	Tsipouro	3,20 €
Oldesloer Weizenkorn	2,80 €	Vodka	2,80 €
Metaxa 5- Sterne ¹	4,00 €	Metaxa 7- Sterne ¹	4,50 €
Baileys ^{1,9,G} (4cl)	4,50 €	Fernet Branca	3,20 €
Aperol Spritz ^{1,2,10} (4cl)	6,50 €		

Weißwein offen 0,2l

Makedonikos halbtrocken	6,20 €
Imiglykos lieblich	6,20 €
Moschofilero trocken	6,50 €
Weedenborn Grauburgunder trocken	6,50 €
Weißweinschorle	6,00 €

Rotwein offen

Naoussa trocken	6,30 €
Apella Kourtaki lieblich	6,20 €
Makedonikos halbtrocken	6,20 €

Roséwein offen 0,2l

Apelia Rose trocken	6,20 €
----------------------------	--------

Sekt

Scavi & Rey Frizzante ⁰ Piccolo	6,20 €
Scavi & Rey Frizzante ⁰ 0,1l Glas	3,20 €
Scavi & Rey Frizzante ⁰ 0,75 l Flasche	18,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Weiß-Flaschenweine

Malagousia Lykos trocken	0,75l	28,00 €
Retsina Kechribari trocken	0,50l	10,50 €
Makedonikos halbtrocken	0,75l	18,50 €
Moschofilero trocken	0,75l	19,50 €
Retsina Malamatina	0,25l	5,50 €
Retsina Malamatina	0,50	9,50 €

Rote-Flaschenweine

Thema trocken	0,75l	31,00 €
Panselinos samtig	0,75l	30,00 €
Naousa Tsantali trocken	0,75l	19,50 €
Makedonikos halbtrocken	0,75l	18,50 €

Alle Weine enthalten Sulfite

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe
und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergenkennzeichnung:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische,
E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose),
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam,
O-Schwefeldioxid und Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungsstoffe, 6-geschwärzt,
9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig, 11-gewachst,

Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und würden uns freuen,
Sie bald wieder persönlich begrüßen zu dürfen.

Verschenken Sie doch mal einen ...



um jemandem
eine Freude zu machen
für ein paar gemütliche Stunden
bei Wein und kulinarischen Speisen
in unserm neuen griechischen Restaurant
ALSSOS
und wenn es Ihnen gefallen hat,
empfehlen Sie uns doch weiter.