

ELLINIKI

Herzlich Willkommen im Spezialitätenrestaurant Elliniki!

Gönnen Sie sich Ihre kleine Auszeit vom Alltag und verbringen bei uns entspannte Stunden bei gepflegter griechischer Gastlichkeit und leckerem Essen.

Mit unseren Speisen möchten wir Ihnen zeigen, wie vielfältig und kreativ die griechische Küche sein kann.

Ausgehend von der ursprünglichen Einfachheit der Gerichte verwenden wir nur Zutaten bester Qualität, um Ihnen ein authentisches Geschmackserlebnis bieten zu können.

Mit ganz viel Heimat im Herzen kochen wir nach original griechischen Rezepten - eine kulinarische Reise vom bergigen Norden bis hin zu den Inseln im Süden.

KALI OREXI !



Möchten Sie mehr erfahren? Wo unsere original griechischen Rezepte und unsere Zutaten herstammen, erfahren Sie hier.

Tzaziki

Eine Vorspeise aus griechischem Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch.

Dolmadakia

Weinblätter, gefüllt mit Reis, gehackten Zwiebeln, Nüssen und Gewürze. Diese werden in Wein gekocht und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt.

Moussaka

Ein Auflauf aus gefüllten Auberginen und Hackfleisch vom Hammel. Dieses wird zusammen mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, gehackten Tomaten, Eiern und Petersilie zu einer Masse verarbeitet.

Papoutsakia

Ausgehöhlte Auberginenhälften mit Schalotten, Knoblauch, Tomaten, geriebenem Käse und Hackfleisch in Olivenöl angebraten.

Fasolada

Ein griechischer Bohneneintopf, der zur Fastenzeit gegessen wird. Mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln gekocht und mit Feta garniert.

Kritharaki

Kleine Nudeln in Getreidekorn - bzw. Reisform aus Hartweizengrieß und Wasser hergestellt und mit ein wenig Tomatensoße vermischt, teilweise auch mit echtem Reis vermengt.

Gyros

Eine griechische Zubereitungsart für Fleisch. Weiche magere Stücke vom Schwein gewürzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Oregano, Thymian und Koriander auf einer Pita. Dazu Tomaten, Zwiebeln, Tzaziki oder Krautsalat.



KALTE VORSPEISEN

24. Zaziki -G original griechischer Joghurt (10% Fettgehalt) / Gurken / Knoblauch / Olivenöl verfeinert	6,10
25. Chtipiti -G hausgemachte Schafskäsecreme / frischen Kräutern / Knoblauch / Paprika	6,10
26. Elies & Piperies Oliven / Peperoni / Zwiebeln	7,90
27. Taramas -1,A,D hausgemachte rote Fischrogencreme	6,10
28. Zaziki Diavolo -G original griechischer Joghurt (10% Fettgehalt) / Gurken / Extra Knoblauch / Olivenöl verfeinert	6,90
29. Melitzanosalata -H hausgemachte Auberginencreme / Schafskäse / Frühlingszwiebeln / Knoblauch	6,20
30. Fetakäse -6,G griechischer Schafskäse / Oregano / Oliven	7,70
31. Trilogie Dip -G  Zaziki / Melitzanosalat / Chipiti / Baguette	9,90
32. Elliniki Platter -1,6,A,D,G,0H Platte mit kalten und warmen Vorspeisen für 2 Personen, gebratenen Auberginen / Zucchini (mehliert) / Schafskäse / Peperoni / Tomaten / Oliven / Falafel / 2 Spanakotiropitakia und je einer Kugel Zaziki / Tarama / Chtipiti / Melitzanosalata	19,90

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

WÄRME VORSPEISEN

33. Pita -A,G <i>Fladenbrot vom Grill / Zaziki</i>	4,70
34. Knoblauch Brot -A,G <i>Scheiben selbstgemachtes Brot / Knoblauch-Kräuterbutter / gegrillt / Zaziki</i>	7,50
35. Piperies -A,G <i>gegrillte Peperoni / Knoblauchmarinade / Zaziki</i>	7,90
36. Dolmadakia -A <i>Weinblätter mit Reisfüllung / eingelegt in Zitronensaft / Tomatensoße / Zwiebeln</i>	8,90
37. Spanakotiropitaki -A,G <i>Blätterteigtaschen mit Schafskäse / Spinat gefüllt / Joghurt</i>	8,90
38. Gebratenes Gemüse -A,C,G <i>gebratene Zucchini oder Auberginen (mehliert) / Knoblauchmarinade / Zaziki</i>	9,50
39. Feta überbacken -6,A  <i>Fetakäse / Oliven / Peperon / Tomaten / Zwiebeln / Olivenöl</i>	8,90
40. Saganaki -A,G <i>frittierter Schafskäse (paniert) / Salatgarnitur</i>	8,90
41. Oktopus vom Grill  <i>Rucola / Cherry Tomaten / Olivenöl Vinaigrette</i>	16,90
42. Baby Calamari vom Grill -A,G <i>Baby Calamari / Zaziki</i>	13,90
43. Scampi mit Knoblauch – Chiliöl -A,G  <i>Zitronen – Mayonnaise</i>	14,90

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

SUPPEN UND SALATE

44. Lachanika Suppe + 5,00 mit Scampi -B 7,90
Tomatensuppe / grünen Bohnen / Zucchini / Paprika

45. Arnaki Suppa -A,G  12,90
Herzhafte Lamm Suppe mit Möhren & Kartoffeln /
2 Stück Knoblauchbrot

46. Griechischer Bauernsalat -6,G 12,90
Tomaten/ Gurken / Zwiebeln / Peperoni / Oliven / Schafskäse /
Olivenöl / Oregano

47. Falafel Salat -A,F,I,J 12,90
frittierte vegetarische Falafel-Bällchen / Tomaten /
Gurken / Peperoni / Oliven / Olivenöl / Oregano / Zwiebeln

48. Gyros Salata -J 14,90
gemischter Salat / Tomaten / Gurken / Peperoni / Gyros /
Apfel-Honig-Senf Dressing / Zwiebeln

49. Salmon Salat -A,C,D,G 18,90
gemischter Salat / Tomaten / Gurken / Peperoni / Zwiebeln /
gegrillte Lachs / Mayonnaise-Joghurt-Dressing + 5 € mit Scampi

50. Hähnchen Gyros Salat -C,G 16,90
gemischter Salat / Tomaten / Gurke / Karotte /
Peperoni / Athener Soße

Wenn Sie eine Reservierung für ein besonderes Ereignis wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern in unserem Restaurant vornehmen möchten, bitten wir Sie, sich direkt an unser freundliches Personal zu wenden. Wir freuen uns darauf, Ihnen bei der Planung und Organisation Ihrer Feier zu helfen und sicherzustellen, dass Ihr Event unvergesslich wird

AUS DEM BACKOFEN

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

54. Moussaka -A,C,G  16,90

traditioneller griechischer Auflauf mit Kartoffeln / Auberginen / gemischtem Hackfleisch / Béchamelsoße / Feta überbacken

55. Aubergine Couscous -A,C,E  14,90

Aubergine gefüllt mit Couscous (Hartweizengrieß) / Paprika / Granatapfel / Tomatensoße / Feta überbacken / Knoblauchkartoffeln

56. Andros Pfanne -A,C 16,90

Makkaroni mit Hähnchenbrustfilet in Metaxasoße / Käse überbacken

57. Gyros Spezial -G  21,90

Gyros / Tomaten, /Zwiebeln / Metaxasoße / Käse überbacken / Pommes Frites

58. Hähnchen Gyros Spezial -A,G 22,90

Hähnchengyros / Metaxasoße / Käse überbacken / Knoblauchkartoffeln

59. Solomos Pfanne -A,D,G 19,90

Makkaroni & Lachs / Spinat / Champignons / Paprika / Tomatensoße / Schafskäse überbacken

60. Rodi Falafel - A,F,I,J,G  14,90

vegetarische Falafel-Bällchen / Knoblauch / Chili / Tomatensoße / Käse überbacken

61. Lammkeule -G  19,90

Lammkeule geschmort in eigener Soße / Karotten / Zwiebeln / Schafskäse überbacken / Reisnudeln

GRILLSPEZIALITÄTEN

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

68. Kotopoulo -G	19,90
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Schafskäse / Champignonsoße / Pommes frites	
69. Kota Sxaras -G	18,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet / Krauterbutter / Tomatenreis / Zaziki	
70. Bifteki -A,C,G	21,90
gegrilltes Hacksteak (Rind & Schwein) gefüllt mit Fetakäse / Zwiebeln / Tomaten / Knoblauch-Kräuter-Butter / Knoblauchkartoffeln / Zaziki	
71. Suzukakia -A,C,G	18,90
2 gegrillte Hacksteaks (Rind & Schwein) / Metaxasoße / Reisnudeln	
72. Souflakia -A,C,G	18,50
zwei marinierte Schweinefleischspieße / Pommes frites / Zaziki	
73. Gyros -G	18,90
Schweinefleisch vom Drehspieß / Pommes frites / Zaziki / auf Wunsch Hähnchengyros +2,00€	
74. Gyros Calamari -G	23,90
Schweinefleisch vom Drehspieß / Calamari / Zaziki / Pommes frites /	
75. Brisola Manitaria -G	18,90
3 gegrillte Schweinesteaks / Champignonsoße / Pommes frites	
76. Suvla Feta -G	19,90
3 Schweinefiletrollchen gefüllt mit Schafskäse am Spieß / Paprika / Zwiebel / Champignonsoße / Knoblauchkartoffeln	
77. Kalbsleber -A,C	23,90
zart gegrillte Kalbsleber natur / Röstzwiebeln / Rosemarinkartoffeln / Zaziki	
78. Paidakia -G	24,90
5 gegrillte Lammkoteletts / gegrilltem Gemüse / Zaziki	
79. Lammfilet -G	29,90
Lammfilet vom Grill / grüne Bohnen / Knoblauchkartoffen / Kräuterbutter	

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

MEDITERRANE NUDELGERICHTE

80. Pasta mit Lachs -A,D,G 16,20

Blattspinat / Tomatensahnesoße / verfeinert mit Knoblauchöl

81. Pasta mit Gemüse -A,D,G 15,00

Broccoli / Cherrytomaten / Zucchini / Paprika / Tomatensoße

82. Gyros Pasta -A,D,G 15,50

Gyros und Nudeln in Metaxasoße mit Käse überbacken

AUS DEM MEER

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

83. Chtapodi -I,A,D,N 27,90

Oktopus vom Grill / Olivenöl / Zitronenmarinade /
Reisnudeln / Pommes frites / Zaziki

84. Calamari -D,G,N 22,90

Baby- Calamari vom Grill / Tomatenreis /
mediterranes Gemüse / Knoblauchöl / Zaziki

85. Solomos -D 29,90

gegrilltes Lachsfilet (220 g) / mediterranes Gemüse /
Knoblauchkartoffeln / Knoblauchöl / Tarama

86. Garides Mediterrane -A,D,G 22,90

Tiger Garnele / mediterranes Gemüse / Tomatenreis /
Knoblauch Krauteröl / Tarama

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

GRILLPLATTEN

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT PRO PERSON SERVIERT

87. Apollonplatte -G

Gyros, 1 Souvlaki 1 Suzukakia /
Pommes frites / Zaziki

eine Person 24,90

zwei Personen 48,00

88. Elliniki Fleischplatte -G

1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, Gyros / 1 Suzuki,
/ Knoblauchkartoffeln / Metaxasoße

eine Person 28,90

zwei Personen 56,00

89. Poseidon Platte -G

1 Lachsfilet / 3 Tieger Garnelen/ Oktopus /
Reisnudeln / Knoblauchsahnesoße

eine Person 32,50

zwei Personen 64,20

90. Rhodos Platte -G

1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Kalbsleber / Gyros /
Tomatenreis / Zaziki

eine Person 28,90

zwei Personen 56,00

91. Olympia Platte -G

2 Lammkoteletts / 2 Lammfilet /
1 Hähnchenbrustfilet / Knoblauchkartoffeln / Zaziki

eine Person 32,50

zwei Personen 64,20

RINDERFILET UND RUMPSTEAK

ZU JEDEM GERICHT WIRD EIN SALAT SERVIERT

92. Gegrilltes Rinderfilet -G

gegrilltes argentinisches Rinderfilet (220 g) /
Rosmarinkartoffeln / Knoblauch-Kräuter-Butter / Chtipiti

30,90

93. Rumpsteak -G

gegrilltes argentinisches Rumpsteak (220 g) / Grillgemüse /
Bratkartoffeln / Knoblauch-Kräuter-Butter / Zaziki

27,90

94. Gegrilltes Rinderfilet Metaxa -G

gegrilltes Argentinisches Rinderfilet (220 g) /
Knoblauchkartoffeln / Metaxasoße

32,90

95. Gegrilltes Rinderfilet alla Chef -G

gegrillte Argentinisches Rinderfilet (220 g) / Pommes frites /
Champignonsoße

31,90

96. Rumpsteak alla Chef -G

gegrilltes Argentinisches Rumpsteak (220 g) / Pommes frites /
Champignonsoße

28,90

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

BEILAGEN

Lachanika Scharas	5,90
frisches gegrilltes Gemüse / grüne Bohnen / Zucchini / Paprika / Champignons / Olivenöl / mediterranen Kräutern	
Knoblauchkartoffeln	4,60
frittierte Kartoffelscheiben / frischem Knoblauch / Olivenöl	
Kritharaki -A	4,50
griechische Reisnudeln	
Pommes frites / Tomatenreis	3,70
1 Portion nach Wahl	
Champignonsoße -A,F,G	4,90
Metaxasoße -4,G	4,60
Sahnesoße nach Art des Hauses	
Rosemarinkartoffeln	4,60
gebackene Kartoffelspalten / Rosmarin	
Zaziki -G / Tarama -I,A,D / Chtipiti -G / Melitzanosalata -G,H	2,50
zur Auswahl	
Beilagensalat -6	3,90
Eisbergsalat / Lollo Rosso / Rucola / Tomate / Gurke / Karotten / Zwiebeln / Essig- Öl-Kräuterdressing	

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Herkules Teller

Gyros / Pommes frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

8,30

Platon Teller

gegrillter Schweinefleischspieß / Pommes frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

8,50

Sokrates Teller -C,J

gegrilltes Hacksteak / Pommes frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

8,10

Ermis Teller -A,C

paniertes Schweineschnitzel / Pommes frites / wahlweise Ketchup oder Mayonnaise

7,90

Aphrodite Teller -A

Makkaroni / Tomatensoße

7,10

DESSERTS

Galaktoboureko -A,C,G

hausgemachte Blätterteig-Spezialität / Grießcremefüllung / Kugel Vanilleeis / heißen Himbeeren

8,20

Jaurti me Meli -G,H

griechischer Joghurt / Honig / Walnüssen / Zimt

7,90

Jaurti me frutta -G

griechischer Joghurt / Waldfrüchte

7,90

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola -1,8	0,3l	4,00
Coca Cola Zero -1,8,10	0,3l	4,00
Fanta -1,3	0,3l	4,00
Sprite	0,3l	4,00
Spezi -2,3,8	0,3l	4,00
Bitter Lemon -9	0,3l	3,90
Bundaberg Intense Ginger -1	0,33l	4,90
Goldberg Tonic -9	0,3l	3,90
Eistee Zitrone -Minze -8	0,3l	4,50
Eistee Pfirsich -8	0,3l	4,50
Aqua Morelli Mineralwasser spritzig / still	0,25l	3,00
Aqua Morelli Mineralwasser spritzig / still	0,75l	8,10

SÄFTE

Orangensaft	0,3l	4,20
Rhabarbersaft	0,3l	4,40
Kirschsaft	0,3l	4,20
Bananen Nektar	0,3l	4,20
Apfelsaft	0,3l	4,20
Johannisbeersaft	0,3l	4,40
Erdbeersaft	0,3l	4,20
Kiba	0,3l	4,20
Saftschorle	0,3l	4,20

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

BIERE VOM FASS

	0,3l	0,5l
Warsteiner -A	4,40	5,90
Radler / Diesel -A	4,40	5,90
König Ludwig Hefeweizen hell -A	4,40	5,90
König Ludwig Schwarzbier -A	4,40	5,90
Colaweizen -A,1,8,10		5,90
Bananenweizen -A		5,90

FLASCHENBIERE

König Ludwig Hefeweizen hell alkoholfrei -A	0,5l	5,60
Warsteiner alkoholfrei -A	0,33l	4,70
Mythos Greek Bier -A	0,33l	4,70

PRICKELNDES

Hausprosecco -L	0,2l	5,10
Scavi & Ray Prosecco Piccolo -L	0,2l	6,50
Scavi & Ray Prosecco -L	0,75l	26,00

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

OFFENER WEISSWEIN -L

	0,2l	0,5l
Hauswein trocken	7,20	15,70
Demestica trocken	7,20	15,70
Retsina trocken	7,20	15,70
Athos trocken	7,20	15,70
Imiglykos lieblich	7,20	15,70
Makedonikos halbtrocken	7,50	16,20
Samos Likörwein	7,50	16,20
Weinschorle	6,50	14,20

OFFENER ROTWEINE -L

	0,2l	0,5l
Hauswein trocken	7,20	15,70
Demestica trocken	7,20	15,70
Merlot trocken	7,20	15,70
Athos trocken	7,20	15,70
Imiglykos lieblich	7,20	15,70
Makedonikos halbtrocken	7,50	16,20
Mavrodaphne Dessertwein	7,50	16,20
Weinschorle	6,50	14,20

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

COCKTAILS

Aperol Spritz -L Prosecco / Aperol / Orange / Mineralwasser	8,90
Ouzotini Smirnoff Vodka / Ouzo / Peach / Limette / Minze	8,30
Metaxa Spritz -L Metaxa / Prosecco / Gurke	8,90
Ouzo Lemon Spritz -L Ouzo / Bitter Lemon / Prosecco	8,30
Aperol Mist -L Aperol / Ginger Ale / Prosecco / Lime Juice	8,30
Cardinale Gin / Johannisbeersaft / Limette / Minze	8,30
Lillet Rouge Tonic -L Lillet Rose / Tonic / Limette	8,30
Campari Tocco -L Campari / Prosecco / Orange / Minze	8,90
Sex on the Greek Ouzo / Amaretto / Orangensaft / Kokoscreme / Zitrone	8,50

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee -8	3,20
Großer Kaffee -8	4,20
Cappuccino -8	3,60
Milchkaffee -8,G	4,20
Latte Macchiato -8,G	4,20
Espresso -8	2,70
Doppelter Espresso -8	4,70
Griechischer Mokkai -8	3,60
Heiße Schokolade -G	4,10

TEE

Sonne Asian Blatt grüner Tee	4,10
Bio Früchte Naturtee	4,10
Cascara Mango Früchte Tee	4,10
Apfel Früchtetee	4,10
Kräuter Garten Tee	4,10
Bio Darjeeling Schwarzer Tee	4,10
Frischer Ingwertee Zitrone & Honig	4,10
Frischer Minztee Zitrone & Honig	4,10

UNSERE EMPFEHLUNG

QUALITÄTSWEIN FÜR JEDER GELEGENHEIT - FISCH ODER FLEISCH

Mostra weiß lieblich oder trocken -L	0,5l Flache	15,90
Mostra rot lieblich oder trocken -L	0,5l Flache	15,90
Mostra Secco Rosé lieblich oder trocken -L	0,5l Flache	15,90

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal

APERITIFS LIKÖRE UND SPIRITUOSEN

Martini Bianco	5cl	4,50
Ramazotti	4cl	4,80
Ouzo Plomari	4cl	4,80
Tsipouro	4cl	4,80
Metaxa 5 Sterne	4cl	6,50
Metaxa Grande 40 Jahre	4cl	8,50
Baileys	4cl	4,50
Grey Goose Vodka	4cl	5,30

LONGDRINKS

Jack Daniels Cola	8,90
Grey Goose Vodka Mineralwasser	8,90
Campari Orange	8,90
Finsbury Gin Tonic	8,90
Finsbury Gin Wildberry	8,90

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf www.elliniki-leipzig.de oder fragen Sie unser Personal