

GRIECHISCHES RESTAURANT SPITIKO ZUM FROSCHENTEICH

Herzlich Willkommen — Kalós írtathe!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Restaurant entschieden haben.

„**Spitiko**“ bedeutet auf Griechisch „hausgemacht“ und das ist uns bei unserem Speisenangebot auch wirklich wichtig.

Wir bemühen uns, Ihren Ansprüchen jederzeit gerecht zu werden und bieten unser Restaurant auch für größere **Veranstaltungen** wie

- ✚ Geburtstagsfeiern,
- ✚ Taufen, Erstkommunion, Konfirmation und Firmung,
- ✚ Hochzeiten und Jubiläen sowie für
- ✚ Trauerfeiern

in stets passender Atmosphäre an. Gern vereinbaren wir einen Termin und besprechen mit Ihnen vorab, wie Sie sich Ihren besonderen Tag vorstellen. Unser Personal steht Ihnen dazu jederzeit zur Verfügung.

Außerdem bekommen Sie bei uns **Geschenkgutscheine** für jeden Anlass.

Tel. 0211 / 98 48 98 77

www.spitiko-zumfroschenteich.de

Öffnungszeiten:

Mo - Fr 17-23 Uhr – Sa, So und an Feiertagen 12-23 Uhr durchgehend

Duisburger Landstraße 240 – 40489 Düsseldorf

Da wir ein handwerklich arbeitender Betrieb sind, können alle Produkte Spuren von Allergenen enthalten. Kennzeichnungspflichtige, gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte unserer Liste.



Vorspeisen – mezédes

Alle Preise inkl. MWSt

€

1	Oliven und Peperoni	4,10
2	Tzatziki - traditionelle griechische Joghurtcreme mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	3,90
3	Taramas – Fischrogencreme verfeinert mit Olivenöl und Zitrone	4,50
4	Fetakäse mit Zwiebeln, Oregano und Olivenöl	5,50
5	Chtipiti - leicht pikante Schafkäse-Creme	4,90
6	Aperitif-Platte – Tzatziki, Taramas, Fetakäse, Chtipiti, Dolmadakia, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni	10,50
7	Gavros – gebratene Sardinen	5,80
8	Chtapodi psito – Oktopus gegrillt mit Olivenöl und Essig verfeinert	12,40
9	Kalamarakia – Baby-Kalamares gegrillt oder gebraten	7,90
10	Kolokithakia – gebratene Zucchinischeiben mit Tzatziki	5,20
11	Melitzana – gebratene Auberginenscheiben mit Tomatensauce, dazu Tzatziki	5,80
12	Melitzana spezial – gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	6,50
13	Piperies psites – gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl	3,90
14	Saganaki – gebratener Fetakäse	5,80
15	Feta psiti – gebackener Fetakäse mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni	6,40
16	Gigantes – weiße Riesenbohnen in Tomatensauce gebacken	4,90
17	Dolmadakia – Weinblätter mit Reis gefüllt, dazu Tzatziki	4,80
18	Haloumi – gegrillter Mischkäse (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch) aus Zypern mit Honig und Sesam	6,90
19	Tiropitakia – Bätterteigecken mit Fetakäse gefüllt	5,50
20	Skordopsomo – geröstetes Knoblauchbrot mit Olivenöl und Kräutern	2,50
21	Pikilia – warme Vorspeisenplatte: Saganaki, Dolmadakia, Tzatziki, gebratene Spitzpaprika, Auberginen- und Zucchinischeiben	11,90

Suppen – soupes

€

318	Tomatensuppe	3,90	321	Zwiebelsuppe	3,90
319	Griechische Bohnensuppe	3,90	322	Tagessuppe	4,50
320	Hühnersuppe	3,90			

Für unsere kleinen Gäste

€

110	Simba-Teller – Gyros mit Pommes	6,90
111	Aladin-Teller – Suzukakia mit Pommes	6,90
112	Superman-Teller – Souvlaki mit Pommes	6,90
113	Mickey Maus-Teller – Schnitzel mit Pommes	6,90

Salate – salátes

Alle Preise inkl. MWSt

€

23	Choriatiki – griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Fetakäse, Spitzpaprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni und Olivenöl	9,50
24	Salata me Solomo – Romanasalat, Rucola, Tomaten, gegrillter Lachs, Croutons, Hartkäse, Sonnenblumenkerne und Sesam, dazu Hausdressing	14,90
25	Salata me Garides – Romanasalat, Rucola, Gurken, Garnelen, Orangenscheiben, Croutons, Hartkäse, Sonnenblumenkerne und Sesam, Hausdressing	15,80
26	Salata me Tono – grüner Salat, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei, Croutons und Hausdressing	11,90
27	Salata Spitiko – grüner Salat, Hähnchenbruststreifen, Tomaten, Ei, Fetakäse, Gurken, Hartkäse, Sesam, Croutons und Hausdressing	13,90

Beilagen – sinodeftiká

€

und

Saucen – sáltses

€

28	Pommes Frites	2,00	34	Tagesgemüse	4,50
29	Gemüsereis	2,50			
30	Kroketten	2,00	114	Metaxasauce	3,00
31	Folienkartoffel mit Sauerrahm	3,50	115	Pfeffersauce	3,00
32	Kartoffelchips mit Knoblauch	2,50	116	Sauce Bernaise	3,00
33	Bratkartoffeln	4,00	117	Sauce Hollandaise	3,00

Fisch – psária

€

36	Kalamaris – gebratene Tintenfischringe mit Pommes Frites	16,90
37	Garides – gegrillte Garnelen mit frischem Gemüse	22,90
39	Solomos psitos – gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse	17,90
40	Fisch des Tages	Tagespreis

Fleisch-Spezialitäten vom Grill – kréas psíta

€

44	Gyros – geschneitztes Schweinefleisch, Pommes Frites und Tzatziki	11,90
45	Gyros Spitiko – Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken, Pommes Frites	13,90
46	Souvlaki – 2 Spieße mit Schweinefleisch, Pommes Frites und Tzatziki	12,50
47	Souzukakia – 2 Hacksteaks mit Pommes Frites	10,90
48	Bifteki – gegrilltes Hacksteak mit Fetakäse gefüllt, Pommes Frites und Tzatziki	12,90
49	Schweinerückensteak mit Metaxasauce und Gemüsereis	11,90
50	Schweinefilet mit Kräuterbutter oder Metaxasauce und Pommes Frites	16,90
51	Souvla Feta – hauchdünn geschnittenes Schweinefilet mit Feta gefüllt und Paprika am Spieß, dazu Kartoffelchips mit Knoblauch	18,30
52	Thessaloniki-Teller – Gyros, Souvlaki, Tzatziki und Pommes Frites	14,40

53	Mykonos-Teller – Gyros, Souvlaki, Hacksteak, Tzatziki, Kartoffelchips mit Knoblauch	15,40
54	Bauernteller – 2 Lammkronen, Gyros, Hacksteak, Tzatziki und Kartoffelchips mit Knoblauch(öl)	16,90
55	Bacchus-Teller – Gyros mit Käse und Metaxasauce überbacken, Hacksteak, Schweinerückensteak und Folienkartoffel mit Sauerrahm	15,90
56	Rhodos-Teller – Gyros mit Käse und Metaxasauce überbacken, Bifteki mit Fetakäse gefüllt und Folienkartoffel mit Sauerrahm	16,10
57	Spezial-Teller – Rumpsteak, Lammsteak, Schweinerückensteak und Kroketten	17,80
58	Filet-Teller – Schweine-, Rinder- und Lammfilet, Kräuterbutter und Kroketten	18,90

Lamm gegrillt oder aus dem Ofen – arní

€

67	Paidakia – fünf Lammkronen mit Pommes Frites	23,90
68	fünf Lammkronen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	23,90
69	fünf Lammkronen mit weißen Riesenbohnen	23,90
71	Lammfilet, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	20,90
72	Lammrücken mit Pommes Frites	18,90
73	Lamm-Platte – 2 Lammkronen, 1 Lammfilet, 1 Lammsteak und Kartoffelchips mit Knoblauch	24,90
77	Lammhaxe aus dem Ofen mit Reis	17,90
78	Lammhaxe aus dem Ofen mit Pommes Frites	17,90
79	Lammhaxe aus dem Ofen mit grünen Bohnen	17,90
80	Lammhaxe aus dem Ofen mit Kartoffelchips und Knoblauch	17,90
81	Lammhaxe aus dem Ofen, dazu gebackene Aubergine mit einer Tomaten-Zwiebel-Füllung	17,90
82	Lammhaxe mit Riesenbohnen	17,90

Rindfleisch-Gerichte – vadinó

€

105	Rumpsteak mit pikanter Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	23,90
106	Rumpsteak mit Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Sauerrahm	22,90
107	Filetsteak mit pikanter Pfeffersauce, dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm	26,50
108	Filetsteak mit Kräuterbutter, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm	25,90

Aus der Pfanne – tiganákia

€

91	Pfännchen Athen – Schweinefilet in Metaxasauce, dazu Pommes Frites	16,80
92	Pfännchen Tinos – Hähnchenbrustfilet in Champignon-Weißweinsauce, dazu Pommes Frites	15,80
93	Pfännchen Preveza – Lammfilet in Champignon-Weißweinsauce, dazu Kroketten	21,90
100	Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	11,90
101	Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites	12,90