

# MAINS *meat*

*We care about the quality of our meats*

	PITA	PLATE
<b>Chicken Gyros</b> <sup>A,G,M,O</sup>	8.5	16.5
Hähnchen-Gyros vom Drehspieß gegrillt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Tzatziki und Mais-Pitabrot		
<b>Pork Gyros</b> <sup>A,G,O</sup>	8.5	16.5
Schweine-Gyros vom Drehspieß gegrillt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Tzatziki und Mais-Pitabrot		
<b>Chicken Souvlaki</b> <sup>A,G,M,O</sup>	8.5	16.5
Gegrillter Hähnchenspieß mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachter Basilikum-Joghurt Soße und Mais-Pitabrot		
<b>Pork Souvlaki</b> <sup>A,G,O</sup>	8.5	16.5
Gegrillter Schweinespieß mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachter Basilikum-Joghurt Soße und Mais-Pitabrot		
<b>Lamb Souvlaki</b> <sup>A,G,O</sup>	10	19.5
Gegrillter Lammspieß (grasgefüttertes neuseeländisches Lamm aus Freilandhaltung) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachter Basilikum-Joghurt Soße und Mais-Pitabrot		
<b>Greek Meatballs</b> <sup>A,G,C,O</sup>	8.5	16.5
Gegrillte Hackfleischbällchen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, einem cremigen Dip aus Feta und roter Paprika und Mais-Pitabrot		
<b>Calamari</b> <sup>A,G,O,R</sup>	8.5	16.5
Frittierte Calamari mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem cremigen Aioli Dip und Mais-Pitabrot		

# MAINS *no meat*

<b>Veggie Grilled Halloumi</b> <sup>A,G,VG</sup>	8.5	16.5
Gegrillter Halloumi Käse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Basilikum-Joghurt Dip und Mais-Pitabrot		
<b>Veggie Greek Falafel</b> <sup>A,G,C,VG</sup>	8	15.5
Falafel nach griechischer Art mit griechischem Krautsalat, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem grünem Tahini Dip und Mais-Pitabrot		
<b>Vegan Gyros</b> <sup>A,F,V</sup>	8	15.5
Veganes Gyros aus Sojaschnetzel, Paprika und Champignons mit griechischem Krautsalat, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem veganen Tzatziki und Mais-Pitabrot		
<b>Vegan Cauliflower</b> <sup>A,N,V</sup>	8	15.5
Gegrillter Blumenkohl mit sonnengetrockneten Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, griechischem Krautsalat, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem grünem Tahini Dip und Mais-Pitabrot		
<b>Vegan Moussaka</b> <sup>A,E,O,V</sup>	16	
Auflauf aus Aubergine, Kartoffeln, vegane Soja-Hackfleischsoße und Gemüse, mit einer cremigen veganen Béchamelsoße und geriebenem veganen Fetakäse. Serviert mit frischem gemischten Salat		

# LOW-CARB BOWLS

<b>Gyros Power Bowl (Chicken or Pork)</b> <sup>A,G,M,O</sup>	12
Gyros mit frischem griechischen Salat, Kalamata Oliven, Dolmades, marinierten griechischen weißen Riesenbohnen mit Tzatziki und Feta-Käse	
<b>Vegan Protein Bowl</b> <sup>A,F,L,M,V</sup>	11.5
Veganes Soja-Gyros, gegrillter Blumenkohl mit sonnengetrockneten Tomaten, karamellierte Zwiebeln, traditioneller griechischer Krautsalat, frischer Gartensalat mit Zitronen-Senf-Olivenöl Vinaigrette und marinierte Kichererbsen, getoppt mit veganem Tzatziki	
<b>Veggie Grilled Halloumi Bowl</b> <sup>A,G,VG</sup>	12
Gegrillter Halloumi mit mit griechischem Krautsalat, frischem Gartensalat, Kalamata Oliven, Dolmades und marinierte Kichererbsen getoppt mit hausgemachter griechischer Joghurt-Basilikum-Sauce	

# MAINS *meat*

*Our pita breads are made of corn, therefore are low in gluten*

<b>Aplo Mix Grill Plate</b> <sup>A,G,C,M,O</sup>	21
Gyros (Huhn oder Schwein), ein gegrillter Spieß (Huhn oder Schwein) und zwei gegrillte hausgemachte Frikadellen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Tzatziki, einem cremigen Dip aus Feta und roter Paprika und Mais-Pitabrot	
<b>Greek Smashburger</b> <sup>A,G,C,O</sup>	9.5
Unser hausgemachter knuspriger Doppel-Patty Smashburger mit leckerer Aplo Käsesoße, gegrillten Zwiebeln, frischen Tomaten, frischem gemischten Salat, Essiggurken, unserer speziellen Burgersoße und Briochebrötchen	
<b>XL Greek Cheesesteak Sandwich</b> <sup>A,G,O</sup>	10.5
Gegrillte balsamico-glasierte Rindersteakstreifen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, leckerer Aplo Käsesoße und geriebenem Feta in einem großen Ciabattabrot	
<b>Gyros Club Sandwich</b> <sup>A,G,M,O</sup>	10.5
Hähnchen-Gyros Sandwich zwischen zwei Mais-Pitabroten mit Bacon, Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, geschmolzenem griechischen Käse und Honig-Senf-Soße.	
<b>Greek Moussaka</b> <sup>A,G,C,O</sup>	16.5
Auflauf aus Aubergine, Kartoffeln und würzigem Hackfleisch in Tomatensauce mit cremiger Béchamelsoße und Fetakäse. Serviert mit frischem gemischten Salat	

# TO SHARE *no meat*

<b>Greek Fries with Feta and Tzatziki</b> <sup>G,O,VG</sup>	7
Pommes nach griechischer Art mit Oregano, geriebenem Fetakäse und Tzatziki Dip ( <b>auch vegan</b> )	
<b>Fries with Spicy Cheese Sauce and Jalapenos</b> <sup>G,O,VG</sup>	6.5
Knusprige Pommes garniert mit unserer hausgemachten Aplo-Käsesoße, scharfen Chiliflocken und Jalapenos	
<b>Traditional Cheese &amp; Spinach Pies</b> <sup>A,G,C,VG</sup>	6.5
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Fetakäse und Spinat, frisch gebacken nach griechischer Art mit hausgemachtem Joghurt Dip	
<b>Tzatziki &amp; Greek Olives</b> <sup>A,G,VG</sup>	7
Mit Mais-Pitabrot ( <b>auch vegan</b> )	
<b>Roasted Eggplant Garlic Spread &amp; Feta Cheese</b> <sup>A,G,H,VG</sup>	7
Mit Mais-Pitabrot	
<b>Homemade Zucchini Fritters</b> <sup>A,G,C,VG</sup>	7.5
Serviert mit frischem gemischten Salat und hausgemachtem Tzatziki Dip	
<b>Spicy Feta Red Pepper Spread &amp; Greek Peperoni</b> <sup>A,G,VG</sup>	7.5
Mit Mais-Pitabrot	
<b>Feta Saganaki</b> <sup>A,G,NVG</sup>	8
Fetakäse im Blätterteigmantel mit Honig, Sesam und frischem gemischten Salat	
<b>Halloumi Fries</b> <sup>A,G,VG</sup>	7.5
Frittierte Halloumi-Sticks mit griechischem Joghurt Dip, Tomatenscheiben und Zwiebeln	
<b>Greek Dolmades</b> <sup>E,G,VG</sup>	6
Gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Gewürzen mit griechischem Joghurt Dip und geriebenem Feta	
<b>Greek Meze Platter</b> <sup>A,G,H,VG</sup>	12.8
Eine Kombination aus allen unserer Aufstriche (Tzatziki – Roasted Eggplant – Spicy Feta) mit griechischen Dolmades und Mais-Pitabrot	

## *meat*

<b>Grilled Lemon Oregano Chicken</b> <sup>A,G,M,O</sup>	12.5
Eine Platte zum Teilen mit Hühnchen, Champignons, Paprika und Zwiebeln gegrillt mit einer Zitronen-Oregano-Olivenöl Marinade. Serviert mit einem cremigen Dip aus Feta und roter Paprika und Mais-Pitabrot	
<b>Seafood Meze</b> <sup>A,B,C,O,R</sup>	13.5
Eine Platte zum Teilen mit Calamari, Garnelen, Champignons, Paprika und Zwiebeln gegrillt mit einer Balsamico-Olivenöl Marinade. Serviert mit hausgemachtem cremigen Aioli Dip und Mais-Pitabrot	
<b>Loukaniko (Greek Farmer Sausage)</b> <sup>A,G,M,O</sup>	8.5
Eine traditionelle griechische Bauernwurst gegrillt mit Zitronen-Olivenöl Marinade. Serviert mit einem cremigen Dip aus gerösteten Auberginen und Knoblauch, mit griechischem Krautsalat und Mais-Pitabrot	

# SALADS

*Our packaging is eco-conscious. We do not fancy plastic.*

<b>Real Greek Salad with Feta</b> <sup>G,VG</sup>	10.5
Frische Strauchtomaten, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Fetakäse mit Extra Virgin Olivenöl und Weißweinessig	
<b>Garden Salad with Grilled Halloumi</b> <sup>G,H,VG</sup>	10.5
Frischergemischter Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomaten, Rucola, Karotte, Radieschen, Sonnenblumenkerne mit gegrilltem Halloumi Käse und Balsamico-Senf-Olivenöl Dressing	
<b>Coleslaw with Spinach &amp; Feta Chicken Meatballs</b> <sup>G,L,VG</sup>	12.5
Griechischer Krautsalat mit Weißkohl, Rotkohl, Karotte, Sellerie, Petersilie, Kürbiskernen und Spinat & Feta Hähnchen-Hackfleischbällchen mit Zitronen-Senf-Honig Vinaigrette	

# EXTRAS

<b>Mais-Pitabrot</b>	1.4
<b>Tzatziki</b>	2
<b>Gegrillter Halloumi Käse</b>	5.2
<b>Schweinespieß</b>	5.2
<b>Hähnchenspieß</b>	5.2
<b>Schweine-Gyros</b>	5.2
<b>Hähnchen-Gyros</b>	5.2
<b>Veganer gyros</b>	4.8
<b>Gegrillte Hackfleischbällchen</b>	5.2
<b>Lammspieß</b>	6.8

# HOUSE SPECIAL

<b>Big Onassis Sandwich</b>	10.5
Schweine- oder Hähnchen-Gyros mit gegrilltem Haloumi-Käse, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, frischer gemischter Salat und hausgemachtes Tzatziki in einem großen Ciabatta Brot	
<b>/with fries</b>	14.5



# apló

# COCTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	8
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe	
<b>Campari Soda</b>	7.5
Campari, Sodawasser, Orangenscheibe	
<b>Ouzo Lemonade</b>	8.5
Ouzo, Zitronensaft, Honig, Sodawasser	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	8.5

*ALLERGENE:  
A-Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C-Eier D-Fisch E-Erdnüsse F-Sojabohnen G-Milch H-Schalenfrüchte L-Sellerie M-Senf N-Sesamsamen O-Schwefeldioxid und Sulfite P-Lupinen R-Weichtiere V-Vegan VG-Vegetarisch*

*1-mit Farbstoff 2-mit Konservierungsstoffe 3-mit Antioxidationsmittel 4-mit Koffein 5-mit Süßungsmittel 6-Phenylalanin*

# DESSERTS

*Our dishes are homemade with lots of love.*

<b>Baklava</b> <sup>A,C,E,H</sup>	6
Griechisches Baklava ist eine leckere süße Blätterteigspeise mit Walnüssen, Mandeln und Pistazien	
<b>Kadaifi</b> <sup>A,C,E,H</sup>	6
Griechisches Kadaifi wird aus feinen Teigfäden mit einer Füllung aus Walnüssen und Sirup zubereitet	
<b>Greek Orange Cake</b> <sup>A,C,E,H</sup>	6
Griechischer Orangekuchen nach Omas Rezept	

# BEVERAGES

<b>Hausgemachte Limonade mit griechischem Honig</b>	400 ml	5.5
<b>Greek mountain tea Olympus</b>	500 ml	5.5
Griechischer Bergtee Olympus (kalt gebrüht – ohne Zuckerzusatz) <i>Zitronen – Pfirsich – Minze</i>		
<b>Hot Greek mountain tea</b>	400 ml	5
<b>Zagori natural still mineral water</b>	500 ml	4
Ein frisches und natürliches stilles Wasser, dessen ausgewogene Zusammensetzung das Resultat der natürlichen Aufnahme von Mineralien aus den geologischen Formationen der Region Zagoria ist		
<b>Souroti natural sparkling water</b>		
Das natürliche prickelnde Mineralwasser Souroti fließt aus dem Herzen der Erde in der Nähe von Thessaloniki und ist eines der am stärksten angereicherten Mineralwässer weltweit. Das Besondere an diesem Wasser ist, dass es sehr verdauungsfördernd ist und reich an Mineralstoffen und Spurenelementen (wie Calcium, Magnesium, Kalium, Eisen), die für eine gute Gesundheit unerlässlich sind		
	250 ml	2.5
	750 ml	6

<b>EPSA Lemonade/Orangeade/Lemon Soda</b>	250 ml	3
Die artisanale EPSA Zitronenlimonade/Orangenlimonade/Cazoza, ist eins der beliebtesten Getränke in Griechenland. Hergestellt aus lokalen Früchten und natürlichem lokalen Quellwasser		
<b>Cola/Sprite/Fanta</b>	330 ml	3
<b>Vio Apfelschorle</b>	330 ml	3.5
<b>Fuze Tea (Pfirsich-Zitronen)</b>	400 ml	4.5
<b>Cafe Creme</b>		3
<b>Espresso</b>		2.5

# Beer/Wine/Retsina/Ouzo

<b>Mythos Beer</b>	330 ml	4
Ein helles Lager mit angenehmen und erfrischenden Geschmack. Ein Lager gemacht für den Sommer am griechischen Strand		
<b>Greek Craft White Wine</b>		
<b>Glas 0.2L</b>		5.5
<b>Karaffe 0.5L</b>		12
<b>Karaffe 1L</b>		22
<b>Greek Craft Red Wine</b>		
<b>Glas 0.2L</b>		5.5
<b>Karaffe 0.5L</b>		12
<b>Karaffe 1L</b>		22
<b>Retsina Kechribari</b>	500 ml	12
Ein trockener Weißwein, der nach alter Tradition mit Harz versetzt wird. Er besitzt ein ausgeglichenes Aroma von frischem Harz und Früchten		
<b>Ouzo Plomari</b>	200 ml	12
Das unverwechselbare Aroma bekommt der Ouzo Plomari durch die aromatisierten Samenkerne, Kräuter und Anis von der Insel Lesbos, die als die Heimat des Ouzos gilt		
<b>Ouzo in Glass</b>	4 cl	4.5
Authentisch serviert mit etwas Eis und Wasser		