

MAINS *meat*

We care about the quality of our meats

	PITA	PLATE
Chicken Gyros ^{A.G.M.O} Hähnchen-Gyros vom Drehspieß gegrillt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Tzatziki und Mais-Pitabrot	8.5	17
Pork Gyros ^{A.G.O} Schwein-Gyros vom Drehspieß gegrillt mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Tzatziki und Mais-Pitabrot	8.5	17
Chicken Souvlaki ^{A.G.M.O} Gegrillter Hähnchenspieß mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachter Basilikum-Joghurt Soße und Mais-Pitabrot	8.5	17
Pork Souvlaki ^{A.G.O} Gegrillter Schweinespieß mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachter Basilikum-Joghurt Soße und Mais-Pitabrot	8.5	17
Lamb Souvlaki ^{A.G.O} Gegrillter Lammspieß (grasgefüttertes neuseeländisches Lamm aus Freilandhaltung) mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachter Basilikum-Joghurt Soße und Mais-Pitabrot	10.5	21
Greek Meatballs ^{A.C.G.O} Gegrillte Hackfleischbällchen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, einem cremigen Dip aus Feta und roter Paprika und Mais-Pitabrot	9.5	19
Calamari ^{A.B.G.O} Frittierte Calamari mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem cremigen Aioli Dip und Mais-Pitabrot	9.5	19
Greek Hot Dog ^{A.G.M.O} Unsere traditionelle Grillwurst mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Auberginen-Knoblauch-Aufstrich und Mais-Pita-Brot	8.5	17

MAINS *no meat*

Veggie Grilled Halloumi ^{A.C.VG} Gegrillter Halloumi Käse mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Basilikum-Joghurt Dip und Mais-Pitabrot	8.5	17
Veggie Greek Falafel ^{A.C.G.VG} Falafel nach griechischer Art mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Basilikum-Joghurt Dip und Mais-Pitabrot	8.5	17
Vegan/Veggie Gyros ^{A.N.V} Veganes Gyros aus Sojaschnitzel, Paprika und Champignons mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem veganen oder vegetarischen Tzatziki und Mais-Pitabrot	8.5	17
Vegan/Veggie Cauliflower ^{A.F.V} Gegrillter Blumenkohl mit sonnengetrockneten Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Tomaten, Pommes, hausgemachtem veganen oder vegetarischen Tzatziki und Mais-Pitabrot	8.5	17
Veggie Moussaka ^{A.F.O.VG} Auflauf aus Auberginen, Kartoffeln, Zucchini, Paprika mit einer cremigen Béchamelsauce und geriebenem Feta-Käse. Serviert mit frischem Gartensalat	16.5	

LOW-CARB BOWLS

Gyros Power Bowl (Chicken or Pork) ^{A.G.M.O} Gyros mit traditionellem griechischen Krautsalat und frischem gemischten Salat, griechischen Oliven, Dolmades, marinierte Riesenbohnen und Kichererbsen, garniert mit Tzatziki und Fetakäse	13
Vegan/Veggie Protein Bowl ^{A.F.L.M.V} Veganes Soja-Gyros und Blumenkohl, dazu traditioneller griechischer Krautsalat und frischer gemischter Salat, griechische Oliven, Dolmades, marinierte Riesenbohnen und Kichererbsen, garniert mit veganem oder vegetarischem Tzatziki	13
Veggie Grilled Halloumi Bowl ^{A.G.VG} Gegrillter Halloumi mit traditionellem griechischen Krautsalat und frischem gemischten Salat, griechische Oliven, Dolmades, marinierte Riesenbohnen und Kichererbsen garniert mit hausgemachter griechischer Joghurt-Basilikum-Sauce	13

MAINS *meat*

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

Aplo Mix Grill Plate ^{A.C.G.M.O} Gyros (Huhn oder Schwein), gegrillter Spieß (Huhn oder Schwein) und gegrillte hausgemachte Frikadellen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, Pommes, hausgemachtem Tzatziki, einem cremigen Dip aus Feta und roter Paprika und Mais-Pitabrot	/for 1	23
Bifteki Burger ^{A.C.G.O} Unser hausgemachter Doppel-Patty Burger aus Rind-, Schwein- und Lammfleisch, gemischt mit geriebenem Feta-Käse, garniert mit unserer leckere Aplo-Käsesauce und mit gegrillten Zwiebeln, frischen Tomaten, frischen gemischten Salat, Essiggurken in einem Brioche-Brötchen	/with fries	9.5
XL Greek Cheesesteak Sandwich ^{A.G.O} Gegrillte balsamico-glasierte Rindersteakstreifen mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, leckerer Aplo Käsesoße und geriebenem Feta in einem großen Ciabattabrot	/with fries	11.5
Gyros Club Sandwich ^{A.G.M.O} Hähnchen- oder Schwein Gyros Sandwich zwischen zwei Mais-Pitabroten mit Bacon, Tomaten, Zwiebeln, frischem gemischten Salat, geschmolzenem Gouda Käse und Honig-Senf Soße.	/with fries	11.5
Greek Moussaka ^{A.C.G.O} Auflauf aus Aubergine, Kartoffeln und würzigem Hackfleisch in Tomatensauce mit cremiger Béchamelsauce und Fetakäse. Serviert mit frischem gemischten Salat		17.5

TO SHARE *no meat*

Greek Fries with Feta and Tzatziki ^{G.O.VG} Pommes nach griechischer Art mit Oregano, geriebenem Fetakäse und Tzatziki Dip (auch vegan)	7.5
Imam Baidi ^{G.O.VG} Im Ofen geröstete Aubergine, gefüllt mit einer Mischung aus frischen Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und geriebenem Feta-Käse. (auch vegan)	10.5
Traditional Cheese & Spinach Pies ^{A.C.G.VG} Gefüllte Blätterteigtaschen mit Fetakäse und Spinat, frisch gebacken nach griechischer Art mit hausgemachtem Joghurt Dip	7.5
Tzatziki & Greek Olives ^{A.G.VG} Mit Mais-Pitabrot (auch vegan)	7.5
Roasted Eggplant Garlic Spread & Feta Cheese ^{A.G.H.VG} Mit Mais-Pitabrot	8
Homemade Zucchini Fritters ^{A.C.G.VG} Serviert mit frischem gemischten Salat und hausgemachtem Tzatziki Dip	8.5
Spicy Feta Red Pepper Spread & Greek Peperoni ^{A.G.VG} Mit Mais-Pitabrot	8
Feta Saganaki ^{A.G.N.VG} Fetakäse im Blätterteigmantel mit Honig, Sesam und frischem gemischten Salat	10.5
Halloumi Fries ^{A.G.VG} Frittierte Halloumi-Sticks mit griechischem Joghurt Dip, Tomaten, Zwiebeln und frischem Salat	8
Greek Dolmades ^{E.G.VG} Gefüllte Weinblätter mit Reis, Kräutern und Gewürzen mit griechischem Joghurt Dip und geriebenem Feta	7.5
Greek Meze Platter ^{A.G.H.VG} Eine Kombination aus allen unserer Aufstriche (Tzatziki – Roasted Eggplant – Spicy Feta) mit griechischen Dolmades und Mais-Pitabrot	15

meat

Greek Meatballs in Tomato Sauce ^{A.G.M.O} Gegrillte Hackfleischbällchen aus Rind-, Schwein- und Lammfleisch mit einer köstlichen hausgemachten Tomatensauce	12.5
Grilled Lemon Oregano Chicken ^{A.C.M.O} Eine Platte zum Teilen mit Hähnchen, Champignons, Paprika und Zwiebeln gegrillt mit einer Zitronen-Oregano-Olivenöl Marinade. Serviert mit einem cremigen Dip aus Feta und roter Paprika und Mais-Pitabrot	14
Seafood Meze ^{A.B.G.O.R} 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	16

SALADS

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

Real Greek Salad with Feta ^{G.VG} Frische Strauchtomaten, Gurke, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Peperoni und Fetakäse mit Extra Virgin Olivenöl und Weißweinessig	12.5
Garden Salad with Grilled Halloumi ^{G.H.VG.M} Frischer gemischter Salat, Gurke, Paprika, Kirschtomaten, Rucola, Karotte, Sonnenblumenkerne mit gegrilltem Halloumi Käse und Balsamico-Senf-Olivenöl Dressing	12.5
Greek Butter Beans Salad ^{G.L.VG.M} Marinierte griechische Riesenbohnen mit Kirschtomaten, Oliven, Paprika, rote Zwiebeln, Petersilie, frische Kräuter, geriebenem Feta-Käse mit Zitronen-Senf-Vinaigrette (auch vegan)	7.5
Mais-Pitabrot	2
Tzatziki	3
Gegrillter Halloumi Käse	5.4
Schweinespieß	5.4
Hähnchenspieß	5.4
Schweine-Gyros	5.4
Hähnchen-Gyros	5.4
Veganer gyros	5.4
Gegrillte Hackfleischbällchen	6.4
Lammspieß	7.4

HOUSE SPECIAL

Big Onassis Sandwich Schwein- oder Hähnchen Gyros mit gegrilltem Haloumi-Käse, dazu frische Tomaten, Zwiebeln, frischer gemischter Salat, hausgemachtes Tzatziki und Kräuter-Tomatensauce in einem großen Ciabatta Brot	11.5
/with fries	16



apló

COCTAILS

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe	8
Campari Soda Campari, Sodawasser, Orangenscheibe	8
Ouzo Lemonade Ouzo, Zitronensaft, Honig, Sodawasser	8.5
Gin & Tonic	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-Sojasaunen O-Schwefeloxid 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.

Baklava ^{A.C.E.H} Griechisches Baklava ist eine leckere süße Blätterteigspeise mit Walnüssen, Mandeln und Pistazien	6.5
Kadaifi ^{A.C.E.H} Griechisches Kadaifi wird aus feinen Teigfläden mit einer Füllung aus Walnüssen und Sirup zubereitet	6.5
Greek Orange Cake ^{A.C.E.H} Griechischer Orangenkuchen nach Omas Rezept	6.5

BEVERAGES

Hausgemachte Limonade mit griechischem Honig 400 ml	5.5
Hausgemachter griechischer Berg-Eistee 400 ml	5.5
Heißer griechischer Bergtee 400 ml	5
Vio stilles Mineralwasser 250 ml	2.5
	750 ml 6
Apollinaris Mineralwasser mit Kohlensäure 250 ml	2.5
	750 ml 6

EPSA Lemonade/Orangeade/Lemon Soda 250 ml	3.2
Die artisanale EPSA Zitronenlimonade/Orangenlimonade/Gazosa, ist eins der beliebtesten Getränke in Griechenland. Hergestellt aus lokalen Früchten und natürlichem lokalen Quellwasser	

Coca-Cola/Sprite/Fanta 330 ml	3.2
Vio Apfelschorle 330 ml	3.7
Fuze Tea (Pfirsich-Zitrone) 300 ml	4.2
Cafe Crema	3
Espresso	2.5

Beer/Wine/Retsina/Ouzo

Mythos Beer 330 ml	4.5
Ein helles Lager mit angenehmen und erfrischenden Geschmack. Ein Lager gemacht für den Sommer am griechischen Strand	
Greek White Wine	
Glass	6
Carafe 0.5L	12
Carafe 1L	23
Greek Red Wine	
Glass	6
Carafe 0.5L	12
Carafe 1L	23

Retsina Kechribari 500 ml	12
Ein trockener Weißwein, der nach alter Tradition mit Harz versetzt wird. Er besitzt ein ausgewogenes Aroma von frischem Harz und Früchten	
Ouzo Plomari 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	

Ouzo im Glass 4 cl	4
Authentisch serviert mit etwas Eis und Wasser	