

Kalte Vorspeisen

1. Tzatziki G	3,90
Joghurt-Spezialität mit Knoblauch	
2. Feta G	5,90
Schafskäse mit Zwiebelringen	
3. Tarama	4,90
Fischrogencreme	
4. Dolmadakia G	4,90
Weinblätter gefüllt mit Reis	
5. Calamarissalat	5,50
in Essig und Öl	
6. Pikilia G	9,90
gemischte kalte Vorspeisenplatte	
7. Tarama & Tzatziki G	4,90
71. Tirokafteri G	4,90
Pikante griechische Schafskäsecreme	

Salate

25. Bauernsalat G	7,90
Schafskäse, Krautsalat, Tomate und Gurke	
251. Kleiner Bauernsalat G	4,90
Schafskäse, Krautsalat, Tomate und Gurke	
26. Gemischter Salat G	4,90
mit Tzatziki	
261. Kleiner gemischter Salat G	3,30
mit Tzatziki	
28. Krautsalat G	4,90
mit Tzatziki	
29. Oliven & Peperoni	4,90
32. Putensalat G	9,30
Krautsalat, bunter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Hausdressing	
33. Girossalat G,J	9,30
Krautsalat, bunter Salat mit Giros und Hausdressing	

Die Vorspeisen werden mit Brot serviert !

Dessert

180. Griechischer Joghurt G	4,40
mit Honig und Walnüssen	
181. Loukoumades G	4,40
mit Honig und Vanille-Eis	
291. Pita Crêpe mit Nutella AH	3,90
294. Eis & Heiß G	3,90
1 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	
182. 3 Kugeln Eis G	3,90
184. 2 Kugeln Eis G	2,70
186. 1 Kugeln Eis G	1,50
(Erdbeereis, Schokoladeneis und Vanilleis)	

Spirituososen

Ouzo	Pilavas	2cl	2,20
Ouzo Pilavas auf Eis Fl 0,2 l			12,90
Raki		2cl	2,40
Jägermeister		2cl	2,40
Underberg		2cl	2,50
Ramazotti		4cl	3,80
Metaxa 7 * 1		2cl	3,80
Metaxa 12 * 1		2cl	4,90
Metaxa Grande Fine 15 * 1		2cl	4,90
Waldmeister mit Vodka		2cl	2,20
Amareto auf Eis		2cl	2,50
Eierlikör		2cl	2,20
Baileys auf Eis 1,9		2cl	2,50

Warme Vorspeisen

8. Gefüllte Paprika G	6,30
mit Schafskäse und Tomate gefüllt in Olivenöl-Knoblauch-Sauce	
9. Bougourdi G	7,30
geschmolzener Schafskäse, leicht pikant mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln und Paprika	
10. Saganaki G	6,30
Schafskäse leicht paniert und gebraten	
11. Feta gegrillt G	7,90
Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln	
12. Gigantes	6,30
große weiße Bohnen in Tomatensauce	
13. Auberginen A,G	6,30
leicht paniert und gebraten dazu Tzatziki	
14. Piperies G	6,30
gebratene Paprika dazu Tzatziki	
15. Frische Champignons 6,30	
gebraten in Olivenöl-Knoblauch-Sauce	
16. Spinat überbacken G	7,90
Blattspinat in Sahne-Knoblauch-Sauce	
17. Brokkoli in Sahnesauce G	7,90
in Sahne-Knoblauch-Sauce	
18. Sardinen	7,40
leicht paniert und gebraten	
19. Calamaris A,G	7,40
leicht paniert und gebraten dazu Tomaten-Knoblauch-Sauce	
20. Garnelen	9,90
fünf Garnelen ohne Schale in Olivenöl-Knoblauch-Sauce (für jede weitere Garnelen berechnen wir 1,90)	
21. Gigantes überbacken G	7,50
mit Schafskäse	
22. Peperoni gegrillt	6,50
mit Knoblauch-Öl-Sauce	
23. Auberginen & Piperies G	6,30
gebraten mit Tzatziki	
24. Warme Vorspeisenplatte A,G,C,J	12,50
Auberginen, Piperies, Saganaki, Gigantes und Giros	
56. Knobibrot A	3,20

Suppen

35. Hühnersuppe 1,5	4,50
36. Zwiebelsuppe 5G	4,50
mit Käse überbacken	
37. Gulaschsuppe S	4,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee 1,1	2,30
Becher/Kännchen Kaffee 1,1	3,40
Cappuccino G,11	2,50
Espresso 1,1	2,20
Doppelter Espresso 1,1	3,60
Lattemachiato G,11	3,50
Milchkaffee G,11	3,50
Griechischer Mokka 1,1	2,50
Heiße Schokolade G	3,50
Glas Tee	2,50
Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Früchte Tee	
Nescafé Frappé griechischer kalter Kaffee G,11	2,90
Nescafé Frappé mit Vanilleis G,11	4,40

Sekt Hausmarke	0,2 l	5,90
	0,7 l	17,40
Aperol Spritz		5,50
Martini Bianco	5cl	3,80
Longdrink	4cl	5,50

Kennzeichnung nach Zusatzstoffzulassungsverordnung:

A - Gluten	M - Lupine	11 - koffeinhaltig
B - Krebstiere	N - Weichtiere	12 - chininhaltig
C - Eier	1 - Farbstoffe	13 - gentechnisch verändert
D - Fisch	2 - Konservierungsstoffe	14 - Formfleisch
E - Erdnüsse	3 - Nitritpökelsalz	15 - taurinhaltig
F - Sojabohnen	4 - Phosphat	16 - Krebstoffschimmeln
G - Milch	5 - Geschmacksverstärker	17 - Säuerungsmittel
H - Schalenfrüchte	6 - Antioxidationsmittel	18 - Stabilisatoren
I - Sellerie	7 - Süßungsmittel	19 - geräuchert
J - Senf	8 - Phenylalaninquelle	20 - mit Zuckerart
K - Sesam	9 - geschwefelt	21 - kann abführend wirken
L - Schwefeldioxid & Sulphite	10 - geschwärzt	22 - gewachst

Die Kennzeichnung zu Allergenen & Zusatzstoffen finden Sie unten links auf der Seite.
Alle Preise

inkl. 19% gesetzliche MwSt.

Griechische Klassiker

Zu unseren Gerichten reichen wir ihnen eine Beilage ihrer Wahl und ein Salat mit Tzatziki G.

Wählen Sie aus unseren Beilagen aus Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln, Folienkartoffeln G, Gigantes oder grüne Bohnen !

Schwein

40. Giros J	11,90
38. Giros mit Blattspinat J	13,90
mit frischen Knoblauch in der Pfanne zubereitet	
39. Giros mit Schafskäsesahnesauce J,G	13,90
41. Giros-Pfanne J,1	13,90
mit frischen Gemüse, frischen Knoblauch und Kartoffeln in der Pfanne	
42. Giros Spezial J,1,G	12,90
mit Metaxasauce und Käse überbacken	
43. Giros in Sahnesauce J,G	13,90
Sahnesauce mit Champignons	
44. Souvlaki	12,50
zwei Fleischspieße	
45. Souvlaki überbacken G,1	13,90
mit Metaxasauce und Käse	
60. Schweinefiletmedaillons G	14,50
mit Metaxasauce	
61. Schweinefiletmedaillons G	13,90
mit Kräuterbutter	
62. Schweinefiletmedaillons G	14,50
mit Pfeffersauce	
65. Schweinefilet gefüllt G	16,90
mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln	
120. Schnitzel A,C (Paniert)	12,90
mit Pfeffersauce	

Pasta

(Zu diesen Gerichten gehört keine Beilage. Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch einen Salat mit einem Aufpreis von 3,30€)

134. Spaghetti mit Scampis	12,50
mit kleinen Scampis in pikanter Tomatensauce	
135. Spaghetti mit Rindfleisch	12,50
in Tomatensauce	
136. Spaghetti Tomatensauce	6,90
mit Tomatensauce	
137. Spaghetti Bolognese	7,90
mit Tomatensauce-Hackfleischsauce	

Fischgerichte

165. Calamaris A,G	12,50
Tintenfischringe mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce	
166. Sardinen A	12,50
gebratene Sardinen	
168. Lachsforelle	14,90
gegrillt mit Knoblauch-Öl- Sauce	
172. Rotbarschfilet A,G	14,50
mit Senfsauce	
173. Garnelen G	21,90
gegrillt ohne Kopf und Schale mit pikanter Tomaten-Knoblauchsauce	
177. Dorade	16,90
gegrillt mit Knoblauch-Öl- Sauce	

Hack

90. Bifteki A,C,8	13,40
gefülltes Hacksteak mit Schafskäse	
97. Bifteki mit Metaxasauce A,C,8	13,90
92. Susukakia A,C	12,40
Hackröllchen	

Rind

87. Rinderleber	13,50
gegrillt mit geröstete Zwiebeln und Champignons	
88. Rumpsteak ca. 180gr.	16,90
gegrillt mit geröstete Zwiebeln und Champignons	
89. Rumpsteak ca. 250gr.	19,90
gegrillt mit geröstete Zwiebeln und Champignons	

Gemischte Teller

70. Souvlaki & Giros J	12,50
72. Spezial-Teller A,C,J	12,50
Giros, ein kleiner Schweinespieß, ein kleines Schweinsteak und ein Susukaki	
76. Kreta-Teller A,C,J	13,50
Giros, Schweinespieß und zwei Susukakia	
77. Giros & Rinderleber J	12,90
91. Bifteki & Giros A,C,J,G	15,90
gefülltes Hacksteak mit Schafskäse	
96. Susukakia & Giros A,C, J	12,50
105. Lammsteller	18,90
Lammspieß, Lammfilet und Lammkoteletts	
106. Lammkoteletts & Giros	15,90

Pute

124. Putenbrustfilet G	12,50
mit Kräuterbutter	
127. Putenbrustfilet G	12,90
mit Pfeffersauce	
128. Putenbrustfilet G	12,90
mit Metaxasauce	
129. Putensouvlaki	12,50

Kleiner Hunger

140. Giros J	8,90
139. Giros G,J	10,90
mit Schafskäsesahnesauce	
141. Putensouvlaki	8,90
142. Souvlaki	8,90
Schweinespieß	
143. Susukaki & Giros A,C,J	8,90
zwei kleine Hackröllchen	
144. Susukakia A,C	8,90
zwei kleine Schweinsteaks	
146. Brisolakia	8,90
zwei kleine Schweinsteaks	
148. Arnisio Lammspieß	10,90
147. Schnitzel mit Pfeffersauce A,C,G	9,50
149. Schnitzel A,C	8,90
150. Rinderleber	9,90
mit geröstete Zwiebeln und Champignons	
151. Putensteak G	8,90
mit Kräuterbutter	
152. Putenschnitzel (Paniert) A,C	8,90
154. Rotbarschfilet A,G	10,90
mit Senfsauce	
155. Stifado (keine weitere Beilage)	10,50
mit Zwiebel, Rindfleisch mit Reis in Tomatensauce	
156. Gigantes mit Rindfleisch	10,50
in Tomatensauce (keine weitere Beilage)	
157. Curry-Wurst 2,5,6	7,40
mit Pommes (keine weitere Beilage, kein Salat)	
88. Rumpsteak ca. 180gr.	16,90
gegrillt mit geröstete Zwiebeln und Champignons	

Alkoholfreie Flaschen

Benediktiner A	Fl. 0,5L	4,30
Alkoholfrei Weissbier Naturtrüb		
Köpi Alkoholfrei A	Fl. 0,33L	2,90
Vita Malz 1	Fl. 0,33L	2,90

Biere

Menüvorschläge

für die besondere Momente

Vorspeise			
Großer gemischter Salat G			
Portion Tzatziki G			
Hauptgang			
161. Kreta Spezialplatte A,C,J			
Giros, Susukakia, Souvlakia, Putensteaks, Schweinsteaks, Pommes Frites und Reis			
für 2 Personen	32,50	für 4 Personen	65,00
für 3 Personen	49,00	für 5 Personen	81,50
Vorspeise			
Großer gemischter Salat G			
Portion Tzatziki G			
Hauptgang			
163. Lammplatte			
Lammspieße, Lammkoteletts, Lammfilet, Pommes Frites und Reis			
für 2 Personen	38,80	für 4 Personen	77,60
für 3 Personen	58,20	für 5 Personen	97,00

Lamm	
100. Lammkoteletts	16,90
104. Lammspieße	17,50
110. Lammfilet G	18,90
mit Kräuterbutter	
108. Lammfilet G	19,90
mit Pfeffersauce	
115. Lammfilet G	19,90
in Metaxasauce	

Gerichte aus dem Backofen

Backofen

(zu diesen Gerichten gehört keine Beilage)

130. Mousaka G	12,50
Hack- und Auberginenaufauf mit Käse überbacken	
131. Stifado	12,50
mit Zwiebel und Rindfleisch und Reis in Tomatensauce	
132. Gigantes mit Rindfleisch	12,50
in Tomatensauce	

Jede Zusätzliche Beilagen berechnen

Beilagen	
201. Pommes Frites	2,90
202. Reis	2,90
203. Bratkartoffeln	3,90
204. Folienkartoffel G	4,90
205. Kartoffel-Chips	2,90
206. Gigantes	3,90
207. Grüne Bohnen	3,90

Saucen

209. Pfeffersauce G	4,40
210. Metaxasauce A,G,1,20	4,40
211. Zwiebel und Champignons	4,40
212. Ketchup 20ml Tüte 1,7	0,20
213. Mayonaise 20ml Tüte C,J	0,20

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	Fl. 0,25L	2,50
mit Sprudel oder STILL		
Mineralwasser	Fl. 0,7L	5,50
mit Sprudel oder STILL		
	0,2L	0,4L
	2,40	3,90
Mineralwasser, Coca Cola 1,11,17		
Coca Cola Zero 1,7,8,11,17, Fanta 6,17,18,		
Sprite 17, Spezi 1,11,17,18		
Tonic Water, Bitter Lemon		
Apfelsaft, Orangensaft, Kirschsaft,		
Bananensaft, KiBa, Apfelschorle,		
Kirschschorle		

Weinkarte

Imiglikos	0,2l 4,50	0,5l 10,90	0,7l 14,90
Rot oder Weiss, lieblicher Tafelwein, würzig			
Vin de Crete	0,2l 4,50	0,5l 10,90	0,7l 15,40
Rot oder Weiss, trocken, leicht, fruchtig			
Apelia Black Label	0,2l 4,50	0,5l 10,90	0,7l 14,90
lieblicher Tafelwein, würzig			
Naousa	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
trockener Qualitätswein, würzig			
Mavrodaphne	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
Likörwein, aromatisch			
Demestika	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
trockener Tafelwein, leicht, fruchtig			
Retsina / Malamatina	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
trockener Tafelwein, duftig, geharzt			
Samos	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
Likörwein, aromatisch			
Rosé	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
trockener Qualitätswein			
Weinschorle	0,2l 4,50	0,5l 10,90	
Rosé, Rot oder Weiss			
Skouras	0,2l 5,90	0,5l 14,50	0,7l 18,90
Rosé trocken, fruchtig, frisch			
Cava Boutari	0,7l 18,90		
Rot, trocker Qualitäts Wein			
Genesis	0,2l 5,20	0,5l 11,90	
Rot oder Weiss, trocken			



Öffnungszeiten:

Corona-Zeiten

Montag-Samstag

14:00 - 21:00 Uhr

Sonntag

12.00 - 21.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Alle Gerichte zum

Abholen oder Liefern lassen!

www.Sahlings-Gasthaus.de

040 / 790 35 05

Friedhofstr. 10 * 21073 Hamburg * Inh. Fam. Sigelakis