



AKRO POLIS

— restaurant —

GREEK UND MEDITERRANE KÜCHE

Καλώς ήρθατε / Kalos ithate
Herzlich Willkommen

Sehr geehrter Gast,

wir begrüßen Sie recht herzlich in unserem Restaurant
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Unsere Küche und der Service werden beste Leistungen erbringen,
um jeden Gast voll zufrieden zu stellen.

Zu besonderen Anlässen stehen wir Ihnen auch gerne außerhalb
unserer Öffnungszeiten zur Verfügung
– sprechen Sie uns einfach an!

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Akropolis-Team.

www.restaurant-akropolis-uetersen.de

Suppen

Alle Suppen sind nach traditionellen Rezepten hausgemacht

- | | | |
|----|---|------|
| 1. | Griechische Bohnensuppe | 6,00 |
| 2. | Tomatensuppe | 6,00 |
| 3. | Knoblauchsuppe ^{c, a}
mit Ei und Knoblauchbrot | 7,50 |

Salate

mit Dressing nach Wahl: Joghurt oder Italian Dressing ^{g, l, m}

- | | | |
|----|--|-------|
| 4. | Puten-Salat
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni,
gegrillte Putenbruststreifen und Zwiebeln | 14,80 |
| 5. | Thunfisch-Salat
grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Thunfisch, Schinken,
Ei ^c , Peperoni, Oliven und Zwiebeln | 14,80 |
| 6. | Haloumi-Salat
Grillkäse mit grüner gemischter Salat, Cherrytomaten, Walnüssen, Zwiebeln,
Olivenöl, frische Orangenstücken und Balsamico | 13,50 |
| 7. | Bauernsalat nach griechischer Art,
mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Feta ^g und Olivenöl-Dressing | 13,50 |
| 8. | Gyros-Salat
Gyros mit grüner Salat, Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Krautsalat und Zwiebeln | 14,80 |
| 9. | Doradenfilet-Salat
filetierte Dorade mit grüner gemischter Salat, Walnüssen,
Cherrytomaten, Olivenöl und Balsamico | 15,50 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|------|
| 10. | Tzatziki ^g
griechische Joghurtspezialität mit Gurke und Knoblauch | 6,50 |
| 11. | Tarama ^{d, 1} pürierter Fischrogen | 7,00 |
| 12. | Peperoni oder Oliven | 6,50 |
| 13. | Chtipiti ^g pikante Schafskäsecreme | 7,50 |
| 14. | Knoblauchcreme ^g
mit geröstetem Brot | 7,00 |
| 15. | Feta ^g Natur-Schafskäse | 8,50 |

Warme Vorspeisen

18. Gemischte Vorspeisenplatte ^g	23,50
eine Kreation von warmen und kalten Vorspeisen für 2 Personen	
für jede weitere Person	12,50
Gemischte Vorspeisenplatte ^g für 1 Person	15,50
19. Peperoni	9,50
gegrillt, mit Knoblauchöl	
20. Knoblauchbrot	3,80
21. Saganaki ^g	10,80
panierter Schafskäse	
22. Feta psiti ^g	10,80
überbacken, aus dem Backofen	
23. Zucchini oder Auberginen	11,70
gebraten, mit Knoblauchöl	
24. Gefüllte Champignons	12,50
mit Fetafüllung oder mit Gemüsefüllung, dazu Käse überbacken und Salat	
25. Garnelen ^b	14,80
in Knoblauchöl gebraten	
26. Garnelen Saganaki ^b	14,80
Garnelen aus der Pfanne in Tomatensauce, mit Schafskäse ^g und Knoblauch	
27. Sikotakia	10,80
Rinderleberstreifen gebraten, serviert mit Zitrone	
28. Kalamaris Ringe ^r	12,80
mit Tzatziki ^g und Zitrone	
29. Dolmadakia	8,50
mit Reis gefüllte Weinblätter	
30. Gigantes	7,00
weiße Riesenbohnen in Tomatensauce	
31. Peperoni	10,50
gebraten, mit Knoblauchöl	
32. Gefüllte Paprika mit Reis ^g	12,50
mit Käse überbacken und Tzatziki	

Auf unseren Extra Karte finden Sie weitere, wechselnde Gerichte!

Grill Gerichte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln.
Folienkartoffel Aufpreis 2 €

33.	Gyros	17,00
	geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspeiß, mit Tzatziki	
34.	Gyros mit Metaxasauce ^{g, 1}	19,50
	und Käse überbacken	
35.	Gyros Feta ^g	19,80
	in Sahnesauce, mit Feta überbacken	
36.	Gyros mit Souvlaki	19,00
37.	Gyros mit Putenspeiß	18,50
38.	Gyros mit Lammspeiß	22,00
39.	Gyros und Bifteki	18,50
40.	Gyros und Kalamaris	20,50
41.	Gyros und Rinderleber	18,50
42.	Bifteki ^{c, a}	17,00
	gemischtes Hacksteak	
43.	Bifteki ^{c, a, g}	18,00
	mit Käse überbacken	
44.	Bifteki ^{c, a, g}	19,00
	gefüllt mit Feta und Tomaten	
45.	Souvlaki	18,50
	Schweinefilet-Speiß	
46.	Lammspeiß	24,80
47.	Putenspeiß	18,50
48.	Hirtenspeiß ^g	19,50
	Schweinefleisch mit Zwiebeln, Paprika und Käse überbacken	

Grill Spezialitäten

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln.

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

50.	Grillteller Gyros, Suzukakia, Lammkotelett, Schweinekotelett	22,50
51.	Lammteller Lammsteak, Lammfilet und 2 Lammkoteletts	26,50
52.	Tselingas ⁹ Lammfilet in Knoblauch-Weinsauce mit Käse überbacken	26,80
53.	Lammfilet ⁹ in grüne Pfeffersauce	26,80
54.	Lammfilet in Knoblauchöl	25,80
55.	Pidakia 5 Lammkoteletts aus Lammrücken, mit Fettrand	22,50
56.	Lammsteak mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons	27,00
57.	Putensteak mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons	19,80
58.	Hähnchenbrustfilet ⁹ in Champignons-Sahnesauce	18,80
59.	Hähnchenbrustfilet ⁹ auf Gorgonzolasauce	18,80
60.	Schweinefiletmedaillons ^{9, 1} in Metaxasauce	20,80
61.	Schweinefiletmedaillons ⁹ auf Gorgonzolasauce	20,80
62.	Schweinefiletmedaillons mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons	21,50
63.	Haus-Pfanne 3 Filets vom Lamm, Pute und Schwein serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	22,00

Fleischplatte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln.
Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | |
|--|--------------|
| 66. Große Platte für 2 Personen | 50,00 |
| Gyros, 2 Bifteki, 2 Souvlaki, und 2 Putensteaks | |
| für jede weitere Person | 23,50 |
| | |
| 67. Große Platte für 2 Personen | 54,00 |
| Gyros, 2 Lammspieße, 2 Lammkoteletts und 2 Putensteaks | |
| für jede weitere Person | 26,00 |

Pasta

- | | |
|--|--------------|
| 69. Penne ⁹ | 14,50 |
| in Sahnesauce, mit Spinat und Feta | |
| 70. Penne mit Garnelen ⁹ | 16,50 |
| in Sahnesauce, mit Brokkoli | |

Pfannengerichte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln oder Chipskartoffeln
Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | |
|---|--------------|
| 71. Jägerschnitzel ^{9,a} | 19,00 |
| Schweineschnitzel in Jägersauce | |
| 72. Filet-Pfanne | 20,50 |
| Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, Paprika und Champignons | |
| 73. Rinderleber | 18,00 |
| gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Champignons | |
| 74. Tiganaki | 19,00 |
| geschnetzeltes Schweinefilet in pikanter Sahnesauce | |
| 75. Filetspitzen ⁹ | 19,50 |
| in Champignons-Sahnesauce | |
| 76. Grisanno-Teller ⁹ | 19,50 |
| Schweinefilet mit Speck, in Sahnesauce, dazu Kartoffeln | |
| 77. Gyros ⁹ | 19,00 |
| in Gorgonzolasauce | |
| 78. Schweineschnitzel oder Putenschnitzel ^a | 18,50 |
| mit gebratenen Zwiebeln, Paprika und Champignons | |

Extra Beilagen

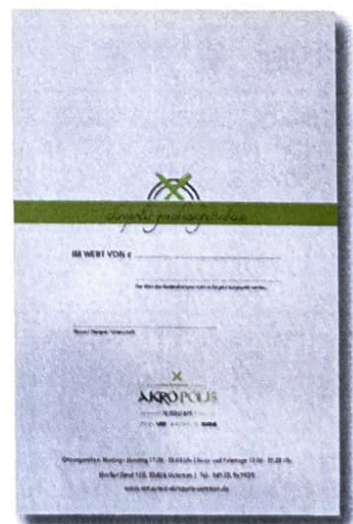
Pommes Frites	4,50
Reis	4,00
Kroketten	5,00
Bratkartoffeln	6,00
Chipskartoffeln	4,50
Folienkartoffel mit Sour Creme ⁹	6,80
Gemüse	6,20

Dessert

Griechischer Joghurt ⁹ mit Honig und Nüssen	5,80
2 Kugeln Vanilleeis ⁹ mit heiße Schokosauce	5,50
Halvas ^{9, n} Sesamkonfekt mit Vanilleeis und Schokosauce	5,50

Gutschein
Die geschmackvolle Geschenkidee!

Sie haben noch kein passendes Geschenk?
Verschenken Sie doch ein paar gemütliche Stunden
mit original griechischen Gerichten, Weinen
und Spirituosen mit einem Geschenkgutschein
aus dem Restaurant Akropolis



Vegetarische Gerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 80. | Brokkoli ⁹
mit Knoblauch-Weinsauce und Käse überbacken | 12,00 |
| 81. | Spinat ⁹
mit Knoblauch-Weinsauce und Käse überbacken | 12,00 |
| 82. | Gemüsepfanne ⁹ | 12,00 |

Steaks

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln. Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | | |
|-----|---|-------|
| 85. | Argentinisches Rumpsteak
mit Kräuterbutter und Tzatziki ⁹ | 26,00 |
| 86. | Argentinisches Rumpsteak
mit gebratene Zwiebeln, Paprika und frischen Champignons | 27,80 |
| 87. | Argentinisches Rumpsteak
in Pfeffersauce ⁹ | 27,80 |
| 88. | Argentinisches Rumpsteak
in Champignons-Sahnesauce ⁹ | 27,50 |

Fischgerichte

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen einen Salat, dazu wahlweise Reis, Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Chipskartoffeln oder Gemüse.

Folienkartoffel Aufpreis 2 €

- | | | |
|-----|--|-------|
| 90. | Kalamaris ^r
Tintenfisch gebacken | 20,80 |
| 91. | Schollenfilet ^r
gebraten, mit Krabben und Speck | 20,50 |
| 92. | Sardinen ^{d,a}
gebacken, mit Tzatziki | 17,50 |
| 93. | Riesen Garnelen Amoudia ^b
in Knoblauchöl, gebraten | 23,80 |
| 94. | Riesen Garnelen ^{b,c}
gegrillt, mit Knoblauchcreme | 27,00 |
| 95. | Doradenfilet ^{b,c}
2 Stück filetierte Doradenfilets, gebraten | 19,80 |

Getränke

Heißgetränke

Mokka	2,80
Doppelter Espresso	3,80
Espresso	2,80
Tasse Kaffee	3,00
Cappuccino	3,70
Tee	3,00

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Carlsberg	4,20	4,70	
Holsten	4,10	4,60	
Duckstein	4,20		5,40
Alsterwasser	3,90	4,30	

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Hefeweizen		5,40
Hell/Dunkel/alkoholfrei		
Holsten alkoholfrei	3,80	

Spirituosen

		2 cl
Ouzo	38%	2,00
Tsipouro Katsaros	40%	2,50
Metaxa 5 *****	40%	3,70
Metaxa 40 Jahre	42%	5,50
Wodka	40%	3,70
Gin	40%	3,70
Scotch Whisky	40%	4,50
Jack Daniels	42%	5,00

Alkoholfreie

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,4,8}	3,40	4,00
Fanta ^{1,3,8}	3,40	4,00
Sprite ⁸	3,40	4,00
Spezi ^{1,3,4,8}	3,40	4,00
Mineralwasser	3,20	3,80
Stilles Wasser	3,20	
Mineralwasser Fl.	0,7 l	7,50
Stilles Wasser Fl.	0,7 l	7,00

Säfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	3,60	4,60
Apfelsaft	3,60	4,60
Bananensaft	3,60	4,60
Kirschnektar	3,60	4,60
Johannisbeernektar	3,60	4,60
Ananassaft	3,60	4,60
Ki-Ba	3,60	4,60

Saftschorle

	0,3 l	0,4 l
Apfelschorle	3,90	4,60
Maracujaschorle	3,90	4,60
Johannisbeerschorle	3,90	4,60
Kirschschorle	3,90	4,60
Rhabarberschorle	3,90	4,60

Zusatzstoffe:

1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL,
4 COFFEINHALTIG, 5 SÜSSUNGSMITTEL, 6 CHININHALTIG, 7 GESCHWÄRTZ, 8 SÄUERUNGSMITTEL

Offene Weine

Weiß

	0,25 l	0,5 l
Imiglikos , halbsüß	7,50	11,50
Makedonikos , halbtrocken	7,50	11,50
Hauswein , trocken	7,50	11,50
Samos , Likörwein, süß	8,00	11,50
Retsina , geharzt	7,50	11,50
Weinschorle	0,3 l	5,50
	0,4 l	6,50

Rot

	0,25 l	0,5 l
Mavrodaphne , Likörwein	8,00	13,50
Imiglikos , halbsüß	7,50	11,50
Makedonikos , halbtrocken	7,50	11,50
Hauswein , trocken	7,50	11,50
Lambrusco , halbtrocken	7,50	11,50
Rosé , trocken	7,50	11,50

Griechische Qualitätsweine

Flasche 0,75 l

Apelia Black Label , rot, halblieblich	18,50
Ein halbtrockener Rotwein aus Agiorgitiko-Trauben. Im Abgang nachhaltig, sein Bouquet ist blumig und eindrucksvoll	
St. George Agiorgitiko Domaine Skouras , rot, trocken	27,50
Ein vollmundiger Rotwein, der einfach zu jeder Gelegenheit passt. Der Agiorgitiko reift 12 Monate in gebrauchten französischen Barriques und 6 Monate in der Flasche	
Cuvée Prestige Skouras , rot, trocken	26,50
In der Nase ist der Wein leicht mit den Aromen von Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen und trockenen Früchten. Der Geschmack besitzt eine leichte, harmonische und weiche Säure, mit wenigen tanninen.	
Moscofilero Vintage Skouras , weiß, trocken	26,50
trockener Wein mit einer kräftigen limonengrünen Farbe und einem intensiven Aroma von Zitrusfrüchten, Pfirsich, Rosenblättern und Veilchen – intensiv, erfrischend mit lebhaftem Säuregehalt für Nase und Gaumen und mit einem langen Abgang	
Cuvée Prestige Skouras , rosé, trocken	26,50
Intensive Farbe, Himbeeraromen mit einem vollen und einzigartigen fruchtigen und spritzigen Geschmack	

Getränkeempfehlung

Aropol Spritz 0,4l 7,80

Maracuja Spritz 0,4l 7,80

Hugo Hollunder 0,4l 7,80

Lillet Wild Berry 0,4l 7,80



Liebe Gäste unseres Hauses,
selbstverständlich können Sie unsere Räumlichkeiten auch für Events aller Art buchen.
Egal ob es sich dabei um eine groß angelegte Firmenveranstaltung, eine fabelhafte Hochzeitsfeier
oder um einen besonderen Geburtstag handelt. Kontaktieren Sie uns bitte zu jeder Zeit,
wenn Sie Interesse an Informationen und einem individuellen Angebot haben.

Ihre Mitarbeiter des Team Akropolis

