

Καλώς Ήλθατε

Τα προϊόντα που χρησιμοποιούμε προέρχονται από τη γη των Δελφών.

Όλα μας τα προϊόντα προέρχονται από ήπιες παραγωγικές μεθόδους, το μεγαλύτερο ποσοστό αναλώσιμων υλικών το ανακυκλώνουμε και όλα τα λάδια της κουζίνας μας.

Οι ελιές και το ελαιόλαδο είναι παραγωγής μας και χρησιμοποιούνται στις σαλάτες και στην κουζίνα.

Τα κρέατα, τα μυρωδικά και τα χορταρικά αγοράζονται από ντόπιους παραγωγούς και τοπικά μαγαζιά.

Φέτα, Φορμαέλα γιαούρτι προμηθευόμαστε από ντόπιο παραγωγό.

Στα μαγειρευτά κατσαρόλας χρησιμοποιούμε ελαιόλαδο παραγωγής μας και αραβοσιτέλαιο. Οι πατάτες τηγανίζονται σε ηλιέλαιο και είναι φρέσκες.

Την έξτρα πίτα τη χρεώνουμε 1€ το τεμάχιο.

Οι τιμές αναφέρονται σε μερίδα, συμπεριλαμβάνουν Φ.Π.Α και δημοτικό φόρο.

Το φιλοδώρημα είναι στη κρίση του πελάτη
Δεχόμαστε πιστωτικές κάρτες Visa, Maestro και Mastercard.

Willkommen!

Die von uns verwendeten Produkte stammen aus dem Land Delphi.

Alle unsere Produkte stammen aus schonenden Produktionsmethoden, wir recyceln den größten Anteil an Verbrauchsmaterialien und alle unsere Küchenöle.

Die Oliven und das Olivenöl stammen aus eigener Produktion und werden in Salaten und in der Küche verwendet.

Fleisch, Kräuter und Gemüse werden von lokalen Produzenten und örtlichen Geschäften eingekauft.

Feta und Formaela-Joghurt beziehen wir von einem lokalen Produzenten.

Für unsere Eintöpfe verwenden wir unser eigenes Olivenöl und Maiskeimöl. Die Kartoffeln sind in Sonnenblumenöl frittiert und frisch.

Für den zusätzlichen Kuchen berechnen wir 1 € pro Stück.

Die Preise verstehen sich pro Portion, inklusive Mehrwertsteuer und Gemeindesteuer.

Das Trinkgeld liegt im Ermessen des Kunden
Wir akzeptieren Visa-, Maestro- und Mastercard-Kreditkarten.

σύμβολα . symbols

δίαιτες . diets

-  vegan
-  χορτοφαγικό . vegetarian
-  χωρίς γλουτένη . gluten free
-  χωρίς γαλακτοκομικά . dairy free
-  περιέχει ξηρούς καρπούς . contains nuts

κρασί . wine

-  vegan
-  wild fermented
-  organic
-  ήπια οينوποίηση . mild vinification

κρύα ορεκτικά . Kalte Vorspeisen

  	Μελιτζανοσαλάτα Auberginensalat	5
 	Τζατζίκι Tzatziki	5
 	Σκορδαλιά Knoblauchsoße	5
 	Οψιμοτύρι Παρνασσού Opsimotyri von M. Parnassus, gesalzener cremiger Ziegenmilchkäse	6
 	Χταπόδι ξυδάτο στο βάζο Oktopus im Glas mit Olivenöl, with olive oil, vinegar, fresh oregano and wild bulb	14
  	Σπιτικά ντολμαδάκια “γιαλατζί”, (εποχιακό) Gefüllte Weinblätter “Yialatzi“, mit Reis und Gewürzen	7

ζεστά ορεκτικά . warme Vorspeisen

 	Λαθουροκεφτέδες με μαρμελάδα κρεμμύδι Frikadellen aus Platterbsen mit Zwiebelchutney	7
	Τυρομπουρεκάκια Käsekroketten	7
 	Πιπεριές γεμιστές με φέτα και μυρωδικά Paprika gefüllt mit Feta-Käse und Kräutern	7
  	Πατάτες γιαχνί με πλευρώτους και κουρκουμά Kartoffeleintopf 'Yiahni' mit Austernpilz und Kurkuma	7
  	Γίγαντες πλακί Riesenbohnen im Ofen	9
	Κεφτεδάκια μόσχου με μαρμελάδα ντομάτα Rindfleischbällchen mit Tomatenmarmelade	8

-  **Πρασόπιτα** 7
Lauchkuchen
mit Phyllo-Teig und Gewürzen
- **Τραχανόπιτα με κολοκύθι και φέτα** 8
Frumenty Pie mit Zucchini und Feta (Trahanopita)
Trahana, frische Butter, Zucchini und Feta, eingewickelt in Phyllo-Teig
- **Μαραθοπιτάκια με ανθότυρο και μέλι** 7
Wilde Fenchelpasteten mit Anthotyro und Honig
eingewickelt in Phyllo-Teig mit Tropfen Honig
- Παστουρμαδόπιτα** 8
Pastirma-Torte
mit Graviera-Käse, Tomate, Joghurt und Kreuzkümmel in Phyllo-Teig eingewickelt

τυριά - Käse

- **Φορμαέλα Αράχωβας** 7
Formaela
saganáki lokaler frittierter Ziegenkäse
- **Κεφαλοτύρι Παρνασσού** 6,50
Kefalotyri
saganáki lokaler frittierter Schafskäse
-  **Φέτα Παρνασσού** 5
Feta aus. Berg Parnassus
-  **Φέτα Παρνασσού ψητή** 6,50
Gebratener Feta,
mit Tomaten und Paprika

- | | | |
|--|---|------|
|   | Χωριάτικη σαλάτα
Griechischer Salat
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Feta-Käse | 9,50 |
|   | Ρόκα με ντοματίνια και κατίκι
Rucola
mit Kirschtomaten und Ziegenkäse | 9 |
|    | Σπανάκι με φακές και λιαστή ντομάτα
Spinat,
Linsen & sonnengetrocknete Tomaten, Paprika und Essigdressing | 9 |
|   
 | Πράσινη σαλάτα με πορτοκάλι, κρίνα και ταχίνι
Grüner Salat mit Orange, Cornel und Tahini
Sonnenblumenkerne und Mohnsamen | 9 |
|  | Πράσινη σαλάτα με κοτόπουλο, γραβιέρα και πετιμέζι
Grüner Salat mit Huhn,
Graviera und Traubensirup | 9,50 |
|  | Χαψί με φρέσκο κολοκυθάκι, αγγούρι και παξιμάδι
Sardellen mit frischen Zucchini, Gurke und Zwieback | 10 |
|    | Χόρτα του βουνού βραστά
Gekochtes Berggemüse
Chicorée, Löwenzahn | 6 |

σπιτικές σούπες . hausgemachte Suppen



Φασολάδα (περιορισμένη διαθεσιμότητα)

6,50

Bohnensuppe

weiße Bohnen, Karotten, Tomaten und Sellerie



Κοτόσουπα (περιορισμένη διαθεσιμότητα)

7

Hühnersuppe,

mit Reis, Karotten, Sellerie und Gewürzen

απ' τη θάλασσα . aus dem Meer



Μπακαλιάρος με σκορδαλιά

16

Gebratener Kabeljau

mit Knoblauchsauce und gekochtem Gemüse



Τσιπούρα φιλέτο, Γαλαξειδίου, με χόρτα

22

Seebrassenfilet, aus Galaxidi

con verdure bollite



Μυλοκόπι στη σχάρα

22

με φρέσκια σαλάτα από λαθούρια, (εποχιακό)

Gewöhnlicher Umber auf dem Grill

mit frischem Platterbsen



Μελιτζάνες ιμάμ
Auberginen Imam

9

in Scheiben geschnittene Auberginen langsam gekocht mit Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen



Μπριάμ με φέτα και καψαλισμένο ψωμί
Briam mit Feta und geröstetem Brot

9

Gemüse im Ofen mit Tomaten und Gewürzen



Αγκινάρες με λαχανικά στη κατσαρόλα
(εποχιακό)

9

Artischocken in Zitronensauce (wenn wir auf dem lokalen Markt finden)
mit Gemüse im Auflauf



Λαχανοντολμάδες αυγολέμονο (εποχιακό)
Gefüllte Kohlblätter in Zitronensauce

10

mit Hackfleisch und Reis

Μουσακάς
Moussakas

13

mit Auberginen, Zucchini und Rinderhackfleisch



Μπεκρή μεζέ
Schweinelenenden in Weißwein

10

mit Käse, Gewürzen, Tomaten und Paprika



Γκόγκες χειροποίητες, (περιορισμένη διαθεσιμότητα)
με μελιτζάνα, καμμένη μυζήθρα και φρέσκια ντομάτα

10

„Gogges“ (handgemachte lokale Pasta), (begrenzte Verfügbarkeit)
mit Aubergine, gebrannter Myzithra und frischer Tomate

	Αρνί λεμονάτο Παρνασσού, με τραχανά	14
	Lammfleisch in Zitronensauce vom Berg Parnassus, mit Trahana	
 	Κατσικάκι Παρνασσού με χόρτα	14
	Parnassziege mit Wildgemüse, langsam gekocht mit Wildsalat und Sauerampfer	
	Προβατίνα ή χοντρό Παρνασσού με μακαρόνια	14
	Parnassus-Mutterschaf mit Pasta über 12 Stunden in Tomaten mit Gewürzen gekocht	
	Κόκορας κρασάτος με χυλοπίτες	13
	Hahn in Weinsauce mit Hilopiten	
 	Κουνέλι στιφάδο	13
	Kanincheneintopf mit Zwiebeln in Tomatensauce mit Gewürzen und Rosmarin	
 	Μοσχάρι στιφάδο	14
	Rindergulasch mit Zwiebeln, in Tomatensauce mit Gewürzen und Rosmarin	
 	Μοσχάρι κοκκινιστό με πατάτες τηγανιτές	14
	Rindfleisch in Tomatensauce mit Karotten, Gewürzen und Sellerie	



	Λουκάνικα στα κάρβουνα χωριάτικα από χοιρινό με πράσο	10
	Würstchen auf Holzkohle vom Schwein mit Lauch und Gewürzen	
 	Κοτόπουλο φιλέτο σχάρας	10,50
	Gegrilltes Hähnchenfilet	
	Κοτόπουλο σουβλάκι με πιτούλα και πατάτες τηγανητές	10,50
	Hähnchenfleisch am Spiess mit Fladenbrot und Bratkartoffeln	
 	Κοτόπουλο με φρέσκα μανιτάρια & μουστάρδα	11
	Hähnchen mit frischen Champignons und Senf	
 	Μπριζόλα Χοιρινή	12
	Schweinefleischkotelett	
	Μπριζόλα Χοιρινή κρασάτη	13
	Schweinefleischkotelett in Weinsosse gegrillt und auf einer Pfanne mit Weißwein vollendet	



	Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο με πιτούλα και πατάτες τηγανητές	12,50
	Gehackte Steak aus Rindfleisch mit Fladenbrot und Bratkartoffeln	
	Μπιφτέκι Μοσχαρίσιο γεμιστό με πιπεριά και φέτα μαζί με πιτούλα και πατάτες τηγανητές	13,50
	Gehackte Steak aus Rindfleisch gefüllt mit Paprika und Feta-Käse mit Fladenbrot und Bratkartoffeln	
	Παϊδάκια αρνίσια	16,50
	Lammfleischkoteletts mit Bratkartoffeln	
	Μπριζόλα μοσχαρίσια	18
	Rindersteak mit Bratkartoffeln	
	Φιλέτο Μοσχαρίσιο	21
	Rinderfilet mit Bratkartoffeln	



* η επιπλέον γαρνιτούρα, πατάτες τηγανητές, ρύζι, χυλοπίτες χρεώνονται 2€

* Für die zusätzliche Beilage, Bratkartoffeln, Reis, Nudeln werden 2 € berechnet

 	Γιαούρτι με ντόπιο μέλι ελάτης Joghurt mit heimischem Tannenhonig	4
  	Γιαούρτι με Κυδώνι Joghurt mit quitte	4
 	Γιαούρτι με Βύσσινα Joghurt mit Sauerkirsche	4
  	Φλογέρες Hausgemachtes Baklava mit Mandeln und Walnüssen	4
 	Σπιτική μους λεμονιού Hausgemachte Zitronenmousse	4
	Εκμέκ καταΐφι Ekmék Kataíf Kataifi-Teig bedeckt mit Sahne, Schlagsahne, Zimt und Pistazien	4
	Τιραμισού Tiramisù	4
	Σπιτική σοκολατίνα Hausgemachter Schokoladenkuchen	4
	Cheesecake με σπιτική μαρμελάδα Käsekuchen mit selbstgemachte marmelade	4
 	Παραδοσιακό ρυζόγαλο Traditioneller Milchreis	4

Όλα μας τα γλύκα είναι χειροποίητα

Alle Süßigkeiten werden in unserer Küche handgefertigt