



Unsere Geschichte

Im Jahr 1981 begann Herr Rizos, gerade 23 Jahre alt, aus der Küche der Taverne «Pavlos», exquisite Aromen zu kreieren und lud ganz Thessaloniki ein, sie zu probieren. Unsere Geschichte beginnt in der Taverne «Pavlos» in der Haltestelle Varnavas in der damaligen Konitsis-Straße ...

Zu den Geschmacksrichtungen von «Pavlos» gehörten ausschließlich Fleisch und spezielle Mezes wie Tsigerosarmas, Gardouba und Bekri Meze, die alle mit großer Sorgfalt von Hand hergestellt wurden.

Im Juni 1994 wurde «Ampelos» an der Stelle eröffnet, an der es sich heute befindet, in einem ruhigen Viertel in Konstantinopolitika mit unbefestigten Straßen und wenigen Häusern. Die Geschmäcker und Freundschaften, die in «Pavlos» entstanden sind, wurden unverändert auf «Ampelos» übertragen. Als ob sich nichts geändert hätte...

Und dann bereichert Herr Rizos, der auf die neuen Essgewohnheiten der Menschen in der Stadt hört, die Speisekarte mit feinen frischen Meeresfrüchten und prägt so die Speisekarte, wie sie jetzt ist.

«Ampelos» sind seine Menschen und ihre Liebe zum Essen.

Herr Rizos, der in all den Jahren seines Bestehens immer Frau Stella und seine wertvollen Partner an seiner Seite hatte, ist die Seele dieser Taverne.

Heute kocht das gleiche Team zusammen mit der neuen Generation für Sie, mit den reinsten und frischesten Zutaten und immer mit der gleichen Liebe, die traditionellen griechischen Rezepte, die diejenigen ehren, die sie wählen.

Danke schön!



Brot _____

Vorspeisen

Käsekroketten (8 Stück) _____

 Riesenbohnen _____

Paprika _____

 Weißer Taramas (*Fischrogensalat*) _____

Russischer Salat _____

 Auberginensalat Agioreitiki _____
(handgemacht mit Petersilie, rote Paprika
und Frühlingszwiebeln)

 Chtipiti (*Schafskäsecreme*) _____

 Tzatziki _____

 Skordalia (*griechischer Kartoffel-Knoblauch*) _____

Verschiedene Aufstriche _____

  Scharfe Paprika _____

  Gegrillte Kartoffeln _____

  Gegrillte Aubergine _____
(Sie können Käse oder Knoblauch hinzufügen)

 Gialandzi-Dolmadakia (*Gefüllte Weinblätter* _____
(handgemacht von Frau Stella)

 Gegrillte Pilze _____

 Gegrilltes Gemüse _____
(verschiedenes Gemüse der Saison mit Balsamico-
Essig)

Teilen Sie uns mit, ob Sie eines Ihrer Gerichte wünschen
vegan, vegetarisch oder glutenfrei, denn in manchen Fällen
muss die Rezeptur geändert werden.



Vegan



Vegetarian



Gluten Free





Salate

Bauernsalat _____

(Tomate, Gurke, grüne Paprika, Zwiebeln, Olive i,
Feta-Käse)

Tomaten und Gurken _____

(Salat mit Gurke, Tomate, Zwiebeln,
grüne Paprika)

Tomate Nelke _____

Gurken _____

Kopfsalat _____

Karotte _____

Kohl _____

Pikantiki _____

(Salat mit Kohl, Karotte, rote Paprika
und Sellerie)

Rote Beeten _____

Grünzeug (saisonal) _____

Verschiedenes Grünzeug _____

Rote Paprika _____

Rucola – Salat _____

(Rucola, Salat, Tomate und Balsamico-Essig,
optional mit Käse)



Käse

  Feta Käse _____
(Olivenöl und Oregano)

  Gebackener Feta-Käse _____
(In der Alufolie Feta-Käse auf einer Tomate
und etwas scharfe Paprika)

 Feta paniert mit Honig und Sesam_____

  Gegrillter Weichkäse_____

 Gebratene Hartkäsescheiben _____

 Bougiourdi im Ofen _____
(Feta-Käse, Hartkäse, Tomate und Paprika)

  Gegrillter Halloumi _____



Eingesalzen

Geräucherte Makrele _____

Sardellen_____

Gegrillter Hering_____

Marinierte Sardellen_____

Gebraten

  Kartoffeln_____

 Gebratene Zucchini_____

 Gebratene Auberginen_____

 Gebratene Süße Paprika
(optional mit Feta Käse bestreut)

Unsere Spezialitäten



Ofensteak _____

Schweineschnitzel _____

Ampelos _____
(Lammkeule, gefüllt mit Schweineschulter
und Hartkäse)

Tsigerosarmas _____
(traditionelles Meze mit Lammleber, Reis und frischen
Zwiebeln)

Hähnchenschnitzel _____

Schnitzel a la creme _____
(Sauce mit Sahne und Pilzen)

Oregano-Leber _____
(gebratene Rinderleber mit Zwiebeln,
Tomate und Paprika)

Ⓐ Schweinebraten _____
(in der Pfanne mit frischen Tomaten, Paprika
und mit Zitronensaft beträufelt)

Ⓐ Gebratenes Huhn _____
(in der Pfanne mit frischen Tomaten, Paprika
und mit Zitronensaft beträufelt)

Schweinshaxe (langsam im Ofen geröstet) . _____

Lammkeulen _____

Fragen Sie nach dem Tagesmenü





Frisch aus dem Grill

 Schweinesteak _____

 Schweinesteak aus dem Stall_____

 Kalbssteak _____

 Lammkoteletts _____

 Rinderfilet _____

 Lende _____

 Schweine-Pancetta_____

Schweinefleisch-Souvlaki _____

Hühnchen-Souvlaki _____

 Hähnchenbrustfilet _____

Hackfleischklößchen aus gemischttem _____

Hackfleisch _____

Rindfleischburger _____

Burger gefüllt mit gemischttem _____

Hackfleisch _____

(mit Tomate und Hartkäse)

 Rinderleber _____

Tzoumaia-Wurst _____

Landwurst _____



Meeresfrüchte

Frittierter Tintenfisch _____

Gegrillter Oktopus _____

Ⓐ Ganzer gegrillter Tintenfisch _____

Mydopilafo _____

(Bonet-Reis, Zwiebeln, Muscheln, Paprika, Petersilie)

Gebratene Muscheln _____

Frittierte Muscheln auf Käse _____

(mit Senfsauce, Tomate
und grüne Paprika und scharfe Paprika)

Ⓐ Gedämpfte Muscheln _____

Vakalaos (Kabeljau) traditionell _____

Gebratene Garnelen _____

Ⓐ Gegrillte Garnelen _____

Gebratene Garnelen auf Käse _____

(mit Tomatensauce, grüner Paprika, Tomate,
etwas scharfe Paprika und geriebener Feta-Käse)

Ⓐ Gegrillte Sardine _____

Gebratene Sardellen _____

Ⓐ Galeos saganaki _____

(mit Senfsauce, Tomate,
grüne Paprika und scharfe Paprika)

Gebratener Galeos _____

Kutsumoura _____

Gegrillte Makrele _____

Gegrillte Dorade _____

Gegrillte Dorade _____

Gegrillter Fangri _____

Meeresfrüchte-Reisnudeln _____

Fragen Sie uns nach dem frischen Fisch des
Tages





Erfrischungsgetränke

Flaschenwasser 1 Liter _____

Souroti (*Wasser mit Kohlensäure*) (250ml) _____

Coca Cola (250ml) _____

Coca Cola zero (250ml) _____

Sprudel (250ml) _____

Orangenlimonade (250ml) _____

Orangenlimonade blau (250ml) _____
(ohne Kohlensäure)

Limonade (250ml) _____

Biere

Vergina Lager (500ml) _____

Kaiser (500ml) _____

Alpha (500ml) _____

Nymphi (500ml) _____

Mamos (500ml) _____

Radler (500ml) _____

Alokoholfrei _____

Retsina

Retsina Ampelos (500ml) _____

Georgiadi (500ml) _____

Tzoulia Georgiadi (500ml) _____

Kechrimpari (500ml) _____

Vasiliki (500ml) _____





Tsipouro ohne Anis

Zwei-Tages-Destillat (200ml) _____

Babatzim (200ml) _____

Idoniko (200ml) _____

Tyrnavos-Kooperation (200ml) _____

Averof (200ml) _____

Familie Katsarou (200ml) _____

Vladikas (200ml) _____

Chatzopoulos (200ml) _____

Tsipouro mit Anis

Zwei-Tages-Destillat (200ml) _____

Babatzim (200ml) _____

Idoniko (200ml) _____

Tyrnavos-Kooperation (200ml) _____

Katsaros-Familie (200ml) _____

Vladikas (200ml) _____

Ouzo

Plomari (200ml) _____

Varvagianni (200ml) _____

Mini (200ml) _____

Babatzim (200ml) _____

Matarelli (200ml) _____

Magia (200ml) _____

Idoniko (200ml) _____





Weißweine

Landgut Gerovasileiou (750ml) _____
(*Malagouzia - Asyrtiko*)

Vivlia Chora (750ml) _____
(*Asyrtiko - Sauvignon Blanc*)

Einfach (750ml) _____
(*Malagouzia - Vidiano - Asyrtiko*)

Landgut Alpha (750ml) _____
(*Sauvignon Blanc*)

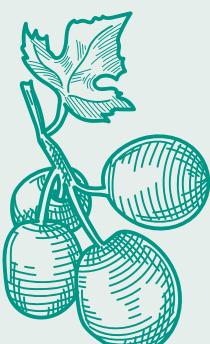
Ble Trakter (750ml) _____
(*Asyrtiko - Viognier - Chardonnay*)

Kloster Mylopotamos (750ml) _____
(*Asyrtiko - Moschato*)

Malagouzia Griechische Keller (750ml) _____

Limnos (750ml) _____
(*Moschato*)

Paragka (750ml) _____
(*Roditis - Malagouzia*)





Rotweine

Landgut Gerovasileiou (750ml) _____
(Lymnio - Syrah - Merlot)

Vivlia Chora (750ml) _____
(Merlot - Cabernet Sauvignon - Agiorgitiko)

Kloster Mylopotamos (750ml) _____
(Merlot - Cabernet Sauvignon - Lymnio)

Einfach (750ml) _____
(Xinomavro - Limniona - Mavroudi)

Paragka (750ml) _____

Ble Trakter (750ml) _____
(Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah)

Landgut Alpha (750ml) _____
(Xinomavro - Syrah - Merlot)

Naousa Boutari (750ml) _____
(Xinomavro)

Roze Weine

Einfach (750ml) _____
(Xinomavro - Limniona - Mavroudi)

Kloster Mylopotamos Inomeli (750ml) _____
(Lieblicher)





DOMNAS BYZVIZI 3
KONSTANTINOUPOLITIKA, PILEA
TEL: 2310 941.021

In den Preisen inbegriffen

MwSt Speisen:

MwSt Spirituosen:

Gemeindesteuer:

Kellnerprozente:

Das Geschäft unterliegt hinsichtlich der Preise der
Marktkontrolle.

ZUSTÄNDIG FÜR DIE MARKTKONTROLLE:
PATOUSIS RIZOS

DER VERBRAUCHER IST NICHT ZUR ZAHLUNG
VERPFLICHTET, WENN ER NICHT DEN RECHTS-
GÜLTIGEN BELEG ERHÄLT
(QUITTUNG-RECHNUNG)

DAS GESCHÄFT MUSS ÜBER EIN BESCHWERDE-
FORMULAR VERFÜGEN

Olivenöl wird zum Zubereiten von Gerichten und
Sonnenblumenöl zum Braten verwendet.

