

NOTOS

COLD STARTERS

	€
Tzatzíki Authentic Greek yoghurt speciality with cucumber, dill, garlic, and olive oil	4,30
Fáva Yellow split pea purée, served with red onions, caper und dried tomatoes	5,20
Áspros Taramás White mousse of cod roe, mashed potatoes, oil and lemon juice	5,50
Melitzanosaláta Grilled aubergines, puréed with pepper cubes, herbs and olive oil	5,50
Tirokafterí Spicy dip with Greek feta cheese, chili peppers and olive oil	5,50
Orektiká A selection of our cold starters: Tzatziki, Taramas, Fáva, Melitzanosaláta, Tirokafterí and beetroot	8,90

NOTOZ

WARM STARTERS

	€
Haloúmi Skáras Grilled Cypriot Haloúmi cheese, served with tomatoes und Tortilla-Chips	6,60
Chortokeftédes Vegetable pancakes made of courgette, fennel, Greek feta cheese and fresh herbs, served with a yogurt-dip	7,80
Boujourní (hot) Prepared in the oven: Greek feta and kasseri cheese in a tomato sauce, garnished with slices of tomato, peppers and Bukovo (Greek chili flakes)	8,20
Katsikisio Tirí Grilled goat cheese rolled with Serrano, served with basil pesto and candied tomatoes	8,90
Tiganitá Crispy roasted aubergine and courgette chips, served with Tzatziki	7,20
Melitzána Psití Aubergine from the oven, topped with cubes of fresh tomatoes, Feta, parsley and garlic	7,80
Keftedákia Grilled minced meatballs filled with cheese, served with chips of sweet potato	7,90

NOTOS

SALADS

	€
Pantzária Chunks of beetroot with green salad, flavoured with garlic and ginger, served with a yoghurt sauce	7,40
Choriátiki The traditional Greek farmer's salad with tomatoes, cucumbers, peppers, red onions, olives, capers, Greek feta cheese und olive oil	8,80
Róka Rocket salad with pan roasted oyster mushrooms, melted cherry tomatoes and roasted Manóuri cheese on a vinaigrette of white balsamic vinegar	9,80
Saláta Notos Grilled chicken breast strips on top of green salad with roasted walnuts, grated Graviera cheese, croutons and orange vinaigrette	10,40

VEGETARIAN

Plastós Casserole from maize flour with leaf spinach, chard and feta, served with yoghurt sauce	11,40
Kípos (vegan) Grilled Mediterranean vegetables: aubergines, courgette, peppers und oyster mushrooms, served with rosemary potatoes from the oven	12,60
Makarónia Linguine pasta with tomato sauce, olives, cherry tomatoes, Feta flakes and basil	10,20
Anichtí Spanakópita Fresh leaf spinach, Greek Feta cheese, spring onions and a fried egg on top, with Cypriot pita bread	9,90

NOTOS

SEA FOOD

€

Kalamarákia Tiganitá

Fried baby calamari served with lemon slices

8,60

Gávros Tiganitós

Fried sardines on a selection of green salads

8,20

Garídes Skordátes

Shrimps from the frying pan with garlic and fresh herbs

9,60

Barboúnia

Grilled filet of the red mullet on beetroot with quinoa and mint

10,60

Chtapódi

Grilled octopus on top of a salad bouquet, served white cod roe

13,80

Kalamária Gemistá

Grilled calamari, filled with Greek feta cheese and herbs,
served with fresh leaf spinach and a selection of fresh salads

13,90

Tsipóúra

Grilled sea bream with an olive oil lemon sauce,
served with fresh leaf spinach and a selection of fresh salads

17,50

Lavráki

Grilled sea bass with an olive oil lemon sauce,
served with fresh leaf spinach and a selection of fresh salads

17,50

NOTOS

OUR SPECIALITIES

	€
Greek Burger Burger of angus beef with grilled tomatoes, goat cheese, caramelized onions, served with French fries of sweet potatoes and a homemade barbeque dip	10,40
Gýros Pork from spit roast with French fries and Tzatziki served with a selection of fresh salads	12,40
Moussakás Casserole of minced meat, sliced aubergines, courgette and potatoes, gratinated with a béchamel sauce, served with a selection fresh salads	13,50
Biftekiákia Grilled minced meat steak with baked baby potatoes, Kopanistí, Greek pita and a selection of fresh salads	13,90
Souvláki Chirinó Skewers with grilled pork cubes, served with vegetables from the oven, rosemary potatoes and a selection of fresh salads	13,80
Souvláki Kotópoulo Skewers with grilled chicken cubes, served with vegetables from the oven, rosemary potatoes and a selection of fresh salads	13,20
Souvláki Arní A skewer with grilled lamb fillet cubes, served with vegetables from the oven, rosemary potatoes and a selection of fresh salads	18,40
Paidákia Grilled tender lamb cutlets, served with mashed potatoes and a selection of fresh salads	18,80

NOTOS

DESSERTS

	€
Jaóurti me Méli Greek yoghurt with Greek thyme honey and walnuts	4,80
Jaóurti me Glykó tou Koutaliou Greek yoghurt with fruits in syrup	5,40
Sokoláta Vulcáno A warm chocolate soufflé with a core of liquid white or brown chocolate, served with vanilla ice cream and berry sauce	6,20
Mousse au Halvás A mousse of cream and halva with a scoop of vanilla ice cream and roasted sesame	4,90
Pagotó A bowl of vanilla- strawberry- and chocolate ice cream	4,50
Frappé me Pagotó The Greek version of iced coffee from cold foamed Nescafé, ice cubes and a scoop of vanilla ice cream on top	4,00

NOTOZ

GETRÄNKE

KAFFEE	€	FRUCHTSAFT, NEKTAR	€
Tasse Kaffee	2,00	Apfelsaft	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Griechischer Mokka	2,20	Orangensaft	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Frappé	3,00	Bananennektar	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Espresso	1,90	Kirschnektar	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
Doppelter Espresso	2,80		
Latte Macchiato	2,90	AKOHOLFREIES	
Cappuccino	2,40	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l 2,00 Fl 0,75 l 4,90
Heiße Schokolade	2,60	Gerolsteiner Naturell	0,25 l 2,00 Fl 0,75 l 4,90
		Fassbrause	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Apfelschorle	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Coca Cola ^{1,2,3}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Coca Cola Zero ^{1,2,3}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Fanta ^{1,2}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Sprite	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Spezi ^{1,2,3}	0,2 l 2,20 0,4 l 3,60
		Bitter Lemon ⁴	Fl 0,2 l 2,30
		Tonic Water ⁴	Fl 0,2 l 2,30
		Ginger Ale ⁴	Fl 0,2 l 2,30
		Kandi Malztrunk	Fl 0,33 l 2,30

Auf Wunsch erhalten Sie außer dem Griechischen Mokka alle Kaffees auch entkoffeiniert

TEE

Griechischer Bergtee	2,60
Schwarzer Tee mit Zitrone & grüner Minze	2,60
Griechischer Kräutertee mit Salbei & Zitronenverbene	2,60
Griechischer Kräutertee mit Zimt & Gewürznelken	2,60
Griechischer Kräutertee mit Honig & Orange	2,60
Griechischer Kräutertee mit Rosmarin & Thymian	2,60
Griechischer Pfefferminztee mit Zitronengras	2,60
Grüner Tee mit Ingwer & Süßholz	2,60

Alle unsere Tees stammen aus kontrolliert biologischem Anbau und sind bis auf den Bergtee mit rotem Safran aus Kozani veredelt

NOTOZ

GETRÄNKE

	€		€
BIER VOM FASS		OFFENE WEINE	
Königs Pilsener	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Retsína, geharzt	0,2 l 3,90 0,5 l 8,70
Wernesgrüner	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Griechischer Landwein, weiß	0,2 l 4,00 0,5 l 9,00
Radler Bier mit Sprite	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Griechischer Landwein, rosé	0,2 l 4,00 0,5 l 9,00
Alsterwasser Bier mit Fanta	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Griechischer Landwein, rot	0,2 l 4,00 0,5 l 9,00
Gespritztes Bier mit Fassbrause	0,3 l 2,40 0,4 l 3,20	Weißweinschorle	0,2 l 3,90

FLASCHENBIER

Benediktiner Weißbier Hell	0,5 l 3,60
Benediktiner Weißbier Dunkel	0,5 l 3,60
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,5 l 3,60
Erdinger Kristall	0,5 l 3,60
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l 2,50
Bitburger Alkoholfrei	0,33 l 2,50

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Sauvignon Blanc - weiß	0,2 l 4,90
Malagousiá - weiß	0,2 l 5,00
Weißburgunder - weiß	0,2 l 5,20
Xinómavro - rosé	0,2 l 5,20
Cabernet Sauvignon - rot	0,2 l 5,20
Nemea Agiorgítiko - rot	0,2 l 5,30

PROSECCO

Prosecco Valdo - weiß	0,1 l 4,00
Prosecco Valdo - rosé	0,1 l 4,20

NOTOZ

GETRÄNKE

		€			€
OUZO & TSIPOURO			METAXÁ		
Ouzo Hausmarke	2 cl	1,80	Metaxá - 5 Sterne	2 cl	3,60
Tsipouro Hausmarke	2 cl	2,40	Metaxá Grand Olympian Reserve	2 cl	4,90
Rakómelo Raki mit Honig, Zimt und Nelken	2 cl	2,40			
Ouzo Plomári	Fl 0,2 l	9,90	WHISKY		
Ouzo Mini	Fl 0,2 l	9,90	Johnny Walker -Red Label	2 cl	3,50
Tsipouro Tírnavos	Fl 0,2 l	9,90	Chivas Regal	2 cl	3,50
Tsipouro Idonikó	Fl 0,2 l	9,90	Jack Daniels	2 cl	4,00
Tsipouro Babatzim	Fl 0,2 l	9,90			
Tsipouro Evrítiko	Fl 0,2 l	9,90	APERITIFS		
Tsikoudiá	Fl 0,2 l	9,90	Prosecco Diosmos mit Holundersirup & Minze	0,2 l	5,50
			Aperol Spritz ¹	0,2 l	5,50
WODKA, BITTER & LIKÖR			Martini Bianco	5 cl	3,50
Vodka Absolut	2 cl	2,90	Martini Dry	5 cl	3,50
Averna	2 cl	2,90			
Ramazotti	2 cl	2,90	LONGDRINKS		
Fernet Branca	2 cl	2,60	Gin Tonic ⁴	4 cl	5,60
Terntura	2 cl	2,60	Vodka Orange	4 cl	5,60
Sambuca	2 cl	2,60	Vodka Lemon	4 cl	5,60
Amaretto	2 cl	2,60	Campari Soda ¹	5 cl	4,70
Masticha Chios	2 cl	2,90	Campari Orange ¹	5 cl	4,70
			Whisky Cola ^{1,2,3}	4 cl	5,60
			Bacardi Cola ^{1,2,3}	4 cl	5,60

1 mit Farbstoff

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Coffein

4 mit Chinin

NOTOZ

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l
€

RETSINA KECHRIBARI (0,5l) 8,60

Roditis, Savatianó
Region Kalochóri, Thessaloníki

Frischer, angenehm leichter Retsina
von blassgelb-grünlicher Farbe.
In Geschmack und Aroma ausgewogenes Gleichgewicht
zwischen frischem Harz und weißen Früchten
Mehrfach ausgezeichnete Retsina.

SKOURAS 18,50
CUVÉE PRESTIGE WEISS

Moschofilero, Roditis
Region Nemea, Peloponnes

Ein frischer junger Wein von heller, weiß-gelber Farbe.
Florales und fruchtiges Bouquet mit leichter Pfeffernote.
Geschmack von Citrusfrüchten
mit Spuren von Jasmin und Minze.
Im Abgang frisch und angenehm leicht.

MALAGOUZIA 20,50
ALPHA ESTATE

Malagouziá
Region Amýndeon, Mazedonien

Weißwein von sehr ausgewogener Frische und Finesse
aus der wiederentdeckten Rebsorte Malagouziá.
Hellgelbe leuchtende Farbe mit leicht grünlichem Schimmer.
Aromen von Pfirsich, Zitrus- und exotischen Früchten,
mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund.
Lebhafter und angenehm langer Abgang.

STROFILIA 21,00

Savatianó, Roditis, Sauvignon Blanc
Region Anávissos, Attika

Harmonischer fruchtiger Weißwein von
hellgelber Farbe mit grünen Reflexen.
Aromen von Citrus- und tropischen Früchten und Kräutern.
Lebhafter Abgang.

NOTOZ

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l
€

CHARDONNAY PAPAIOANNOU 24,00

Chardonnay
Region Neméa, Peloponnes

Weicher und ausgewogener Wein
von mitteltiefer strohgelber Farbe mit grünen Reflexen.
Aromen von reifen Früchten wie
Zitrus, Honigmelone, Pfirsich und Apfel.

THEMA 26,50
KTIMA PAVLIDIS

Assýrtiko, Sauvignon Blanc
Region Dráma, Mazedonien

Angenehm frischer Wein von heller gelbgrüner Farbe
und ausgewogenem Geschmack.
Bouquet von exotischen Früchten und Zitrone.
Klarer und fruchtiger Abgang.

SIGALAS ASSYRTIKO-ATHIRI 26,50
SANTORINI O.P.A.P.

Assýrtiko, Athíri
Region Santoríni

Feinfruchtig frischer Wein
von zitrusgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.
Gut strukturiert und harmonisch,
mit Aromen von Zitrusfrüchten und Blüten.
Frischer, fruchtiger Geschmack
und einem nachhaltigen Abgang.

KTIMA GEROVASSILIOU 27,00

Malagouziá, Assýrtiko
Region Epanomí, Thessaloníki

Ein reicher, harmonischer und
angenehm frischer Wein
von heller gelbgrüner Farbe.
Bouquet von exotischen Früchten
und Noten von Orange, Zitrus,
Honigmelone und Paprika.
Anhaltend frischer Abgang.

NOTOZ

FLASCHENWEINE WEISS 0,75 l
€

DOMAINE GEROVASSILIOU 28,00
CHARDONNAY

Chardonnay
Region Epanomí, Thessaloníki

Vollmundiger, harmonischer
und angenehm frischer Wein
von leuchtender goldgelber Farbe.
Im Aroma ist er sehr fruchtig
und erinnert an Honig,
Vanille und trockene Früchte.
Der Wein reift 6 Monate in Eichenholzfässern.

DOMAINE GEROVASSILIOU 29,00
SAUVIGNON BLANC - FUMÉ

Sauvignon Blanc
Region Epanomí, Thessaloníki

Ein körperreicher und vollmundiger Wein
von leuchtend goldgelber Farbe.
Mit Aromen von Melone Birne, Ananas
und Mango, mit einem Hintergrund Vanille
und aromatischen Kräutern
und elegant eingebundenen Tanninen.
Der Wein reift 6 Monate Eichenholzfässern

FLASCHENWEIN ROSÉ 0,75 l
€

AKAKIES ROSÉ 20,50
KIR-YIANNI

Xinómavro
Region Amýndeon

Aromatisch frischer Rosé von kräftig lachsrosa Farbe
mit einem blauen Schimmer.
Im Bouquet entfalten sich Aromen von Erdbeeren,
Kirschen und Zitrusblüten.
Intensiver Geschmack nach roten Früchten,
ausbalancierte runde Säure
mit einem langen fruchtigen Abgang

NOTOZ

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

€

SKOURAS CUVÉE PRESTIGE ROT

18,50

*Agiorgítiko, Cabernet Sauvignon
Region Neméa Peloponnes*

Ein weicher, fruchtiger Wein von brillanter roter Farbe.
Exquisites Bouquet aus Kirschen und Maulbeeren.
Aromen von frischen roten Früchten.
Leichte harmonische und weiche Säure
mit milden Tanninen.
Der Abgang ist frisch und angenehm fruchtig.

MALEATIS

20,50

*Agiorgítiko, Mavráki
Region Monemvasía, Peloponnes*

Ein körperreicher Wein von purpurroter Farbe.
Aromen von Stachelbeeren und Kirschen,
unterlegt mit Noten von Kaffee, Vanille und Rauch.
Mit einer guten festen Struktur
und einem langer, eleganter Abgang.
Der Wein reift 6 Monate in Eichenholzfässern
und verleiht dem Wein eine unaufdringliche Holz Note.

ALPHA ESTATE AXIA

23,50

*Syrah, Xinómavro
Region Amýndeon, Mazedonien*

Ein herzhaft fruchtiger Wein von dunkelroter Farbe.
Bouquet von roten und schwarzen saftigen Früchten
mit Aromen von Vanille, Pfeffer und Nelken.
Voll im Mund mit Vanillegeschmack.
Ausgewogene Säure- und Holztöne.
Langer Abgang mit Ouittendaroma.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern

NOTOZ

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

€

KATOZI AVEROFF

25,50

*Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko
Region Métésovo, Epirus*

Ein aromatischer, samtiger Wein
von einer tief rubinroten Farbe.
Komplexes Fruchtbouquet mit würziger Note.
Gut strukturierte Tannine verleihen ihm einen
angenehm langen Abgang.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern

ESTATE PAPAIOANNOU NEMEA

26,00

*100 % Agiorgitiko
Region Neméa Peloponnes*

Samtig vollmundiger Wein von kirschroter Farbe.
Sehr ansprechendes Bouquet von roten reifen Früchten,
Gewürzen und Kräutern.
Am Gaumen sehr ausgewogen mit feinen Tanninen.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenholzfässern

KIR YIANNI RAMNISTA

27,50

*Xinómavro
Region Náussa*

Kräftiger, gehaltvoller Wein von rostroter Farbe
mit gut eingebundenen Tanninen und feiner Struktur.
Vielschichtige Aromen von Pflaumen
und dunklen Beeren verbinden sich harmonisch
mit erdigen, leicht mineralischen Noten.
Langer Abgang mit einer ausgewogenen Säure
und weichen Tanninen.
Der Wein reift 16 Monate in Eichenholzfässern

NOTOZ

FLASCHENWEINE ROT

0,75 l

€

PAVLIDIS THEMA

28,00

Syrah, Agiorgítiko
Region Dráma, Ostmazedonien/Thrakien

Kraftvoller Wein von purpurroter Farbe.
Komplexes Bouquet mit Aromen aus Kirschen, Pflaumen,
Schokolade und Vanille.
Harmonische Balance zwischen
Alkohol, Säuregehalt und Tanninen.
Lang anhaltender Abgang mit Noten
von reifen Früchten und Zimt.
Der Wein reift 14 Monate in Eichenholzfässern.

KIR-YANNI DYO ELIES

32,50

Syrah, Merlot, Xinómavro
Region Náussa

Kräftiger Wein von dunkelroter Farbe.
Im Bouquet Aromen vom Kirschen,
Beeren, schwarzem Pfeffer,
begleitet von Vanille- & Tabaknoten.
Ausbalancierte Säure und weiche Tannine
prägen den Geschmack.
Ein langer fruchtig-pfeffriger Abgang unterstreicht den
charmanten und komplexen Charakter des Weins.
Der Wein reift 14 Monate in Eichenholzfässern.

METH'IMON 7 DOUGOS

44,00

Limnióna, Syrah, Merlot, Granache rouge,
Cabernet Franc, Batiki, Cabernet Sauvignon
Region Rapsáni Thessalien

Eleganter körperreicher Wein von tiefroter Farbe.
Eine gelungene Cuvée aus sieben Rebsorten
mit einem konzentrierten Aroma von schwarzen Früchten und
Noten von Pfeffer, Tabak, Schokolade und Oregano.
Perfekt gereifte Tannine und angenehme Säure.
Delikater Abgang mit milder Süße
und von beeindruckender Länge.
Der Wein reift 12 Monate in Eichenfässern.
Ein Spitzenwein und eine echte Rarität