

Menu

APERITIFS & COCKTAILS

LILLET BERRY	8
Lillet Blanc Wildberry Schweppes	
ESPRESSO MARTINI	8,50
AbsolutVodka Kahlúa Espresso	
PORNSTAR MARTINI	9
Passoa Maracuja Vodka Vanille Limette	
APEROL SPRITZ	7,50
Aperol Sekt Orange	
HUGO	7,50
Holunderblüte Sekt Limette	

VORSPEISEN

TZATZIKI	6
Joghurt Knoblauch Gurke Dill	
TIROKAFTERI - DELPHI SIGNATURE	6
Frisch am Tisch angerührt Feta Creme Chilischote	
SAGANAKI	9,50
Feta paniert gebraten	
FETA GEGRILLT	9,50
Oliveöl Tomaten Zwiebeln	
GEGRILLTE PEPPERONI	7,50
Knoblauch Oliveöl	
GARNELEN	14
In Knoblauchöl Oliven Pepperoni	
KNUSPRIGE AUBERGINEN	9,50
Gebraten Tzatziki	
KNUSPRIGE ZUCCHINI	9,50
Gebraten Tzatziki	
OKTOPUS	16
Gegrillt Oliveöl Balsamico-Essig Knoblauch	

Winter special

ENTENBRUST
Kartoffelpüree | Rotkohl |
Orangensauce | Salat
26,50

HAUPTGÄNGE

LACHSFILET	25,50
Kartoffelpüree Orangensauce Mediterranes Gemüse	
JUMBO GARNELEN	34
5 Stk. Gegrillt Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse Salat	
GIROS METAXA	18,50
Giros in Metaxasauce Gratinierter Käse Wahlweise mit Pommes oder Tomatenreis Salat	
LAMMFILET	29,50
Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse Kräuterbutter Pfeffersauce Salat	
HÄHNCHENBRUSTFILET	19,50
Wahlweise mit Pommes oder Tomatenreis Kräuterbutter Tzatziki Salat	
BIFTEKI	19,50
Hacksteak Gefüllt mit Feta und Tomaten Wahlweise mit Pommes oder Tomatenreis Tzatziki Salat	
RUMPSTEAK	29
Pommes Salat Kräuterbutter Pfeffersauce	
DELPHI PLATTE FÜR 2 PERSONEN	48
Giros Suzukaki Souvlaki Hähnchenbrustfilet Lammhüftsteak Pommes Tomatenreis Tzatziki Metaxasauce Salat + Je weitere Person 24	
SCHWEINEFILETMEDAILLONS	22,50
Sahnesauce Champignons Wahlweise mit Pommes oder Tomatenreis Salat	
HELLAS-PLATTE	19,50
Giros Souvlaki Suzukakia Hähnchenbrustfilet Wahlweise mit Pommes oder Tomatenreis Salat	
GARNELEN PASTA	21
Linguini Tomatensahnesauce Roma Tomate Salat	
DELPHI-AUFLAUF	16,50
Lasagne Gefüllt mit Spinat und Feta Tomatensahnesauce Gratinierter Käse	

DESSERT

WAFFELN "DELPHI STYLE"	8,50
Hausgemachte Waffeln Nutella Lotus Kekse Puderzucker Beeren	
LOUKOUMADES	7,50
Hausgemachte Teigbällchen Honig Zimt Vanilleeis	
SCHOKOLADENSOUFFLE	8
Flüssiger Schokokern Schokoladensauce Vanilleeis	
PANNA COTTA	7
Erdbeersauce Früchte	
EISCLOWN	4

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

TOM & JERRY	9,50
Hausgemachtes Giros mit Pommes	
MICKY MOUSE	9,50
Hähnchenbrustfilet mit Pommes	
NEMO	8,50
Rigatoni in Sahnesauce	

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN	
POMMES	4
TOMATENREIS	3,50
MEDITERRANES GEMÜSE	4,50
ROSMARINKARTOFFELN	4
HAUSGEMACHTES BROT	2
DELPHI'S AIOLI CREME	2
KLEINER BEILAGENSALAT	4,50
SAUCEN	
KRÄUTERBUTTER	2,50
STEAKSAUCE	2,50
METAXASAUCE	3,50
PFEFFERSAUCE	3,50

WEINEMPFEHLUNGEN

Weißwein: Skouras Cuvée Prestige – aromatisch & elegant.
Flasche 0,75l 27,50

Rotwein: Amethystos – fruchtig & harmonisch, ideal zur
Entenbrust.
Flasche 0,75l 34,50



