



ATHOS

Pirna

Griechisches Restaurant



Speisen & Getränke
Eisbecher & Desserts

Kalos Ilthate - Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Ziel unserer Anstrengungen ist es, Sie mit typisch griechischen Speisen und Getränken zu verwöhnen und durch unsere Gastlichkeit eine Atmosphäre zu schaffen, in der Sie sich rundum wohlfühlen.

Unsere Bemühungen sind stets, jeden Gast zufrieden zu stellen.

Sollte uns jedoch einmal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Wir wünschen Ihnen angenehme und unvergessliche Stunden im Restaurant Athos.

Wir machen Gastronomie aus Liebe.



**Eine tolle Geschenkidee:
Unsere Geschenkgutscheine
für jeden Anlass!**

Machen Sie Ihren Verwandten,
Bekannten, Freunden... eine Freude,
die Sie nicht so schnell vergessen werden.



Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Griechisches Buffet außer Haus

**Für Ihre Feierlichkeit zu Hause, in der Firma
oder wo immer Sie möchten, bieten wir unsere
Spezialitäten für bis zu 100 Personen
als Buffet außer Haus.**

Wir stellen Ihnen gern Ihr
individuelles Buffet zusammen
und bereiten es in geeigneten
Speisewärmern und Platten
für Sie zur Abholung vor.

Sprechen Sie uns einfach an!





Vorspeisen

werden mit frischem, hausgebackenen Brot^(A) serviert.

-  **1 Oliven⁽²⁾** 7,90 €
-  **2 Peperoni⁽²⁾ gegrillt** 7,90 €
mit Knoblauchsauce
-  **3 Chtipiti^(G)** 9,90 €
Fetakäsecreme pikant gewürzt nach Art des Hauses
- 4 Tarama^(G)** 8,90 €
Fischrogencreme
-  **5 Zaziki^(G)** 6,90 €
hausgemachter Quark auf griechische Art, mit Knoblauch und vielen anderen natürlichen Gewürzen
-  **6 Dolmadakia** 9,90 €
Weinblätter mit Reis gefüllt
-  **7 Knoblauchbrot^(A)** 5,90 €
-  **8 Gebratene Auberginen (paniert)** 11,90 €
mit Knoblauch-Tomatensauce
-  **15 Gebratene Zucchini (paniert)** 11,90 €
mit Zaziki

-  **9 Frische gefüllte Champignons** 13,90 €
mit Spinat und Hirtenkäse^(G) gefüllt,
auf Metaxasauce^(G), mit Käse^(G) überbacken
- 10 Frische gefüllte Champignons** 13,90 €
mit Hackfleisch gefüllt, auf Metaxasauce^(G),
mit Käse^(G) überbacken
-  **11 Gefüllte Paprikaschoten** 12,90 €
mit Fetakäse^(G)
- 12 Baby-Kalamaris^(N)** 16,90 €
in der Pfanne gebraten
mit Knoblauch und Tomaten
- 13 Octopus-Salat^(N)** 17,90 €
nach Art des Hauses
-  **14 Fetakäse^(G) Fournou** 13,90 €
griechischer Käse im Ofen gebacken
-  **16 Halloumi^(G)** 14,50 €
Zypriotischer Hartkäse gegrillt
mit Tomatenscheiben
-  **17 Gebackener Fetakäse^(G)** 12,50 €
paniert^(A,C) mit Sesam und Honig
-  **18 Tiropitakia / Spanakopitakia** 12,90 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Fetakäse^(G) /
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Fetakäse^(G)



Suppen

werden mit frischem, hausgebackenen Brot^(A) serviert.

- 118 Griechische Bohnensuppe⁽²⁾** 7,50 €
- 119 Hühnersuppe⁽²⁾** 7,50 €

Salate

- frisch & vitaminreich -

-  **19 Hirten-Salat** **14,90 €**
mit Tomaten, Gurken, grünem Salat,
Oliven⁽²⁾, Peperoni⁽²⁾, Fetakäse^(G), Paprika,
Zwiebeln, dazu Brot^(A)
- 21 Salat Mykonos** **15,90 €**
mit Tomaten, Gurken, grünem Salat,
Kidneybohnen⁽¹⁾, Mais⁽¹⁾, Käse^(G), und
gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, dazu Brot^(A)
- 22 Thunfisch-Salat** ^(D) **15,90 €**
mit Tomaten, grünem Salat,
grüne Paprika und Ei^(C), dazu Brot^(A)



Grillspezialitäten

- 23 Souflaki** **16,90 €**
2 Schweinefleischspieße und Reis
- 24 Gyros** **16,90 €**
Schweinefleischspezialität, geschnitten vom
Riesenspieß, mit Zwiebeln, Zaziki^(G) und Reis
- 25 Pita Gyros** (Fladenbrot)^(A) **17,90 €**
mit Tomaten, Zaziki^(G), Zwiebeln und Reis
- 27 Bifteki** **17,90 €**
Schweinehack gefüllt mit Fetakäse^(G)
und Reis
- 29 2 gefüllte Schweinesteaks** **19,90 €**
2 Schweinesteaks gefüllt mit Fetakäse^(G),
dazu dicke Bohnen und Babykartoffeln
- 30 Schweinesteak** **17,90 €**
belegt mit Champignonsauce^(G),
und Pommes frites
- 31 Schnitzel mit Pommes frites** **16,90 €**
- 32 Lammkoteletts** **23,90 €**
mit dicken Bohnen und Babykartoffeln
- 34 Lammfilet** **28,90 €**
mit dicken Bohnen und Babykartoffeln
- 35 Lamm-Teller** **29,90 €**
Lammkotelett, Lammfilet und Lammsteak
mit dicken Bohnen und Babykartoffeln
- 36 Thalasa-Teller** **18,90 €**
Gyros, panierte Kalamaris^(N), Zaziki^(G) und Reis

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Salat.



Schweinefilet & Rinderfilets vom Grill

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 38 | Gefülltes Filet vom Schwein | 26,90 € |
| | mit Fetakäse ^(G) , Paprika, Zwiebeln, Reis, Metaxasauce | |
| 42 | Rinderfilets | 37,90 € |
| | mit Kräuterbutter ^(G) und Babykartoffeln | |
| 43 | Hähnchenbrustfilet | 18,90 € |
| | mit Pommes frites | |

Bitte sagen Sie uns, ob Sie Ihr Rinderfilet *englisch*, *medium* oder *durchgegrillt* serviert haben möchten.

Wenn Sie keine Wünsche äußern, grillen wir Ihr Rinderfilet *medium*.

Grill-Teller

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 46 | Athos-Teller | 18,90 € |
| | Gyros, Souflaki, Zaziki ^(G) und Reis | |
| 47 | Artemis-Teller | 19,90 € |
| | 1 Souflaki, Gyros, Schweinefilet, Zaziki ^(G) und Reis | |
| 50 | Ouzo-Teller | 19,90 € |
| | Gyros, 1 Souflaki, 1 Susuki, Zaziki ^(G) und Reis | |
| 51 | Preveza-Teller | 21,90 € |
| | 1 Souflaki, Gyros, Susuki, Schweinesteak, Hähnchenbrustfilet, Zaziki ^(G) und Reis | |
| 58 | Achilles-Teller | 22,90 € |
| | 1 Souflaki, 1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 1 Schweinefilet, Gyros, Zaziki ^(G) und Reis | |
| 59 | Parga-Teller | 31,90 € |
| | Gyros, Rinderfilet, Lammfilet, Zaziki ^(G) und Reis | |



Souflaki: Schweinefleischspieße
Susuki: pikante Schweinehackröllchen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Salat.

Überbackene Gerichte

- | | | |
|----|---|---------|
| 60 | Gyros Spezial
mit Tomaten, Zwiebeln,
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Reis | 18,90 € |
| 61 | Souflaki
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Reis | 18,90 € |
| 62 | Gyros Überraschung
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Reis, gegrillte Peperoni
mit Knoblauch und Zaziki | 19,90 € |
| 63 | Zyklopenauge
Hackfleisch mit Spiegelei, mit Metaxasauce ^(G)
und Schnittkäse ^(G,2) überbacken, dazu Reis | 19,90 € |
| 64 | Susuki
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Athos-Kartoffeln | 18,90 € |
| 65 | Schweinesteak Hawaii
2 Schweinesteaks mit Ananas ⁽²⁾ ,
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Reis | 19,90 € |
| 67 | Zartes Rinderfilet und Schweinefilet
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Athos-Kartoffeln | 32,90 € |
| 68 | Hähnchenbrustfilet
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Reis | 20,90 € |
| 69 | Rinderfilet überbacken
mit Metaxasauce ^(G) und Schnittkäse ^(G,2)
überbacken, dazu Athos-Kartoffeln | 38,90 € |

Souflaki:
Schweinefleischspieße
Susuki:
pikante Schweinehackröllchen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Salat.

♥ Parga





Unsere Pfännchengerichte

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 70 | Gyros-Pfännchen in Metaxasauce^(G) | 19,90 € |
| | mit Zwiebeln und Paprika verfeinert, dazu Brot ^(A) | |
| 71 | Tiganaki in Metaxasauce^(G) | 20,90 € |
| | 3 Schweinefiletstücke, mit Zwiebeln und Paprika verfeinert, dazu Brot ^(A) | |
| 74 | 3 Schweinesteaks in Metaxasauce^(G) | 19,90 € |
| | mit Creme fraiche, Kräutern, mit Zwiebeln und Paprika verfeinert, dazu Brot ^(A) | |
| 76 | Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce^(G) | 19,90 € |
| | mit Zwiebeln und Paprika verfeinert, dazu Brot ^(A) | |

**Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen
einen knackigen, frischen Salat.**

Beilagen

			Beilagen- änderung
104	Babykartoffeln	4,90 €	3,90 €
105	Pommes frites	4,50 €	2,50 €
106	Reis	3,50 €	
107	Kroketten ^(A,C)	3,50 €	2,50 €
108	Athos-Kartoffeln	6,90 €	4,90 €
	Bratkartoffeln mit Käsesauce ^(G) überbacken		
109	Folienkartoffel mit Zaziki ^(G)	5,90 €	3,90 €
110	Dicke Bohnen	4,90 €	3,90 €
111	Grüne Bohnen	4,90 €	3,90 €
112	Knoblauchbrot		3,90 €
113	Knoblauchkartoffeln	4,90 €	3,90 €
114	Pitabrot	3,00 €	2,50 €
115	Kritharaki (Reisnudeln)	3,50 €	2,00 €
116	Extra Sauce nach Wahl	3,00 €	
	Metaxasauce oder Champignonsauce		
117	Extra Brot	2,00 €	
120	Vorspeisensalat	5,50 €	

Extra Dip,
Ketchup,
Mayonnaise
1,00 €



Der Umwelt zu liebe möchten auch wir
Verpackungen einsparen und berechnen für das Einpacken
Ihrer übrig gebliebenen Speisen 1,00 € pro Verpackung.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Aus dem Backofen

Juwezi: Zartes, mageres Lammfleisch oder Gyros im Keramiktopf, bei großer Hitze im Backofen gebacken.

Mit verschiedenen Zutaten zu Auswahl:

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 85 | mit Auberginen | 21,90 € |
| 86 | mit Kritharaki
(kleine längliche Nudeln) und Schnittkäse ^(G,2) überbacken | 21,90 € |
| 87 | mit Spaghetti ^(A,C)
und Schnittkäse ^(G,2) überbacken | 21,90 € |
| 88 | mit grünen Bohnen | 21,90 € |
| 89 | mit Auberginen und Kritharaki
mit Schnittkäse ^(G,2) überbacken | 21,90 € |
| 90 | mit dicken Bohnen | 21,90 € |
| 93 | Stifado
ein Begriff der griechischen Küche, mit Silberzwiebeln und Brot ^(A) | 21,90 € |

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen knackigen, frischen Salat.

Fischspezialitäten

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 97 | Black Tiger Garnelen^(B)
5 echte Black Tiger Garnelen mit Schale, dazu frisches hausgebackenes Brot ^(A) und Zaziki ^(G) | 22,90 € |
| 98 | Kalamaris^(N)
panierte Tintenfischringe mit frischem hausgebackenen Brot ^(A) und Zaziki ^(G) | 20,90 € |
| 99 | Filet von der Tropenzunge (paniert)^(D)
dazu frisches hausgebackenes Brot ^(A) und Zaziki ^(G) | 20,90 € |
| 101 | Fisch-Platte^(D)
2 Black Tiger Garnelen ^(B) , panierte Kalamaris ^(N) und Filet von der Tropenzunge ^(D) dazu frisches hausgebackenes Brot ^(A) und Zaziki ^(G) | 23,90 € |
| 103 | Lachsfilet^(D) gegrillt
dazu Folienkartoffel mit Zaziki ^(G) | 29,90 € |

Tropenzunge:
Ein geschmackvoller Fisch mit festem weiß-rosa Fleisch aus der Familie der Plattfische.





Biere vom Fass / Flasche

Krombacher Pils vom Fass	0,3l	4,30 €
Krombacher Pils vom Fass	0,4l	4,90 €
Alsterwasser (Krombacher Pils + Sprite)	0,3l	4,30 €
Alsterwasser (Krombacher Pils + Sprite)	0,4l	4,90 €
Diesel (Krombacher Pils + Cola ^(2,3))	0,3l	4,30 €
Diesel (Krombacher Pils + Cola ^(2,3))	0,4l	4,90 €
Krombacher Dunkel	0,3l	4,30 €
Krombacher Dunkel	0,4l	4,90 €
Krombacher Weizen vom Fass	0,5l	5,30 €
Krombacher Weizen Dunkel	0,5l	5,30 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei	0,5l	5,30 €
Krombacher Pils Alkoholfrei	Flasche 0,33l	4,20 €

Softdrinks

Vitalmalz	Flasche 0,33l	4,50 €
Coca Cola ^(2,3)	0,3l	4,50 €
Coca Cola Zero ^(2,3)	0,3l	4,50 €
Fanta ^(2,7)	0,3l	4,50 €
Sprite	0,3l	4,50 €
Spezi ^(2,3,7)	0,3l	4,50 €
Bitter Lemon ⁽⁵⁾	0,3l	4,50 €
Tonic Water ⁽⁵⁾	0,3l	4,50 €
Ginger Ale ⁽⁶⁾	0,3l	4,50 €
Margon Apfelschorle	0,3l	4,50 €



Säfte

Apfelsaft	0,3l	4,50 €
Orangensaft	0,3l	4,50 €
Johannisbeersaft	0,3l	4,50 €
Sauerkirschnektar	0,3l	4,50 €
Bananennektar	0,3l	4,50 €
Mangosaft	0,3l	4,50 €
KIBA (Sauerkirsch-Bananennektar)	0,3l	4,50 €

Wasser

Gerolsteiner Naturell	Flasche 0,25l	3,40 €
	Flasche 0,5l	5,60 €
Gerolsteiner Medium	Flasche 0,25l	3,40 €
	Flasche 0,5l	5,60 €



Warme Getränke

Cappuccino		3,60 €
Tasse Kaffee		3,20 €
Latte Macchiato		4,50 €
Griechischer Mocca		3,50 €
Espresso		3,10 €
Espresso doppelt		3,80 €
Glas Tee		3,90 €
Glühwein	0,2 l 10,5% vol.	5,30 €



Spirituosen 2cl

Metaxa (5 Sterne)	38% vol.	4,00 €
Metaxa (7 Sterne)	40% vol.	5,90 €
Tsipuro	40% vol.	4,00 €
Ouzo	37,5% vol.	2,50 €
Ouzo Flasche 0,7l	37,5% vol.	19,00 €
Ramazzotti	30% vol.	4,00 €
Jägermeister	35% vol.	4,00 €
Underberg	44% vol.	4,00 €
Martini Bianco	14,4% vol.	5,90 €

Spritz / Aperitif

Hugo	6% vol.	7,50 €
Aperol Spritz^(2,5)	15% vol.	7,50 €
Ramazzotti Rosato		7,50 €
Martini Bianco Tonic		7,50 €

Longdrinks (2cl Alkoholgehalt)

Bacardi Cola^(2,3)	37,5% vol.	7,50 €
Campari⁽²⁾ Orange	25% vol.	7,50 €
Whisky Cola^(2,3)	40% vol.	7,50 €
Metaxa Cola^(2,3)	38% vol.	7,50 €
Gin Tonic^(2,3)	37,5% vol.	7,50 €
Wodka Lemon^(2,3)	37,5% vol.	7,50 €
Batida Kirsch	16% vol.	7,50 €



Prosecco / Sekt

Sekt Hausmarke	Glas 0,1l	10,5% vol.	5,80 €
Prosecco	Glas 0,1l	10,5% vol.	5,80 €



Offene Weine aus Griechenland

- rot -

	0,2l	0,5l	1,0l
Hauswein^(L) trocken, 12% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Hauswein^(L) rosé, trocken, 12% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Hauswein^(L) halbtrocken, 12% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Hauswein^(L) halbsüß, 11,5% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Mavrodaphne^(L) Likörwein, 15% vol.	7,90 €	14,90 €	24,90 €

... weitere Qualitätsweine finden Sie in unserer folgenden Weinkarte des Hauses

Offene Weine aus Griechenland

- weiß -

	0,2l	0,5l	1,0l
Hauswein^(L) trocken, 11,5% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Retsina^(L) Tafelwein, geharzt, 12% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Hauswein^(L) halbtrocken, 12% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Hauswein^(L) halbsüß, 11,5% vol.	6,90 €	12,90 €	21,50 €
Samos^(L) Likörwein, 15% vol.	7,90 €	14,90 €	24,90 €



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung!

Zusatzstoffe: 1=Konservierungsstoffe Benzoesäure, 2=mit Farbstoff, 3=coffeinhaltig, 4=mit Süßstoff Saccharin und Aspartam, 5=chininhaltig, 6=geschwärtzt, 7=mit Antioxidationsmittel, 8=mit Ingwerauszügen

Kennzeichnung der Hauptallergene: A=glutenhaltige Getreide (Weizen), B=Krebstiere, C=Eier und Eierzeugnisse, D=Fische und Fischerzeugnisse, E=Erdnüsse, F=Sojabohnen, G=Milch und Milcherzeugnisse, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere (Tintenfische)
Das Inhaltsverzeichnis der Zusatzstoffe können Sie jederzeit bei uns einsehen.

Besondere *Weißweine* aus Griechenland

Gold Cuvée

Weingut: Michalakis Estate

Anbaugebiet: Herakleion / Kreta

Rebsorten: Malvasia / Muscat Spinas / Chardonnay

gelbe Farbe, frische Aromen von Ananas, Pfirsich und Zitrus mit Noten von weißen Blüten, frischem Oregano und Pfefferminz, im Geschmack fruchtig, erfrischende Säure, aromatisch, lang anhaltend

Flasche	0,75l	24,90 €
Glas	0,2l	8,90 €



Theopetra Malagouzia

Weingut: Theopetra Estate

Anbaugebiet: g.g.A. Meteora

Rebsorten: Malagouzia, Assyrtiko

Zitronengelbe Farbe, Aromen von Zitronenfrüchten, tropischen Früchten und frischer Minze.

Frische Säure im Mund mit rundem Körper und einem runden Abgang.

Flasche	0,75l	24,90 €
Glas	0,2l	8,90 €

Retsina

Retsina Kechri

Gehartzter Wein aus Kalochori - Rebsorte: Savatiano

Anbauregion: Kalochori, Thessaloniki

Rebsorten: Roditis, Savatiano

Ein frischer, junger Retsina mit strohblonder Farbe und ausgewogenem Gleichgewicht von frischem Harz und Früchten in Geschmack und Aroma

Flasche	0,5l	12,90 €
---------	------	---------



Besondere *Rot- & Roséweine* aus Griechenland

Nemea P.D.O.

Weingut: Vineyards Papaioannou

Anbaugebiet: Nemea / Peloponnes

Rebsorten: Agiorgitiko (Biologischer Anbau)

dunkle kirschrote Farbe, im Bouquet nach Kirsche, Waldbeeren,

Pfeffer, dezente Holznoten, im Gaumen fruchtig, kräftig, feine

Tanninen, vollmundig, nachhaltig, nach Sauerkirsche,

Johannisbeere, Pfeffer

Flasche	0,75l	24,90 €
Glas	0,2l	8,90 €



Amethystos

Weingut: Domaine Costa Lazaridi

Anbaugebiet: Adriani / Drama

Rebsorten: Cabernet Sauvignon / Merlot / Agiorgitiko

dunkle, kirschrote Farbe, Aromen von Sauerkirsche, dunklen

Waldbeeren, dunkler Schokolade, im Gaumen fruchtig, feine Tanninen,

vollmundig, im Abgang nach dunklen Cassis, Schokolade und Tabak

Flasche	0,75l	39,90 €
---------	-------	---------

Roséwein

Atlantis

Weingut: Estate Argyros

Anbaugebiet: Santorini / Ägäische Inseln

Rebsorten: Assyrtiko / Mandilaria

helle kirschrote Farbe, Aromen von reifen, süßen Früchten, Erdbeeren,

Kirschen, süße Gewürze und Milkschokolade, im Geschmack fruchtig

und etwas süßlich, frisch, leichte Säure, mittlerer Abgang

Flasche	0,75l	24,90 €
Glas	0,2l	8,90 €



Biologische Tees mit rotem Safran*

Tasse

3,90 €



2. Grüner Tee mit Ingwer, Lakritze, grüner Minze und Safran*

Eine aromatische Mischung als asiatisches Elixier für Vitalität und Wohlbefinden.



3. Kräutermischung aus Honig, Orangenschale, Apfel, Orangenblättern, Brombeerblättern, Hagebutten, Zitronenschale und Safran*

Traditionelles und sehr geschmackvolles Getränk der Safran-Bauern.



4. Kräutermischung aus Pfefferminze, Zitronengras, grüner Minze, Lakritze, Zitronenmyrte und Safran*

Die Kühle der Minze und die Frische der Zitrone ergeben eine perfekte Kombination für heiße Sommertage.



5. Kräutermischung aus Zimt, Gewürznelke, Hibiskus, Orangenschale, Apfel und Safran*

Eine Komposition von süßen Früchten und exotischen Gewürzen, die den Körper wunderbar aufwärmt.



6. Kräutermischung aus Rosmarin, Thymian, Fenchel, grüner Minze, Anis, Oregano, Hibiskus, Lakritze, Orangenblättern und Safran*

Aromen und Geschmack aus den griechischen Gärten im Sommer.



7. Kräutermischung aus Salbei, Zitronenverbene, Rooibos, Pfefferminze, Thymian, Rosmarin, Fenchel, Zitronenmelisse, Anis, Zitronengras und Safran*

Eine feine und sehr aromatische Mischung aus handverlesenen Bergkräutern und Blumen.

* Safran = Krocus aus Kozani - Geschützte Ursprungsbezeichnung - Griechisches Produkt

Warme Getränke

Cappuccino			3,60 €
Tasse Kaffee			3,20 €
Latte Macchiato			4,50 €
Griechischer Mocca			3,50 €
Espresso			3,10 €
Espresso doppelt			3,80 €
Glühwein	0,2 l	10,5% vol.	5,30 €



Eisbecher & Desserts



Schoko Becher 7,80 €

Cremiges Schokoladeneis^(G) gekrönt von Schokosauce, Schokostreuseln, Eiswaffel^(A) und Sahneklecks^(G)



Heiße Liebe 7,80 €

Köstliche Kombination aus cremigem Eis Vanillegeschmack^(G) mit heißen Himbeeren und Sauce



Eierlikörbecher 7,80 €

Cremiges Eis Vanillegeschmack^(G), mit Eierlikör^(C,*), garniert mit Sahne^(G) * mit Alkohol



Kleine Leidenschaft 3,50 €

Eine Kugel Eis^(G) nach Wahl, garniert mit Sahne^(G) und Sauce



Panna Cotta 8,90 €

Der Nachtisch-Klassiker mit einer köstlichen Karamellsoße



Schokoladenkuchen 8,90 €

Traumhafter Schokoladenkuchen mit einer Kugel Eis Vanillegeschmack^(G)



Griechischer Joghurt 7,90 €

Typisch griechischer Joghurt^(G) mit Honig und Nüssen^(H)

Extra Schlagsahne 1,00 €

Extra Kugel Eis 1,90 €

Unsere Eissorten:

- Vanille

- Schokolade

*Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns gefallen hat
und möchten uns herzlich von Ihnen verabschieden.*



Parga

*Wir würden uns freuen, Sie recht bald wieder
in unserem Haus begrüßen zu dürfen!*



Besuchen Sie unsere Internetseite
www.athos-pirna.de



Töpfergasse 1 • 01796 Pirna
Telefon 03501 - 77 94 142 • www.athos-pirna.de

Dienstag - Donnerstag 17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag - Sonntag & Feiertage 11.30 Uhr - 14.00 Uhr und 17.00 Uhr - 22.00 Uhr
Montag Ruhetag