

RESTAURANT
APOLLON
IN „DIE LÜFTE“
Griechische Spezialitäten



Pretzfelder Str. 22 · 81249 München
Telefon 089/3741 1071 oder 089/3741 1072

Öffnungszeiten:

11:30 Uhr bis 14:45 Uhr und 17:30 Uhr bis 23:30 Uhr.
Montag Ruhetag (außer an Feiertagen)

Warme Küche:

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 22:45 Uhr

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ

Guten Appetit

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Wir arrangieren für Sie:

Ihre Familienfeier · Geschäftsessen
Jubiläumsfeiern · Geburtstagsfeiern
Hochzeitsfeiern · und vieles mehr.
Sprechen Sie mit uns!

Party-Service ab 10 bis 100 Personen.

Geschenkgutschein

für Essen und Trinken im Wert von

Euro

Betrag in Buchstaben

Ort

Eine Barauszahlung dieses Betrages ist nicht möglich

Datum

RESTAURANT

APOLLON

Unterschrift

IN "DIE LÜFTE"
GRIECH. SPEZIALITÄTEN

APERITIFS

			Euro
174. Ouzo mit Eis	4 cl	38 %	4,90
176. Campari mit Orangensaft oder Soda ⁴	2 cl	25 %	4,90
177. Martini Bianco	6 cl	15 %	6,50
283. Prosecco (Piccolo)	0,2 l	10,5 %	6,90



KALTE VORSPEISEN

	Euro
1. Zaziki Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4,90
2. Oliven² und Peperoni	4,90
3. Tirokafteri (Käsepaste)	5,90
5. Oktopussalat Krake mit Öl, Zwiebeln und Essig	11,50
6. Kalamarisalat (Tintenfischsalat) mit Öl, Zwiebeln und Essig	9,90
7. Taramas roter Kaviar in Öl eingelegt ⁴	6,30
9. Kalte Platte	12,90

WARME VORSPEISEN

	Euro
12. Austernpilze vom Grill mit Knoblauchsoße	7,90
13. Dolmades gefüllte Weinblätter mit Fleisch, Reis und Soße	6,90
14. Gebackene Auberginen mit Zaziki	7,90
15. Gebackene Zucchini mit Zaziki	7,90
16. Gebackene Auberginen und Zucchini mit Zaziki	9,50
17. Sardellen gebacken mit Soße und Zitrone	8,90
18. Muscheln (Mydia) vom Grill mit Knoblauch	8,90
19. Oktopus vom Grill	15,90
20. Peperoni vom Grill mit Knoblauch	6,20
21. Scampis-Saganaki (Scampis in Tomatensauce mit Käse überbacken)	14,20
22. Warme Platte	13,50

SUPPEN

	Euro
25. Bohnensuppe	4,90
26. Tomatensuppe	4,90
28. Fischsuppe mit Gemüse nach griech. Art	5,90



KÄSE

	Euro
29. Chaloumi Zypriotischer Qualitätskäse vom Grill	8,90
30. Schafskäse (Feta) mit Olivenöl und Zwiebeln	7,00
31. Tiropitakia Blätterteig, mit Käse gefüllt	7,60
32. Schafskäse aus dem Backofen	8,90
33. Tirokeftedes (Käseküchle)	6,90
34. Saganaki gebackener Schafskäse	8,90
35. Paprika gefüllt mit Schafskäse vom Grill	9,20

SALATE

	Euro
37. Lachs Salat gemischter Salat mit Lachsfilet	15,00
38. Griech. Bauernsalat	11,90
40. Bohnensalat	5,00
44. Gemischter Salat	5,20
45. Fitness Salat gemischter Salat mit Hähnchenbrustfiletstreifen	14,00

BEILAGEN

	Euro
48. Pitta Fladenbrot	2,90
49. Pitta Fladenbrot mit Knoblauch	3,10
50. Reis	3,20
51. Pommes frites	4,90
52. Kartoffeln Salzkartoffeln aus dem Ofen	4,90
53. Portion Gemüse gekocht	5,50
54. Knoblauchbrot mit Käse und Tomate	4,90
55. Riesenbohnen	5,80
57. Portion: Metaxa-, Champignon- oder Pfeffersauce	2,50

FISCHGERICHTE

	Euro
60. Miesmuscheln und Kalamaria vom Grill mit Knoblauch, Gemüse, Kartoffeln und gem. Salat	18,90
61. Kalamaria frittiert, mit Pommes, gem. Salat und Zitrone	16,90
62. Kalamaria vom Grill mit Pommes frites, gem. Salat und Zitrone	16,90
66. Seehechtfilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln, gem. Salat und Zitrone	17,90
67. Riesengarnelen vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln, gem. Salat und Zitrone	25,90
68. Zanderfilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln, gem. Salat und Zitrone	18,90
70. Fischplatte vom Grill für 1 Person Riesengarnelen, Kalamaria, Seehechtfilet, Gemüse, Kartoffeln, gem. Salat und Zitrone	25,60
72. Lachsfilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln, gem. Salat und Zitrone	20,00
73. Doradefilet vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln, gem. Salat und Zitrone	23,90
74. Fischplatte vom Grill für 2 Personen Riesengarnelen, Kalamaria, Seehechtfilet, Lachsfilet, Gemüse, Kartoffeln, 2 gem. Salate und Zitrone	54,00

GIROSGERICHTE

	Euro
81. Giros mit gem. Salat, Zaziki und Reis	14,90
83. Giros-Spezial überbacken mit Metaxa-Sauce, Pommes und gem. Salat	17,50

Giros ist Schweinefleisch vom Drehspieß.

VOM GRILL

	Euro
85. Suzuki (spezielle Fleischküchle) mit gem. Salat, Reis und Zaziki	13,50
86. Bifteki (Fleischküchle mit Schafskäse gefüllt) mit gem. Salat und Reis	17,10
87. Schweinesteak mit Metaxasoße, gem. Salat und Pommes	16,90
88. Suvlakl (2 Spieße) mit gem. Salat, Reis und Zaziki	15,90
89. Suvlakl gefüllt mit Schafskäse, Reis und gem. Salat	16,90
90. Rinder-Leber mit gem. Salat, Reis und Zwiebeln	13,50
91. Schweineschnitzel paniert mit gem. Salat und Pommes frites	13,50
93. Lammkotelett (5 Stück) mit gem. Salat, Reis und Zaziki	20,90

GEMISCHTE PLATTEN

95. Kos-Teller	Suvlaki mit Kalamari gem. Salat, Zaziki und Reis	Euro 16,20
96. Paros-Teller	Giros mit Kalamari gem. Salat, Zaziki und Reis	17,10
97. Santorini-Teller	Giros, Suvlaki, Kalamari gem. Salat, Zaziki und Reis	19,50
98. Dionysos-Teller	Suzuki, Giros, Lammkotelett, Suvlaki, gem. Salat, Zaziki und Reis	20,50
100. Hermes-Teller	2 Suzuki, Giros, gem. Salat, Reis und Zaziki	16,50
101. Delphi-Teller	Suvlaki, Giros, gem. Salat, Reis und Zaziki	16,90
102. Poseidon-Teller	Suvlaki, Giros 2 Lammkotelettes, Zaziki, gem. Salat und Reis	20,50
103. Irodion-Teller	1 Suvlaki, 1 Suzuki, 1 Leber, Giros gem. Salat, Reis und Zaziki	20,70
104. Apollon-Platte	1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 1 Suzuki, 1 Suvlaki, Kalamari gem. Salat, Reis und Zaziki	22,50
105. Dorf-Teller	1 Schweinesteak, 1 Suvlaki, Giros, Zaziki gem. Salat und Reis	20,50

VEGETARISCHE PLATTEN



107. Austernpilze	vom Grill mit Gemüse und Knoblauchsoße	13,90
108. Vegetarische Gemüse-Platte	gekochtes Gemüse, Riesenbohnen, Kartoffeln und gegrillte Zucchini und Auberginen	14,00
109. Kritharaki	(Reisnudeln) mit Gemüse	12,90

GEMISCHTE PLATTEN

für mehrere Personen:

	Euro
110. Rhodos-Platte für 2 Personen	
2 Lammkotelett, 2 Suzuki, 2 Suflaki, Giros, 2 gem. Salat, Zaziki und Reis	47,00
111. Akropolis-Platte für 2 Personen	
2 Suflaki, 2 Lammkotelett, Giros, Kalamaria, 2 gem. Salat, Zaziki und Reis	49,00

FILETS VOM GRILL

	Euro
116. Lammfilet mit gem. Salat, Zaziki und Reis	24,90
117. Spezialspieß vom Schweinefilet (2 Spieße) mit gem. Salat, Reis und Zaziki	20,40
118. Schweinefilet m. gem. Salat, Pfeffersauce u. Reis	21,90
122. Hähnchen-Filet mit gem. Salat, Pommes frites und Champignonsauce	18,00
124. Putenbrustfiletspieß mit Zaziki, Reis und gem. Salat	18,00

AUS DER PFANNE

	Euro
125. Schweinefilet geschnetzelt (in der Pfanne serviert) mit Soße Bernaise, Kartoffeln und gem. Salat	21,00
126. Lammfilet geschnetzelt (in der Pfanne serviert) mit Soße Bernaise, Kartoffeln und gem. Salat	24,00

AUS DEM BACKOFEN

130. Kritharaki (Reisnudeln) mit Hackfleisch, Pilzen, Paprika, Käse überbacken und gem. Salat	Euro 14,20
131. Spaghetti mit Hackfleisch, Pilzen, Paprika, Käse überbacken und gem. Salat	14,20
134. Musaka mit Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln, Eiercreme überbacken und gem. Salat	16,90
136. Lammhaxe mit Kritharaki (Reisnudeln), Käse und gem. Salat	18,90
138. Lammhaxe mit Kartoffeln, Käse und gem. Salat	18,90
139. Lammhaxe m. Riesenbohnen, Käse u. gem. Salat	18,90
140. Lammhaxe mit Auberginen, Käse u. gem. Salat	18,90
141. Lammhaxe mit grünen Bohnen, Käse und gem. Salat	18,90
142. Stifado Kalbfleisch mit ganzen gekochten Zwiebeln und gem. Salat	19,90
146. Kalbfleisch mit Kritharaki (Reisnudeln) Käse und gem. Salat	18,90
148. Kalbfleisch mit Kartoffeln, Käse und gem. Salat	18,90
149. Kalbfleisch mit Riesenbohnen, Käse u. gem. Salat	18,90
150. Kalbfleisch mit Auberginen, Käse und gem. Salat	18,90
151. Kalbfleisch mit grünen Bohnen, Käse und gem. Salat	18,90



Für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahren

152. Suvlaki gegrillter Fleischspieß mit Pommes frites	Euro 9,20
153. Giros Fleisch vom Drehspieß mit Pommes frites	9,20
154. Kritharaki Reismudeln mit Tomatensauce	8,20
156. Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites	9,20

NACHSPEISEN

157. Kadaifi mit Eis feine Teigfäden mit Mandel- oder Walnussfüllung und Honig	Euro 5,30
159. Joghurt griech., mit Honig und Nüssen	5,50
160. Galaktoburico Blätterteig mit Eiercreme gefüllt und Eis	6,50
161. Baklavas mit Eis Blätterteig mit Mandel- oder Walnussfüllung und Honig	5,30
163. Gebackene Banane mit Honig, Vanilleeis und Sahne	6,50

WARME GETRÄNKE

166. Griechischer Mokka	Euro 2,90
167. Tasse Kaffee	3,00
168. Glas Tee	2,50
169. Tasse Cappuccino	3,50
170. Espresso	2,50
173. Latte Macchiato	4,50



APERITIFS

			Euro
174. Ouzo mit Eis	4 cl	38 %	4,90
176. Campari mit Orangensaft oder Soda ⁴	2 cl	25 %	4,90
177. Martini Bianco	6 cl	15 %	6,50
283. Prosecco (Piccolo)	0,2 l	10,5 %	6,90

DRINKS

			Euro
180. Tsipuro			
Griech. Traditions- und Qualitätsdrink	2 cl	46%	3,50
181. Ouzo	2 cl	38%	3,00
184. Baileys	2 cl	38%	3,50
187. Ramazotti	2 cl	30%	3,60
189. Wodka Lemon ¹	2 cl	38%	6,00
190. Jägermeister	2 cl	35%	3,50
191. Whisky Scotch mit Cola	2 cl	40%	6,00
192. Williams Birne	2 cl	40%	4,00

METAXA

			Euro
196. Metaxa 5 Sterne	2 cl	40%	4,50
197. Metaxa 7 Sterne	2 cl	40%	5,00
199. Metaxa 40-Jährig	2 cl	40%	7,50
200. Metaxa spezial Reserve	2 cl	40%	9,50

¹ = chininhaltig

³ = coffeinhaltig

⁴ = mit Farbstoff



BIERE

		Euro
201. Helles vom Faß	0,5 l	4,50
202. Pils	0,3 l	4,00
203. Dunkles Bier	0,5 l	4,50
204. Alkoholfreies Bier	0,5 l	4,60
205. Hefeweißbier	0,5 l	4,60
206. Dunkles Hefeweißbier	0,5 l	4,60
207. Leichtes Weißbier	0,5 l	4,60
208. Radler	0,5 l	4,50
209. Kleines Helles vom Faß	0,3 l	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		Euro
210. Apfelsaftschorle sauer	0,2 l	3,00
211. Coca-Cola ^{3 4}	0,2 l	3,00
212. Limonade	0,2 l	3,00
213. Bitter Lemon ¹	0,2 l	3,00
214. Tafelwasser	0,2 l	2,90
215. Spezi ^{3 4}	0,2 l	3,00
216. Apfelsaft	0,2 l	3,30
217. Orangensaft	0,2 l	3,30
220. Apfelsaftschorle sauer	0,4 l	4,30
221. Coca-Cola ^{3 4}	0,4 l	4,30
222. Limonade	0,4 l	4,30
223. Bitter Lemon ¹	0,4 l	4,30
224. Tafelwasser	0,4 l	4,00
225. Spezi ^{3 4}	0,4 l	4,30
226. Apfelsaft	0,4 l	4,50
227. Orangensaft	0,4 l	4,50
230. Mineralwasser (Flasche)	0,5 l	4,90
231. Stilles Wasser (Flasche)	0,5 l	4,30

¹ = chininhaltig

³ = coffeinhaltig

⁴ = mit Farbstoff



OFFENE GRIECH. WEINE

(TAFELWEINE)

ROTWEINE		Euro
235. Demestica trocken	1/4 l	6,50
237. Anthos herb	1/4 l	6,70
238. Imiglykos halbsüß	1/4 l	6,60
239. Merlot	1/4 l	7,30
240. Mavrodaphne sehr süß (Likörwein)	1/4 l	8,50
241. Glas Rotwein	1/8 l	4,50
242. Rotweinschorle	1/4 l	6,00
2422. Rotweinschorle , groß	0,5 l	10,50

(TAFELWEINE)

ROSÉWEINE		Euro
243. Retsina (kokineli) speziell geharzt	1/4 l	6,50
244. Roditis herb	1/4 l	6,50

(TAFELWEINE)

WEISSWEINE		Euro
245. Demestica trocken	1/4 l	6,50
247. Anthos herb	1/4 l	6,70
248. Imiglykos halbsüß	1/4 l	6,60
250. Samos sehr süß (Likörwein)	1/4 l	8,50
251. Glas Weißwein	1/8 l	4,50
252. Weißweinschorle	1/4 l	6,00
2522. Weißweinschorle , groß	0,5 l	10,50
253. Retsina geharzt	1/4 l	6,50
254. Retsina Malamatina (Flasche)	0,5 l	10,90
2541. Retsina Kechribari (Flasche)	0,5 l	12,90

GRIECH. FLASCHENWEINE

ROTWEINE

Euro

- | | | | |
|------|---|--------|-------|
| 255. | Imiglykos halbsüß, Tafelwein | 0,75 l | 19,90 |
| 256. | Organic Merlot Tsantali
Merlot / Chalkidiki g.g.A
Aromen von Kirschen, Wald- und Brombeeren,
Feinkörnige Tanninstruktur, langtragender Abgang. | 0,75 l | 26,00 |
| 257. | Eros & Psyche Pavlos Argyropoulos
Xinomavro - Syrah / Makedonien (griech.)
Modern, harmonisch, geschmeidig, fruchtig, saftig. | 0,75 l | 26,00 |
| 258. | Nemea Aivalis
Agiorgitiko / Nemea - Peloponnes
Vollmundig, stoffig, fruchtig, seidig, lang. | 0,75 l | 29,00 |
| 259. | Dilofos Tselepos
Cabernet - Merlot / Mantinia - Arcadia
Seidige Textur, Substanz, Tiefe, Eleganz . . . Dauerbrenner. | 0,75 l | 34,00 |
| 260. | Evches Pieria Eratini
Cabernet - Syrah - Xynomavro / Pieria - Makedonien (griech.)
Ausgewogene Fruchtigkeit und Würze, kompakt elegant . . . herrlich. | 0,75 l | 34,00 |
| 261. | Avlotopi Tselepos
Cabernet / Mantinia - Arcadia
Fruchtig, herrlich süß betörende Röstaromatik, großartige Struktur . . . | 0,75 l | 46,00 |

WEISSWEINE

Euro

- | | | | |
|------|---|--------|-------|
| 265. | Imiglykos halbsüß, Tafelwein | 0,75 l | 19,90 |
| 266. | Savatiano Papagiannakos
Savatiano / Attiki
Dezenter Duft, cremig, weich, harmonisch . . . süffig. | 0,75 l | 26,00 |
| 267. | Malagouzia Alpha Estate
Malagouzia / Florina
Feine filigrane Frucht mit Kräuternoten. Angenehm, frisch, weich. | 0,75 l | 27,00 |
| 268. | Santorini Tsantalis
Assyrtiko / Santorini
Warm mineralisch mit etwas Zitrusduft, klar und geradlinig, zartfruchtig,
feinmineralisch mit ein paar Kräuternoten, feine Säure, gute Balance. | 0,75 l | 31,00 |
| 269. | Marmarias Tselepos
Chardonnay / Mantinia - Arcadia
Fruchtig, vollmundig, cremig, erfrischend . . . für Anspruchsvolle. | 0,75 l | 34,00 |
| 270. | Sauvignon Blanc Alpha Estate
Sauvignon Blanc / Florina
Exotische Frucht, voll und vielschichtig; brillantes Säurespiel. | 0,75 l | 35,00 |
| 271. | Fume Gerovassiliou
Sauvignon Blanc - Epanomi (Barrique) | 0,75 l | 44,00 |

ROSÉWEINE

Euro

- | | | | |
|------|---|--------|-------|
| 275. | Driopi
Agiorgitiko / Nemea
Beerig, marmeladig, trotzdem trocken. | 0,75 l | 24,00 |
| 276. | Granatus Papagiannakos
Cabernet - Agiorgitiko / Attiki
Beerig, cremig, fein, frisch, langer samtiger Abgang. | 0,75 l | 29,00 |



SEKT

		Euro
280. Prosecco	0,75 l	23,00
283. Prosecco (Piccolo)	0,2 l	6,90

CHAMPAGNER

		Euro
285. Moët & Chandon	0,75 l	120,00

COCKTAIL

		Euro
290. Tequila Sunrise	Tequila, Orangensaft, Grenadine	7,90
291. Cuba Libre	Rum, Cola, Zitronensaft	7,90
292. Screwdriver	Vodka, Orangensaft	7,90
293. Hugo		6,90
294. Aperol Spritz		6,90
295. Lillet Wild Berry		7,90



Xenios Zeus (der gastfreundliche Zeus) war nicht nur der höchste der Götter, sondern auch der Gott der Gastfreundschaft. Wir hoffen und wünschen uns, daß Sie bei Ihrem Besuch bei uns diesen griechischen Mythos bestätigt finden.

Apollon war in der griechischen und römischen Mythologie der Gott des Lichts, des Frühlings, der sittlichen Reinheit und Mäßigung sowie der Weissagung und der Künste, insbesondere der Musik, der Dichtkunst und des Gesanges. Das Heiligtum in Delphi, die bedeutendste Orakelstätte der Antike, war ihm geweiht. Als Olympier gehörte er zu den zwölf Hauptgöttern des griechischen Pantheons.

