Restaurant Lemoni

WEIN / WINE / VINO

Weißwein / White Wine / Vino Blanco

Boyante, Verdejo, D.O. Rueda	Glass	€ 3,90
Boyante, Verdejo, D.O. Rueda	Bottle	€ 16,-
En la Parra, Chardonnay, D.O Valencia, ECO	Glass	€ 3,90
En la Parra, Chardonnay, D.O Valencia, ECO	Bottle	€ 16,-

Rose Wein / Rose Wine / Vino Rosado

Audentia, Cabernet Sauvignon, D.O. Valencia	Glass	€ 3,90
Audentia, Cabernet Sauvignon, D.O. Valencia	Bottle	€ 16,-

Rotwein / Red Wine / Vino Tinto

Lirico, Monastrell, D.O. Valencia	Glass	€ 3,90
Lirico, Monastrell, D.O. Valencia	Bottle	€ 16,-
Chaval, Bobal, D.O Valencia, ECO	Glass	€ 3,90
Chaval, Bobal, D.O Valencia, ECO	Bottle	€ 16,-

BIER / BEERS / CERVEZA

Fassbier / Draft beer / Cerveza de barril

Estrella Damm (Barcelona)	0,33l	€ 2,80
Estrella Damm Tanque	0,5l	€ 4,20

Flaschenbier / Bottled beer / Cerveza embotellada

Estrella Damm (Barcelona)	0,33l	€ 2,80
Paulaner (German Wheat Beer)	0,5l	€ 4,80
Mythos (Greek Beer)	0,33l	€ 3,50
Corona (Mexican Beer)	0,33l	€ 3,50

Alkoholfrei / Non-alcoholic / Sin alcohol

Erdinger Hefeweizen (German Beer)	0,5l	€ 4,80
Estrella Free Damm (Barcelona)	0,33l	€ 2,80

SOFTDRINKS / REFRESCOS

Aqua Sin Gas	0,33l	€ 2,50
Aqua con Gas	0,33l	€ 2,50
Coca Cola	0,33l	€ 2,70
Coca Cola zero	0,33l	€ 2,70
Fanta Limon	0,33l	€ 2,70
Fanta Naranja	0,33l	€ 2,70
Sprite	0,33l	€ 2,70
Fuze Tea	0,33l	€ 2,70
Tonic Water	0,2l	€ 2,70
Zumo Manzana, Pina o Naranja	0,33l	€ 2,70

CAFETERIA

Cafe Solo	€ 2,-
Cortado	€ 2,-
Cafe con leche	€ 2,50
Americano	€ 2,50
Carajillo	€ 3,50
Irish Coffee	€ 9,50
Te verde and please ask also for other Teas	€ 2,50

APERITIFS

Aperol Spritz	€ 8,50
Campari Spritz	€ 8,50
Campari Orange	€ 8,50
Lillet Wild Berry	€ 8,50

LONGDRINKS

Sangria	€ 7,50
Vodka Lemon	€ 8,50
Vodka Orange	€ 8,50
Bacardi Cola	€ 8,50
Gin Tonic	€ 9,50
Gin Tonic "Hendricks"	€ 12,50
Vodka "Crystal Skull" Lemon	€ 10,50
Vodka "Crystal Skull" Orange	€ 10,50

SPIRITS

Lörch Obstbrände in Himbeere, Obstler und Williams Birne	€ 3,50
Jägermeister	€ 4,-
Baileys	€ 4,50
Brandy Terry or Veterano	€ 3,-
Ouzo Plomari	€ 3,50
J&B Whiskey	€ 4,50
Tequila Golden or White	€ 4,50
Ramazotti	€ 4,50
Bacardi Rum	€ 4,50
Sambuca	€ 4,50
Larios Gin	€ 4,50
Pink Gin Strawberry	€ 4,50
Vodka Absolut	€ 4,50
Bombay Saphire	€ 5,50
Cardenal Mendoza Brandy	€ 5,50
Vodka "Crystal Skull"	€ 7,50
Glenmorangie 10 Years Whiskey	€ 7,50
Metaxa 5 Sterne - 5 years Old	€ 5,50
Metaxa 7 Sterne - 7 Years Old	€ 7,50
Metaxa 12 Sterne - 12 Years Old	€ 9,50
Metaxa Grande Fine - 15 Years Old in Limousin barrel	€ 12,50

Restaurant Lemoni

SALATE

Beilagensalat, grüner Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln	€ 4,50
Gurkensalat nach Omas Art mit Dill, Essig und Öl	€ 6,50
Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Kalamata Oliven und Feta Käse (V)	€ 13,50
Griechischer Bauernsalat zusätzlich mit Souvlaki Hähnchenspieß	€ 16,50

VORSPEISEN

Zwiebelsuppe, nach französischer Art mit Weißwein dazu Brot mit Käse überbacken (V)	€ 7,50
Pita Brot, frisches hausgemachtes in Olivenöl gebackenes Pita Brot, warm serviert (V)	€ 2,-
Meze Teller, Tzatziki, Taramosalata, Hummus, Oliven und Pita Brot	€ 15,50
Kalamata Oliven, Kalamon Oliven von der griechischen Halbinsel Peloponnes (V)	€ 4,50
Tzatziki, original griechischer Sahne-Joghurt, Salatgurke,Olivenöl, Zitrone und Knoblauch (V)	€ 4,50
Dolmadakia, gefüllte Weinblätter mit einer aromatischen Mischung aus Reis, frischen Kräutern, Zitronensaft und Tzatziki (V)	€ 8,50
Gigantes, griechische Riesenbohnen in hausgemachter aromatischer Tomatensauce mitfrischen Kräutern und wildem Oregano aus Kreta (V)	€ 7,50
Baba Ghanoush, Auberginenpüree mit feiner Sesampaste, Knoblauch, Zitronensaft und Olivenöl orientalisch gewürzt, mit zarter Rauchnote auf gebratenen Auberginen mit Parmesan überbacken (V)	€ 9,50
Hummus mit Feta, Kichererbsen-Dip mit Feta Käse, frischem Basilikumöl auf gebratenen Zucchinis (V)	€ 9,50
Feta Saganaki, Feta Käse im Olivenöl knusprig ausgebacken mit Honig, Sesam und Feigendip (V)	€ 9,50
Feta Bouyiourdi, vom Grill auf Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, und Knoblauch (V)	€ 9,50
Gavros, Sardellen frisch frittiert mit Tzatziki und Zitrone	€ 9,50
Gambas al ajillo, Garnelen in Olivenöl, Knoblauch und Chili gebraten und mit Metaxa Brandy flambiert	€ 14,50

KINDERGERICHTE BIS 12 JAHRE

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein oder Hähnchen nach Wiener Art mit Pommes	€ 9,50
Hähnchenbrustfilet, Hähnchenbrustfilet knusprig paniert mit Pommes	€ 9,50
Fischstäbchen mit Pommes	€ 9,50

Restaurant Lemoni

HAUPTGERICHTE

Gyros Teller, frisch gegrilltes Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch vom Drehspieß-Grill. Serviert mit Tzatziki, knusprigen Oregano Pommes	€ 15,50
Souvlaki, Zarte, saftig gegrillte Fleischspieße vom Schwein oder Hähnchen, mariniert mit Oregano, mediterranen Kräutern, Zitrone und Olivenöl. Serviert mit Tzatziki und knusprigen Oregano Pommes	€ 15,50
Paidakia, frische Lammkoteletts vom Grill serviert mit Tzatziki und knusprigen Oregano Pommes	€ 20,50
Grillteller „Olympia“, Lammkotelett, Gyros, Hähnchen- und Schweinespieße. Serviert mit Tzatziki und knusprigen Oregano Pommes	€ 22,50
Ossobuco, Kalbsbeinscheibe nach griechischer Art, 24 Stunden geschmort in dunkler Rotweinsauce mit Karotten und wildem Oregano serviert mit frischer Tagliatelle	€ 20,50
Moussaka, Schichten aus Auberginen, Kartoffeln und einem würzigen Ragout aus Rinderhackfleisch, überbacken mit einer feinen Béchamelsauce bis sie goldbraun sind	€ 18,50
Pasta al Champignons, griechische Orzo Pasta mit Champignons, grünem Spargel und Parmesan (V)	€ 15,50
Pasta al Lemon, griechische Orzo Pasta mit Zitrone, frischem Basilikum, Parmesan und Wildfang-Garnelen	€ 19,50
Rindergulasch, langsam geschmort nach traditionellem Hausrezept in einer kräftigen Soße mit Paprika und frischer Tagliatelle	€ 17,50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und gekochtem Schinken mit Pommes	€ 20,50
Schnitzel "Wiener Art“, paniertes Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Pommes	€ 15,50
Champignon Rahmsauce - Grüne Pfeffersauce - Jägersauce - gebratene Zwiebeln	€ 3,50
Bratkartoffeln - Griechische Nudeln mediterran	€ 1,50

DESSERTS

Apfelkuchen mit Streusel aus dem Ofen mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Tiramisu „Lemoni“, mit Mascarpone, Zitrone und griechischem Joghurt	€ 8,50
Griechischer Joghurt mit Honig, Pistazien und Minze	€ 6,50
Coulant de Chocolate, Warmer Schokoladen-Lavakuchen mit einem flüssigen Kern dazu eine Kugel feines Vanilleeis	€ 7,50
Karidopita, saftiger griechischer Walnusskuchen mit Zimt und Sirup ein aromatisches Highlight dazu eine Kugel feines Vanilleeis und Sahne	€ 8,50

Restaurant Lemoni

SALADS

Side salad, green salad with tomatoes, cucumbers, bell peppers, and onions	€ 4,50
Grandma's Cucumber Salad with Dill, Vinegar, and Oil	€ 6,50
Greek Farmer's Salad with tomatoes, cucumbers, bell peppers, onions, Kalamata olives, and feta cheese (V)	€ 13,50
Greek Farmer's Salad plus chicken souvlaki skewer	€ 16,50

STARTERS

Onion soup, French-style bread au gratin with white wine and cheese (V)	€ 7,50
Pita Bread, Fresh, homemade pita bread baked in olive oil, served warm (V)	€ 2,-
Meze Plate, Tzatziki, Taramosalata, Hummus, Olives und Pita Bread	€ 15,50
Kalamata Olives, Kalamon olives from the Peloponnese peninsula in Greece (V)	€ 4,50
Tzatziki, Authentic Greek cream yogurt, cucumber, olive oil, lemon, and garlic (V)	€ 4,50
Dolmadakia, Stuffed grape leaves with an aromatic mixture of rice, fresh herbs, lemon juice, and tzatziki (V)	€ 8.50
Gigantes, Greek giant beans in a homemade, flavorful tomato sauce with fresh herbs and wild oregano from Crete (V)	€ 7,50
Baba Ghanoush, Eggplant purée with sesame paste, garlic, lemon juice, and olive oil spiced with Middle Eastern spices, with a smoky note, served over pan-seared eggplant and topped with Parmesan (V)	€ 9,50
Hummus with Feta, Chickpea dip with feta cheese and fresh basil oil served on sautéed zucchini (V)	€ 9,50
Feta Saganaki, Feta cheese fried in olive oil until crispy, served with honey, sesame seeds, and a fig dip (V)	€ 9,50
Feta Bouyiourdi, straight from the grill onto tomatoes, onions, bell peppers, hot peppers, and garlic (V)	€ 9,50
Gavros, Freshly fried anchovies with tzatziki and lemon	€ 9,50
Gambas al ajillo, Shrimp sautéed in olive oil, garlic, and chili, then flambéed with Metaxa brandy	€ 14,50

MEALS FOR CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD

"Viennese-Style" Schnitzel Viennese-style pork or chicken with French fries	€ 9,50
Chicken breast fillet, Crispy breaded chicken breast with French fries	€ 9,50
Fish sticks with French fries	€ 9,50

Restaurant Lemoni

MAIN COURSES

Gyros Plate, freshly grilled pork or chicken from a rotisserie grill. Served with tzatziki and crispy oregano fries	€ 15,50
Souvlaki, tender, juicy grilled pork or chicken skewers, marinated with oregano, mediterranean herbs, lemon, and olive oil. Served with tzatziki and crispy oregano fries	€ 15,50
Paidakia, Fresh grilled lamb chops with tzatziki and crispy oregano fries	€ 20,50
Grilled Platter „Olympia“, lamb chops, gyros, chicken and pork skewers. Served with tzatziki and crispy oregano fries	€ 22,50
Ossobuco, Greek-style veal shank, braised for 24 hours in a dark red wine sauce with carrots and wild oregano. Served with fresh tagliatelle	€ 20,50
Moussaka, layers of eggplant, potatoes, and a spicy ragout made with ground beef, baked with a delicate béchamel sauce until golden brown	€ 18,50
Pasta al Champignons, Greek Orzo Pasta with Mushrooms, Green Asparagus, and Parmesan (V)	€ 15,50
Pasta al Lemon, Greek orzo pasta with lemon, fresh basil, Parmesan, and wild gambas	€ 19,50
Beef Goulash, Slow-cooked according to a traditional family recipe in a rich sauce with bell peppers and fresh tagliatelle	€ 17,50
Cordon Bleu pork stuffed with cheese and cooked ham, served with French fries	€ 20,50
Schnitzel "Wiener Art“, breaded pork or chicken cutlet with French fries	€ 15,50
Mushroom Cream Sauce - Green Pepper Sauce - Hunter's Sauce - sauteed onions	€ 3,50
Pan-Fried Potatoes - Greek Pasta Orzo Mediterranean Style	€ 1,50

DESSERTS

Apple Cake Fresh from the oven with crumble topping, served with vanilla ice cream and whipped cream	€ 7,50
Tiramisu „Lemoni“, with mascarpone, lemon, and Greek yogurt	€ 8,50
Greek Yogurt with honey, pistachios, and mint	€ 6,50
Coulant de Chocolate, Warm chocolate lava cake with a molten center, served with a scoop of delicious vanilla ice cream	€ 7,50
Karidopita, moist Greek walnut cake with cinnamon and syrup—a flavorful treat acompañado de una bola de helado de vainilla y nata	€ 8,50

Restaurant Lemoni

ENSALADAS

Ensalada de acompañamiento, ensalada verde con tomates, pepinos, pimientos y cebollas	€ 4,50
Ensalada de pepino de la abuela con eneldo, vinagre y aceite	€ 6,50
Ensalada griega de la huerta con tomates, pepinos, pimientos, cebollas, aceitunas Kalamata y queso feta (V)	€ 13,50
Ensalada griega de la huerta además de una brocheta de souvlaki de pollo	€ 16,50

ENTRANTES

Sopa de cebolla, Pan gratinado al estilo francés con vino blanco y queso (V)	€ 7,50
Pita, Pan de pita recién hecho en casa, horneado con aceite de oliva y servido caliente (V)	€ 2,-
Plato de meze, Tzatziki, taramosalata, hummus, aceitunas y pan de pita	€ 15,50
Aceitunas de Kalamata, Aceitunas Kalamon de la península del Peloponeso, en Grecia (V)	€ 4,50
Tzatziki, Yogur griego cremoso auténtico, pepino, aceite de oliva, limón y ajo (V)	€ 4,50
Dolmadakia, Hojas de parra rellenas con una mezcla aromática de arroz, hierbas frescas, limón y tzatziki (V)	€ 8.50
Gigantes, Alubias gigantes griegas en una sabrosa salsa de tomate casera con hierbas frescas y orégano silvestre de Creta (V)	€ 7,50
Baba Ghanoush, Puré de berenjena con pasta de sésamo, ajo, zumo de limón fresco y aceite de oliva, aderezado con Especias de Oriente Medio, con un toque ahumado, servidas sobre berenjenas salteadas y coronadas con parmesano (V)	€ 9,50
Hummus con queso feta, Crema de garbanzos con queso feta y aceite de albahaca fresca, servida sobre calabacín salteado (V)	€ 9,50
Feta Saganaki, Queso feta frito en aceite de oliva hasta que quede crujiente, servido con miel, semillas de sésamo y una salsa de higos (V)	€ 9,50
Feta Bouyiourdi, directamente de la parrilla sobre los tomates, las cebollas, los pimientos, los pimientos picantes y el ajo (V)	€ 9,50
Gavros, Anchoas recién fritas con tzatziki y limón	€ 9,50
Gambas al ajillo, Gambas salteadas en aceite de oliva, ajo y chili, y luego flambeadas con brandy Metaxa	€ 14,50

PLATOS PARA NIÑOS DE HASTA 12 AÑOS

Schnitzel „al estilo vienés“, Cerdo o pollo al estilo vienés con patatas fritas	€ 9,50
Filete de pechuga de pollo, Pechuga de pollo empanada y crujiente con patatas fritas	€ 9,50
Palitos de pescado con patatas fritas	€ 9,50

Restaurant Lemoni

PLATOS PRINCIPALES

Plato de gyros, Carne de cerdo o pollo recién asada en un asador giratorio. Se sirve con tzatziki y patatas fritas crujientes con orégano	€ 15,50
Souvlaki, brochetas de cerdo o pollo a la parrilla, tiernas y jugosas, marinadas con orégano, hierbas mediterráneas, limón y aceite de oliva. Se sirve con tzatziki y patatas fritas crujientes al orégano	€ 15,50
Paidakia, Chuletas de cordero recién asadas a la parrilla con tzatziki y patatas fritas crujientes al orégano	€ 20,50
Plato de parrilla „Olympia“, chuletas de cordero, gyros, brochetas de pollo y cerdo. Se sirven con tzatziki y patatas fritas crujientes con orégano	€ 22,50
Ossobuco, Jarrete de ternera al estilo griego, estofado durante 24 horas en una salsa de vino tinto oscuro con zanahorias y orégano silvestre, acompañado de tagliatelle frescos	€ 20,50
Moussaka, capas de berenjena, patatas y un ragú picante elaborado con carne picada de ternera, horneado con una delicada salsa bechamel hasta que adquiera un color dorado	€ 18,50
Pasta al Champignons, Pasta griega Orzo con setas, espárragos verdes y parmesano (V)	€ 15,50
Pasta al Lemon, Pasta griega «orzo» con limón, albahaca fresca, parmesano y gambas silvestres	€ 19,50
Goulash de ternera, Cocinado a fuego lento según una receta familiar tradicional en una salsa sustanciosa con pimientos y tagliatelle frescos	€ 17,50
Cordon Bleu carne de cerdo rellena de queso y jamón cocido, acompañada de patatas fritas	€ 20,50
Escalope "Al estilo vienés“, chuleta de cerdo o pollo empanada con patatas fritas	€ 15,50
Salsa de nata con setas - Salsa de pimiento verde - Salsa del cazador - Cebollas salteadas	€ 3,50
Patatas salteadas - Pasta griega Orzo al estilo mediterráneo	€ 1,50

POSTRE

Tarta de manzana, Recién salido del horno con cobertura de crumble, servido con helado de vainilla y nata montada	€ 7,50
Tiramisu „Lemoni“, con mascarpone, limón y yogur griego	€ 8,50
Yogur griego con miel, pistachos y menta	€ 6,50
Coulant de Chocolate, Pastel de chocolate caliente con el centro fundido, servido con una bola de helado delicioso de vainilla	€ 7,50
Karidopita, pastel griego de nueces, jugoso, con canela y almíbar: una delicia llena de sabor acompañado de una bola de helado de vainilla y nata	€ 8,50