

The Greek Restaurant mylos

Griechische & Mediterrane Küche



Hier genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre griechische Köstlichkeiten - gekonnt zubereitet und freundlich serviert.

Unsere vielseitige Karte wird täglich durch einige besondere Tagesgerichte bereichert.

Öffnungszeiten:

Mo.-Sa. 11.30 - 14.30 Uhr & 17.30 - 23.30 Uhr - warme Küche bis 22.30 Uhr

Sonn- & Feiertage 11.30 - 23.30 Uhr - warme Küche bis 22.30 Uhr



Scannen Sie den QR-Code ein, um direkt auf die Website zu gelangen.



Scannen Sie den QR-Code ein, um direkt auf die Facebook-Seite zu gelangen.

Freies Internet: Mylos Gastzugang → mylos1111

Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.





The Greek Restaurant
 *Milos*

Im Mühlengrund



Gambas-Night

Jeden Mittwoch
ab 17.30 Uhr

1 kg Gambas mit grünem Salat
19,90 €

Vohwinkeler Str. 31 · 42781 Haan

Tel. 02104 / 60 555 · Fax 02104 / 95 36 137

ELLADA - HELLAS

Das Land der Götter ist göttlich schön. Antike zum Anfassen: Ein Hauch Mystik schwebt immer noch über den Tempeln, Amphitheatern und historischen Stätten wie Olympia. Die Hauptstadt und Kulturmetropole Athen, deren berühmte Akropolis weithin sichtbar ist, bekommt ordentliche Konkurrenz von vielen Inseln, die wie Farbkleckse im Meer verstreut sind. Die Sommerinsel Kreta, das grün Korfu, das Wanderparadies Samos oder die Partyinsel Mykonos. Langeweile ist hier ein Fremdwort.



Gruiten - Das historische Dorf an der Düssel



Die erste urkundliche Erwähnung Gruitens stammt aus dem 11. Jahrhundert. Der älteste steinerne Zeitzeuge ist der Turm der romanischen St. Nikolaus-Kirche. Er ist das älteste erhaltene Gebäude auf Haaner Stadtgebiet. Erbaut wurde die alte Kirche im 12. Jahrhundert, bis 1895 war sie vollständig erhalten, seither steht nur noch der Turm.

Mitte des 15. Jahrhunderts ist das historische Gruiten so gut wie komplett: Fast alle Höfe entlang der Düssel und der Kleinen Düssel, die heute noch bestehen oder bis ins 20. Jahrhundert bestanden haben, sind zu dieser Zeit bereits urkundlich belegt.

Soupes - Suppen

- | | |
|---|------|
| 1. Tomatosupa
hausgemachte Tomatensuppe | 5,00 |
| 2. Kotosupa
hausgemachte Hühnersuppe nach griechischer Art | 5,40 |

Krii Mezzedes - Kalte Vorspeisen

- | | |
|--|-------|
| 5. Zaziki ^{A2} | 4,00 |
| 6. Taramas ^{2,6,7,A7}
Fischrogensalat | 4,60 |
| 7. Chtipiti ^{A2}
Schafskäse-Creme mit Kräutern, pikant | 5,10 |
| 9. Dolmadakia
Gefüllte Weinblätter mit Reis | 5,90 |
| 10. Oliven ¹³ und Peperoni ⁶ | 4,90 |
| 11. Fetakäse ^{A2}
mit Oregano und Olivenöl | 7,10 |
| 12. Mezze-Teller für 1 Person
Zaziki ^{A2} , Taramas ^{A7} , Chtipiti ^{A2} , Dolmadakia, Feta ^{A2} , Oliven ¹³ , Peperoni ⁶ | 10,50 |



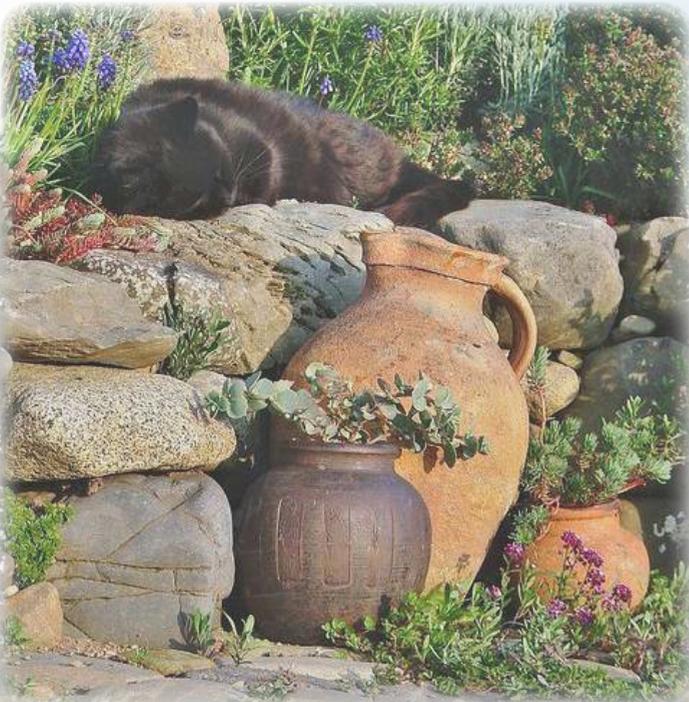
Zesti Mezzedes - Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-------|
| 13. Gegrillte Peperoni ⁶ | 5,90 |
| 14. Florinis
Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Fetakäse ^{A2} | 5,90 |
| 15. Saganaki
Crustierter Fetakäse ^{A6} | 7,10 |
| 16. Feta Psiti
Fetakäse ^{A6} in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven | 7,50 |
| 17. Gigantes
Dicke Bohnen mit Fetakäse ^{A2} überbacken | 6,30 |
| 18. Htapodi Sharas
Gegrillter Oktapus ^{A7} , Essig-Ölmarinade | 12,90 |
| 19. Melitzanes
Gebratene Auberginen mit Tomatensauce ^{A9} und geriebenem Fetakäse ^{A2} | 6,40 |
| 20. Gavros Tiganitos
Abchovies (Sardellen) paniert aus der Pfanne | 7,60 |
| 21. Garides Saganaki
Scampis ^{A7} mit Tomatensauce ^{A9} und Fetakäse ^{A2} | 9,90 |
| 22. Kolokithakia
gebratene Zucchini mit Zaziki ^{A2} | 5,90 |
| 23. Brusketa
gegrilltes Ciabatta-Brot mit Tomaten, Feta ^{A2} , Knoblauch,
Oregano und Petersilie | 5,30 |
| 24. Mezze-Teller
für 1 Person
Zucchini, Auberginen, Paprika, Saganaki, Zaziki ^{A2} | 11,50 |



Salates - Salate

- | | |
|--|-------|
| 27. Horiatiki | 10,30 |
| Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse ^{A2} , Peperoni ⁶ , Oliven ¹³ und Essig-Ölmarinade | |
| 28. Chefsalat Mylos | 13,30 |
| Gambas auf buntem Salat und Balsamikodressing | |
| 29. Gyros auf Greek Salat | 11,20 |
| Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Peperoni und Essig-Ölmarinade | |
| 30. Kotosalata | 11,20 |
| Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat und Senfhonigdressing ^{A3} | |
| 31. Salata Wodini | 14,30 |
| Rinderfiletstreifen auf Salat mit Balsamicodressing | |



Specialité tou Spitiou - Spezialitäten des Hauses

49. Gyros mit Pommes, Zaziki^{A2} und Salat 12,20
50. Souvlaki 12,20
Spieß vom Schweinenacken mit Zaziki^{A2}, Pommes und Salat
51. Bifteki 13,40
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse^{A2}, Tomate, Peperoni, Pommes,
(hausgemachtem) Ajvar^{A2} und Salat
52. Mosharisio Sykoti 18,20
Kalbsleber mit gerösteten Zwiebeln^{A1}, dazu Backofenkartoffeln und Salat
53. Paidakia Arnisia 18,10
5 Lammkoteletts mit Pommes und Salat
54. Lammspies gegrillt 18,40
mit (hausgemachtem) Ajvar^{A2}, Potatoes und Salat
55. Gyrospfanne in Metaxasauce^{A2}, Pommes und Salat 14,20
56. Gyros in Metaxasauce und Käse^{A2} überbacken, Pommes und Salat 15,10
57. Grillteller Mylos 18,20
Gyros, Schweinefleischspieß, Lammkoteletts, Schweinefilet,
Kalbsleber dazu Zaziki^{A2}, Pommes oder Reis und Salat
58. Grillteller 13,40
Gyros, Schweinesteak, Souzouki, Pommes, Tarama^{A7} und Salat
59. Grill Teller Chef 14,20
Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, Pommes, Zaziki^{A2} und Salat
25. Pikilia Sharas 39,00
Grillplatte für 2 Personen
Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks, 2 Souzoukakia,
Zaziki^{A2}, Pommes und großer Salat



Sas protinoume - Wir empfehlen Ihnen

- | | |
|---|-------|
| 60. Suzukakia
Hackfleischröllchen mit Tomaten-Basilikum- oder Metaxasauce ^{A°} ,
Reis und Salat | 12,20 |
| 62. Arnisio Kotsi
Lammhaxe in Tomatensauce ^{A°} mit grünen Bohnen oder
Reis und Salat | 15,20 |
| 63. Gofos Arnisios
Lammhüfte mediterrane Art mit getrockneten Tomaten, Rosmarinsauce ^{A¹} ,
Backofenkartoffeln und Salat | 17,40 |
| 64. Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{A¹}
oder mit Jägersauce ^{A¹} , dazu Pommes und Salat | 11,40 |
| 65. Arni Fournou
Lammschulter mediterraner Art aus dem Backofen
mit Backofenkartoffeln und Salat | 15,90 |
| 71. Mousakas
Auflauf mit Auberginen, Gehacktem, Kartoffeln,
Bechamel Creme ^{A²} und Salat | 14,70 |
| 72. Suvla Feta
Schweinefilet gerollt vom Spieß, mit Feta Käse gefüllt,
Paprika und Zwiebeln, dazu Potatoes und Salat | 18,20 |



Filets - Steaks

- | | | |
|-----|---|-------|
| 66. | Psaronefri Sharas
Schweinefilet Medallions mit Kräuterbutter, dazu Backofenkartoffeln und Salat | 16,90 |
| 67. | Psaronefri Tiganaki
Schweinefilet mit Metaxasauce ^{A2} oder Pfeffersauce ^{A1} , Potatoes und Salat | 17,20 |
| 69. | Wodini Fileto
Arg. Rinderfilet vom Grill an Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Salat | 22,20 |
| 70. | Kotopulo Sharas
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce ^{A1} , Folienkartoffel ^{A2} und Salat | 13,60 |
| 75. | Black Angus
Rumpsteak mit Röstzwiebeln ^{A1} oder Pfeffersauce ^{A1} , dazu Folienkartoffel ^{A2} und Salat | 19,40 |
| 76. | Gemisto Fileto
Schweinefilet gefüllt mit Tomaten, Oliven und Feta Käse, Potatoes und Salat | 17,80 |
| 79. | Hirina Stekakra
Schweinesteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffel ^{A2} und Salat | 13,20 |
| 80. | Arnisio Fileto
Lammfilet gegrillt, Folienkartoffel ^{A2} und Salat | 21,50 |



Extra Beilage nach Wahl 3,40
Pommes frites, Backofenkartoffeln, Reis, Gemüse, Folienkartoffel^{A2}, Grüne Bohnen, Potatoes

Saucen nach Wahl 3,40
Sauce Bernaise^{A2}, Jägersauce^{A1}, Metaxa-Sauce^{A2}, Ajvar^{A2}, Pfeffersauce^{A1}, Tomaten-Basilikum-Sauce^{A3}, Champignonsauce^{A1}

Psarika Sharas - Spezialitäten aus dem Meer

- | | |
|--|-------|
| 86. Lawráki | 17,20 |
| Wolfsbarsch gegrillt, mit Zitronenölsauce, Backofenkartoffeln und Salat | |
| 87. Tsipura | 18,20 |
| Dorade Royal mit Zitronenölsauce, Backofenkartoffeln und Salat | |
| 88. Calamarakia | 15,20 |
| Baby-Calamres aus der Pfanne mit Knoblauchsauce, Backofenkartoffel und Salat | |
| 89. Garides | 17,20 |
| Gambas vom Grill nach griechischer Art mit Gemüse und Salat | |
| 92. Solomos | 16,20 |
| gegrilltes Lachssteak mit Olivenöl-Marinade, gegrillter Kartoffel und Salat | |
| 93. Psaropiatela | 47,00 |
| Fischplatte für 2 Personen
2 Doradenfilets, 2 Lachsfilets, 4 Gambas, 2 Schwertfisch,
Gemüse und großer Salat | |



Hortofagika piata - Vegetarische Gerichte

81. Lahanika 10,20
Gemüseauflauf in Tomatensauce mit Gouda überbacken
61. Mousakas 14,10
Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Bechamel Creme^{A2} und Salat



Pedika piata - Kindergerichte

100. Schneewittchen-Teller 7,70
Kinderschnitzel mit Pommes und Salat
101. Biene-Maya-Teller 7,70
Kindergyros mit Pommes und Salat
102. Pinocchio-Spieß 7,70
Souflaki mit Pommes und Salat
103. Kinderchicken 6,70
Hähnchenbrust mit Pommes und Salat
104. Garfield-Feller 6,70
Spaghetti mit Tomatensauce und Feta Käse
105. Donald-Teller 8,70
Gyros, Schweinesteak mit Pommes und Salat
106. Max und Moritz Teller 7,70
Hackfleischröllchen mit Pommes und Salat



Επίδορπια - Dessert

119. Baklava ^{A6, A15, A16} Blätterteig mit Walnüssen gefüllt	5,90
120. Galaktoboureko Blätterteig gefüllt mit Gries und Vanilleeis ^{A2}	5,90
121. Vanille-Eis ^{A2} mit heißen Kirschen	5,80
122. Kataifi ^{A15} Engelshaar gerollt mit Walnüssen	5,50
123. Yoghurt ^{A2} mit Honig und Walnüssen	5,50
125. Mylos Gelato Eis ^{A2} 3 Kugeln Eis mit Sahne	5,50
126. Pannacotta ^{A2}	5,00



Allergene: A1=Glutenhaltig, A2=Milch&Laktose, A3=Senf, A4=Schalenfrüchte, A5=Krebstiere, A6=Eier, A7=Fische, A8=Erdnüsse, A9=Sellerie, A10=Sesam, A11=Soja, A12=Schwefeldioxyd, A13=Weichtiere, A14=Lupinien, A15=Weizenmehl, A16=Nüsse

Zesta Rofimata - Heiße Getränke

201. Tasse Kaffee ¹	2,20
203. Espresso ¹	2,10
204. Cappuccino ^{1, A2}	2,60
205. Milchkaffee ^{1, A2}	2,70
206. Latte Macchiato ^{1, A2}	2,70
207. Griechischer Mokka ¹	2,20
208. Heiße Schokolade mit Sahne ¹⁶	2,70
209. Heiße Milch ^{A2}	2,40
215. Tee, verschiedene Sorten	2,20
221. Tee schwarz mit Rum	3,20



Anthrakuha Pota - Softdrinks

225. Coca Cola ^{1,2}	0,2l	2,70
226. Coca Cola light ^{1,2,3}	0,2l	2,70
227. Fanta ^{2,6}	0,2l	2,70
228. Sprite	0,2l	2,70
229. Haaner Felsenquelle	0,2l	2,70
230. Bergische Waldquelle, stilles Wasser	0,2l	2,70
231. Bitter Lemon ⁵	0,2l	2,70
232. Ginger Ale ²	0,2l	2,70
233. Apfelschorle	0,2l	2,70
234. Haaner Felsenquelle	0,75l	5,70
235. Bergische Waldquelle, stilles Wasser	0,75l	5,70
236. Orangensaft	0,2l	2,70
237. Apfelsaft	0,2l	2,70
238. Mezzo Mix	0,2l	2,70

Konservierungsstoffe: 1=Koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff,
 3=mit Süßungsmittel, 4=enthält Phenyl-Aloninquelle,
 5=mit Chinin 6=mit Antioxydationsmittel,
 7=mit Konservierungsstoffen, 8=Nektar,
 9=mit Farbstoff Carotine, 10=Geschmacksverstärker
 11= Taurin, 12=modifizierte Stärke, 13=geschwärzt,
 14=Hinterkochen, 15=Phosphat, 16=mit Milcheiweiß



Warelisies Bires - Biere vom Fass

270. Krefelder	0,4l	3,50
239. Krefelder	0,25l	2,50
240. Füchschen Alt	0,25l	2,30
241. Füchschen Alt	0,4l	3,50
242. Warsteiner	0,25l	2,30
243. Warsteiner	0,4l	3,50
244. König Ludwig Weizenbier, Faß	0,3l	3,10
245. Alster/Radler	0,25l	2,50
246. Alster/Radler	0,4l	3,50
247. Malzbier	0,2l	2,70
248. Alkoholfreies Pils, Flasche (Warsteiner)	0,33l	2,80
202. Warsteiner Alkoholfreies Radler	0,33l	3,00
249. König Ludwig Alkoholfreies Weizenbier, Flasche	0,5l	4,10
250. König Ludwig Weizenbier vom Fass	0,5l	4,10
251. Zunft Kölsch	0,25l	2,30
259. Zunft Kölsch	0,4l	3,50
252. Alt Schuss	0,25l	2,50
253. Alt Schuss	0,4l	3,50



Longdrinks

254. Bacardi Cola ^{1,2}	6,50
255. Campari ² Soda/Orange	6,50
256. Wodka Lemon ² /Orange	6,50
257. Dimple Cola ^{1,2}	6,50
258. Johnnie Walker Cola ^{1,2}	6,50

Honeftika pota - Magenbitter

260. Jägermeister	2cl	2,50
261. Fernet Branca	2cl	2,50
262. Fernet Menta	2cl	2,50
263. Killepitsch	2cl	2,50
264. Dornkaat	2cl	2,50
265. Averna	2cl	2,50
266. Averna mit Eis	4cl	5,00
267. Ramazzotti	2cl	2,50
268. Ramazzotti mit Eis	4cl	5,00



Alkooluha pota - Spirituosen

293. Ouzo Plomari mit Eis	4cl	6,50
274. Ouzo Plomari	2cl	3,50
275. Korn	2cl	2,50
276. Tsipouro	2cl	3,50
277. Tsipouro Karafaki	5cl	5,50
281. Sambuca	2 cl	2,50
282. Ouzo Pilavas Nektar	2 cl	2,50
283. Ouzo Pilavas Nektar mit Eis	4cl	4,50
284. Aperol spritz	0,3l	5,50
286. Wodka	2cl	2,50
287. Grappa	2cl	3,50
288. Martini weiß	5cl	3,50
289. Bailey's mit Eis ²	4cl	3,90

The Original Greek Spirit

278. Metaxa *****	3cl	4,50
279. Metaxa *****	3cl	3,50
280. Metaxa Grande Fine, flambiert	3cl	6,50
298. Metaxa Grande Fine	3cl	5,50

Schaumwein (Sekt)

301. Mumm Sekt	0,75 l	17,50
302. Prosecco Frizzante Scavi & Ray	0,2 l	6,50
303. Prosecco Frizzante Scavi & Ray	0,75 l	19,50

Offene Weine



400. Weissburgunder (Wasenweiler Winzer, Baden)	0,2 l	4,70
401. Pinot Grigio (G. Campagnola, Veneto Italien)	0,2 l	4,70
402. Chardonnay, trockener Weißwein	0,2 l	4,70
403. Montepulciano d'Abbruzzo (Villa Rocca Italien)	0,2 l	5,70
405. Merlot, trockener Rotwein	0,2 l	5,70
407. Imiglikos, lieblicher Weißwein	0,2 l	4,70
420. Malamatina, geharzter Weißwein	0,25 l	5,70
421. Malamatina, geharzter Weißwein	0,5 l	9,10
427. Mavrodaphne	0,2 l	5,70
428. Samos Weinlikör	0,2 l	6,10
429. Malamatina rosè, geharzter Roséwein	0,5 l	9,10

Alle unsere Weine sind, wenn nicht anders angegeben, trocken ausgebaut.
Wir servieren die aktuell verfügbaren Jahrgänge.



Offene griechische Landweine

423: Kokkino Xiro - Rotwein trocken

Ein Cuvée aus den Traubensorten Xinomavro und Cabernet Sauvignon. Kräftiges dunkelrot in der Farbe mit violett farbigen Nuancen. Im Aroma dominiert die edle Xinomavro Traube auf einem würzigen, blumigen Hintergrund. Im Geschmack harmonisch, weich und sehr fruchtig.

0,2l 5,20

424: Kokkino Imigliko - Rotwein lieblich

Ein halbsüßer Wein mit tiefroter Farbe. Der Geschmack wird bestimmt von fruchtigen, reifen Beerenaromen. Im Abgang ist der Imiglikos relativ nachhaltig. Der Imigliko passt zu mediterranen Fleischgerichten, Vorspeisen und Salate.

0,2l 5,20

425: Lefko Xiro - Weisswein trocken

Ein trockener, gut ausbalancierter Weißwein. Am Gaumen lebendig und frisch, mit feiner Balance von Frucht und zarter Mineralität. Der ideale Weinbegleiter zu Meeresfrüchten, mediterranen Vorspeisen oder auch pur für einen wunderschönen Abend.

0,2l 4,20

426: Rosé Xiro - Rosewein trocken

Ein trockener, sanfter Rose Landwein. Ein Cuvée aus den Traubensorten Xinomavro, Syrah und Merlot.

0,2l 4,20



VEGORITIS

WEINGUT

Griechische Qualitätsweine
geschützte Ursprungsbezeichnung aus
Amydeo, Griechenland,
der Region der 4 Seen mit
einzigartigem Microklima



417



Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Merlot. Tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Mund entfaltet sich eine dichte Konsistenz, welche in einem langen Finale ausklingt.

22,50

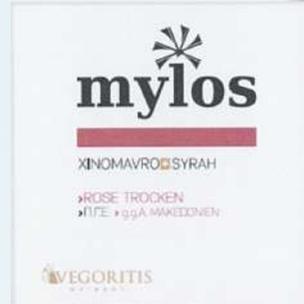
416



Eine großartige Kombination von Malagouzia, Roditis und Chardonnay. Die Farbe ist goldgelb mit grünlichen Reflexen. Der ölige Mund klingt in einem langen Abgang aus.

19,50

418



Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Syrah. Leuchtend rubinrote Farbe. Im Mund entfalten sich frische Aromen von schwarzen Johannis- und Waldbeeren.

19,50

506



Perfekte Balance von Süße und Säure. Einzigartige Aromen von reifen Tomaten in Nase und Mund. Schließt eine herzhaft-perfekte Mahlzeit perfekt ab.

20,50

VEGORITIS

WEINGUT

Halbtrocken



Ein halbtrockener, roter Wein mit einer perfekten Balance von Süße und Säure. Charakteristische Aromen von reifer Tomate und ein sehr angenehmer Abgang. Ein idealer Abschluss jeder guten Mahlzeit.

Flasche 0.75L

19,50 €



Die Kühlung am Ende der alkoholischen Gärung hinterlässt feine geschmackliche Nuancen der Rebsorte Xinomavro. Einzigartige exotische Fruchtaromen und reifer Pfirsich verbunden mit einem angenehmen Abgang.

Flasche 0.75L

19,50 €



Eine sehr gelungene Kombination der Xinomavro und Syrah Traube. Ausgeglichene Süße und harmonische Säure. Aromen von wilden Erdbeeren im Mund und Nase führen zu einem angenehmen Abgang. Bester Abschluss jeder genussvollen Mahlzeit.

Flasche 0.75L

19,50 €





