

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. Ruhetag

Di. – Fr. 17:30 – 22:30

Sa. 11:30 – 14:30 und 17:30 – 22:30

Sonn- & Feiertage:

Warme Küche durchgehend ab 11:30 Uhr – 21:30 Uhr

– Unsere Abendkarte wird regelmäßig geändert.



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

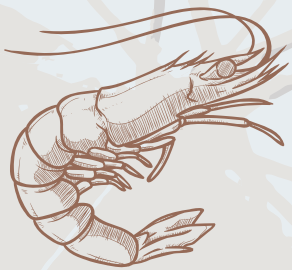
Freies Internet: Mylos1 --- mylos1111
Alle Preise inkl. der gesetzl. MwSt.

The Greek Restaurant

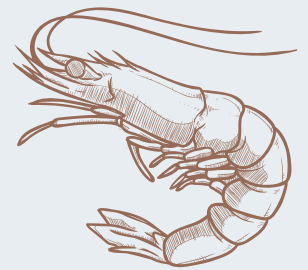


Milos

Im Mühlengrund



GAMBAS-NIGHT



Jeden Mittwoch
ab 17.30 Uhr

1kg Gambas mit grünem Salat
27,00€

Vohwinkeler Str. 31.42781 Haan

Tel. 02104/60555 Fax 02104/9536 137



SOUPES

Suppen

1. **Tomatosoupa** 7,30 €
Hausgemachte, Tomatensuppe
2. **Kotosoupa** 7,50 €
Hausgemachte, Hühnersuppe nach griechischer Art

KRII MEZZEDES

Kalte Vorspeisen

5. **Zaziki**^{A2} 6,50 €
6. **Taramas**^{2,6,7,A7} 7,00 €
Fischrogensalat
7. **Chitipiti**^{A2} 7,50 €
Schafskäse-Creme mit Kräutern, pikant
8. **Dolmadakia** 8,40 €
Gefüllte Weinblätter mit Reis
9. **Oliven**¹³ und **Peperoni**⁶ 7,80 €
10. **Fetakäse**^{A2} 11,00 €
mit Oregano und Olivenöl
11. **Mezze-Teller für 1 Person** 14,00 €
Zaziki, Taramas, Chitipiti, Dolmadakia, Feta, Oliven, Peperoni

ZESTI MEZZEDES

Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 12. | Gegrillte Peperoni ⁶ | 9,50 € |
| 13. | Florinis
<i>Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Fetakäse</i> ^{A2} | 9,80 € |
| 14. | Saganaki
<i>Crustierter Fetakäse</i> ^{A2} | 11,50 € |
| 15. | Feta Psiti
<i>Fetakäse</i> ^{A2} <i>in Alufolie mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven</i> | 11,90 € |
| 16. | Gigantes
<i>Dicke Bohnen mit Fetakäse</i> ^{A2} <i>überbacken</i> | 9,00 € |
| 17. | Htapodi Sharas
<i>Gegrillter Oktopus</i> ^{A7} <i>in Essig-Ölmarinade</i> | 18,90 € |
| 18. | Boujouirdi
<i>Feta und Gouda Käse mit Oliven, Tomaten und Zwiebeln im Ofen gebacken (Pikant)</i> | 11,90 € |
| 19. | Gavros Tiganitos
<i>Anchovies (Sardellen) paniert aus der Pfanne</i> | 10,50 € |
| 20. | Garides Saganaki
<i>Scampis</i> ^{A7} <i>mit Tomatensauce</i> ^{A9} <i>und Fetakäse</i> ^{A2} | 13,00 € |
| 21. | Kolokithakia
<i>Gebratene Zucchini mit Zaziki</i> ^{A2} | 8,70 € |
| 22. | Skordopsomo
<i>Gegrilltes Ciabatta Brot mit Knoblauch und Gouda Käse überbacken</i> | 7,30 € |
| 23. | Mezze-Teller
<i>für 1 Person Zucchini, Auberginen, Paprika, Saganaki, Zaziki</i> | 15,00 € |

VEGANE

Griechische Küche

VORSPEISEN

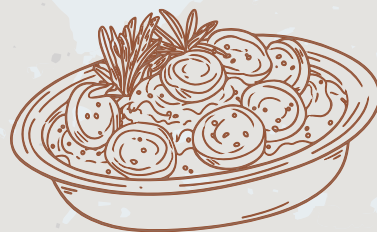
905. **Tzatziki** 7,80 €
Mit veganem Sojajoghurt
906. **Bourjoudi** 11,50 €
Veganer Fetakäse mit Tomaten, Olivenöl und Oregano im Ofen gebacken

HAUPTSPCISEN

907. **Bifteki** 19,00 €
Veganes Hacksteak gefüllt mit veganem Fetakäse, Tomate, Peperoni, Pommes, Ajvar und Salat
908. **Veganes Gyros** 17,90 €
mit Pommes, veganem Tzatziki und Salat
909. **Soutzoukakia** 18,50 €
Vegane Hackröllchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce, Reis und Salat

NACHSPEISEN

910. **Baklavas** 8,50 €
Blätterteig (vegan) mit Walnüssen gefül
911. **Kataifi** 8,50 €
Engelshaar gerollt mit Walnüssen
912. **Veganes Vanilleeis** 8,50 €
mit heißen Kirschen



SALATES

Salate

27. **Horiatiki** 13,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse^{A2}, Peperoni,⁶ Oliven¹³ und Essig-Olmarinade
28. **Chefsalat Mylos** 17,50 €
Gambas auf buntem Salat mit Zitronenöldressing
29. **Gyros auf Greek Salat** 15,50 €
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse, Oliven, Peperoni und Essig-Olmarinade
30. **Kotosalata** 14,90 €
Hähnchenbrustfilet auf buntem Salat und Senfhonig dressing^{A3}
31. **Salata Wodini** 18,90 €
Rinderfiletstreifen auf Salat mit Balsamicodressing



SPECIALITÉ TOU SPITIOU

Spezialitäten des Hauses

49. **Gyros** 17,10 €
mit Zaziki,^{A2} Pommes und Salat
50. **Souvlaki** 17,10 €
Spieß vom Schweinenacken mit Zaziki,^{A2} Pommes und Salat
51. **Bifteki** 18,30 €
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse,^{A2} Tomate, Peperoni, Pommes, (hausgemachten) Ajvar^{A2} und Salat
52. **Wodino Sykoti** 22,50 €
Kalbsleber mit röstzwiebeln Backofen Kartoffeln und Salat
53. **Paidakia Arnisia** 23,50 €
Lammkoteletts mit Pommes und Salat
54. **Arnisio Souvlaki** 23,50 €
Lammfleischspieß mit (hausgemachtem) Ajvar^{A2} Potatoes und Salat
55. **Gyros Tiganaki** 19,40 €
Gyros in Metaxa Sauce, Pommes und Salat
56. **Gyros Fournou** 19,90 €
Gyros in Metaxa oder Sauce Bearnaise und Käse überbacken, mit Pommes und Salat
57. **Grillteller Mvlos** 23,00 €
Gyros, Schweinefilet, Lammkoteletts, Souvlaki, Kalbsleber, Zaziki, Pommes oder Reis und Salat
58. **Grillteller** 18,00 €
Gyros, Schweinesteak, Souzoukaki Pommes, Zaziki und Salat
59. **Grill Teller Chef** 19,00 €
Gyros, Souvlaki, Kalbsleber, Pommes, Zaziki und Salat
60. **Gyros Kotopoulo** 18,00 €
Hähnchen Gyros mit Potatoes, Zaziki und Salat
25. **Pikilia Sharas Grillplatte** 48,00 €
für 2 Gyros, 2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks, 2 Souzoukakia, Zaziki, Pommes und großer Salat

SAS PROTINOUME

Wir empfehlen Ihnen

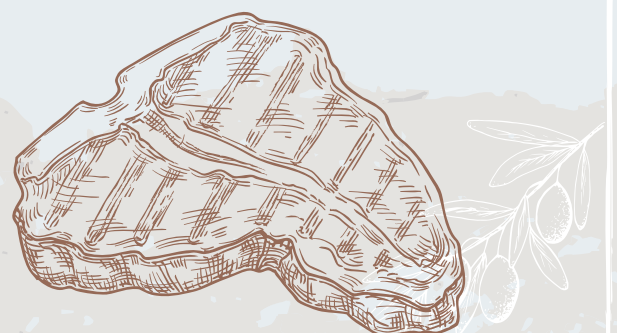
61. **Suzukakia** 17,10 €
Hackfleischröllchen mit Tomaten Basilikum oder Metaxasauce, ^{A9} Reis und Salat
62. **Arnisio Kotsi** 20,50 €
Lammhaxe in Tomatensauce ^{A9} mit grünen Bohnen oder Reis und Salat
63. **Gofos Arnisios** 23,50 €
Lammhüfte mediterrane Art mit getrockneten Tomaten, Rosmarinsauce, ^{A1} Backofenkartoffeln und Salat
64. **Panierte Schweineschnitzel "Wiener Art"** ^{A1} 15,50 €
oder mit Jägersauce, ^{A1} dazu Pommes und Salat
65. **Arni Fournou** 24,50 €
Lammschulter mediterraner Art aus dem Backofen mit Backofenkartoffeln und Salat
71. **Mousakas** 19,50 €
Auflauf mit Auberginen, Gehacktem, Kartoffeln, Bechamel-Creme ^{A2} und Salat
72. **Suvla Feta** 23,50 €
Schweinefilet gerollt am Spieß, mit Feta Käse gefüllt, Paprika und Zwiebeln, dazu Potatoes und Salat



FILETS

Steaks

- 66. Psaronefri Sharas** 21,80 €
Schweinefilet Medaillons mit Kräuterbutter,
dazu Backofenkartoffeln und Salat
- 67. Psaronefri Tiganaki** 23,50 €
Schweinefilet mit Metaxasauce ^{A2} oder
Pfeffersauce ^{A1} Potatoes und Salat
- 69. Wodino Fileto** 32,00 €
Arg. Rinderfilet vom Grill mit Pfeffersauce, ^{A1}
Folienkartoffeln und Salat
- 70. Kotopoulo Sharas** 18,50 €
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Kräuterbutter
oder Pfeffersauce ^{A1} Folienkartoffeln ^{A2} und Salat
- 75. Black Angus** 29,50 €
Rumpsteak mit Röstzwiebeln ^{A1} oder Pfeffersauce ^{A1}
dazu Folienkartoffeln ^{A2} und Salat
- 76. To Piato Tou Chef** 27,50 €
Rind - Lamm - Schweinefilet gegrillt,
Potatoes und Salat
- 79. Hirina Stekakia** 18,20 €
Schweinesteaks mit Kräuterbutter,
Folienkartoffeln ^{A2} und Salat
- 80. Arnisio Fileto** 28,00 €
Lammfilet gegrillt, Folienkartoffeln ^{A2}
und Salat
- **Extra Beilage nach Wahl** 5,50 €
Pommes frites, Backofenkartoffeln, Reis, Gemüse,
Folienkartoffeln, ^{A2}Grüne Bohnen, Potatoes
- **Saucen nach Wahl** 4,90 €
Sauce Bearnaise, ^{A2}Jägersauce, ^{A1}Metaxa-Sauce, ^{A2}Ajvar, ^{A2}
Pfeffersauce, ^{A1}Tomaten-Basilikum-Sauce, ^{A9}Champignonsauce ^{A1}



PSARIKA SHARAS

Spezialitäten aus dem Meer

86. **Lawráki** 23,50 €
Wolfsbarsch gegrillt, mit Zitronenölsauce, Backofenkartoffeln und Salat
87. **Tsipura** 23,50 €
Dorade Royal mit Zitronenölsauce, Backofenkartoffeln und Sala
88. **Calamarakia** 20,50 €
Baby-Calamari aus der Pfanne mit Knoblauchsauce, Backofenkaroffel und Salat
89. **Garides** 23,50 €
Gambas veom Grill nach griechischer Art mit Gemüse und Salat
92. **Solomos** 23,00 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Olivenöl-Marinade, gegrillter Kartoffel und Salat
93. **Psaropiatela** 56,00 €
Fischplatte für 2 Personen 2 Doradenfilets, 2 Lachsfilets, 4 Gambas, 2 Schwertfisch, Gemüse und großer Salat



SENIORENKARTE

850. **Schweineschnitzel** 14,70 €
mit Wiener Art, Pommes und Salat
851. **Gyros** 15,00 €
mit Pommes, Zaziki und Salat
852. **Gyrosüberbacken Gyros** 16,50 €
in Metaxasauce, Pommes und Salat.
853. **Suzukakia** 15,50 €
Hackfleischröllchen in Tomatenbasilikumsauce, Reis und Salat
854. **Suvlaki** 15,50 €
Schweinefleischspieß von Nacken mit Zaziki, Pommes und Salat
855. **Hähnchenbrustfilet gegrillt** 16,00 €
mit Kräuterbutter, Potatoes und Salat

***Die Seniorenkarte gilt ab einem Alter von 65 Jahren.**

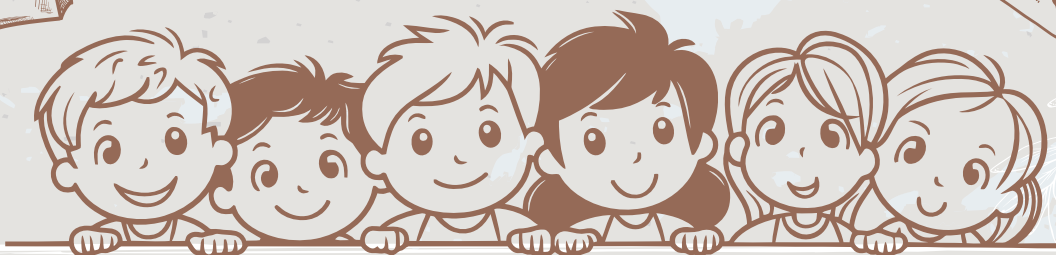
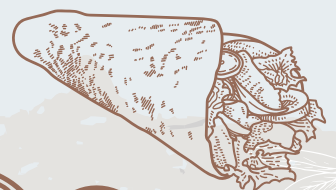


PEDIKA PIATA

Kindergerichte

- | | | |
|------|---|---------|
| 100. | Schneewittchen-Teller
<i>Kinderschnitzel mit Pommes und Salat</i> | 11,00 € |
| 101. | Biene-Maya-Teller
<i>Kindergyros mit Pommes und Salat</i> | 11,00 € |
| 102. | Pinoccio-Spieß
<i>Souvlaki mit Pommes und Salat</i> | 11,00 € |
| 103. | Kinderchicken
<i>Hähnchenbrust mit Pommes und Salat</i> | 10,50 € |
| 104. | Donald-Teller
<i>Gyros, Schweinesteak mit Pommes und Salat</i> | 13,00 € |
| 105. | Max und Moritz Teller
<i>Hackfleischröllchen mit Pommes und Salat</i> | 12,50 € |

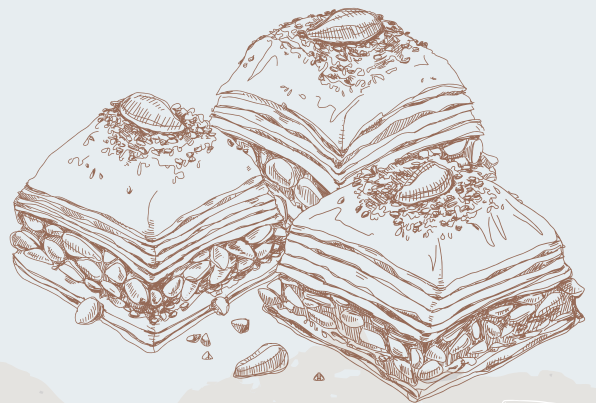
***Die Kinderkarte gilt bis 13 Jahre alt**



EPIDORPIA

Dessert

119. **Baklava** ^{A6,A15,A16} 8,50 €
Blätterteig mit Walnüssen gefüllt
120. **Galaktoboureko** 8,50 €
Blätterteig gefüllt mit Gries und Vanilleeis ^{A2}
121. **Vanille-Eis** ^{A2} mit heißen Kirschen 8,50 €
122. **Kataifi** ^{A15} 8,50 €
Engelshaar gerollt mit Walnüssen
123. **Yoghurt** ^{A2} mit Honig und Walnüssen 8,50 €
125. **Mylos Gelato Eis** ^{A2} 9,00 €
Kugeln Eis mit Sahne - Vanille, Schoko, Erdbeer
126. **Crème Brûlée** 7,00 €



Allergene: A1=Weizenglutzen, 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=Erdnüsse *wie Mandeln, Walnüsse, Pistazien

ZESTA ROFIMATA

Heiße Getränke

201.	Tasse Kaffee ¹	3,00 €
203.	Espresso ¹	2,80 €
204.	Cappuccino ^{1,A2}	3,50 €
205.	Milchkaffee ^{1,A2}	3,50 €
206.	Latte Macchiato ^{1,A2}	3,50 €
207.	Griechischer Mokka ¹	3,50 €
208.	Heiße Schokolade mit Sahne ^{1,6}	3,50 €
209.	Heiße Milch ^{A2}	3,50 €
215.	Tee verschiedene Sorte	3,00 €
221.	Tee schwarz mit Rum	4,00 €
210.	Tee (Griechischer Berg Tee)	3,80 €

ANTHRAKUHA POTA

Softdrinks

225.	Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	3,50 €
226.	Coca Cola Light/Zero ^{1,2,3}	0,2 l	3,50 €
227.	Fanta ^{2,6}	0,2 l	3,50 €
228.	Sprite	0,2 l	3,50 €
229.	Haaner Still	0,2 l	3,50 €
230.	Haaner Mineral	0,2 l	3,50 €
231.	Bitter Lemon ⁵	0,2 l	3,50 €
232.	Ginger Ale ²	0,2 l	3,50 €
233.	Apfelschorle	0,2 l	3,50 €
234.	Haaner Still	0,7 l	6,90 €
235.	Haaner Mineral	0,7 l	6,90 €
236.	Orangesaft	0,2 l	3,50 €
237.	Apfelsaft	0,2 l	3,50 €
238.	Mezzo Mix	0,2 l	3,50 €
241.	Füchschen Zitronen Limonade	0,33 l	4,30 €
251.	Füchschen Rhabarber	0,33 l	4,30 €

WARELISIES BIRES

Biere vom Fass

270.	Krefelder	0,4 l	4,40 €
239.	Krefelder	0,25 l	3,40 €
240.	Füchschen Alt	0,25 l	3,40 €
241.	Füchschen Alt	0,4 l	4,40 €
242.	Füchschen Alt Alk Frei	0,33 l	4,00 €
243.	Füchschen Pils	0,3 l	4,40 €
244.	König Ludwig Weizenbier, Faß	0,3 l	4,20 €
245.	Alster/Radler	0,3 l	4,40 €
247.	Malzbier	0,2 l	4,40 €
248.	Alkoholfreies Pils, Flasche (Krombacher)	0,33 l	4,20 €
202.	Krombacher Alkoholfreies Radler	0,33 l	4,20 €
249.	König Ludwig Alkoholfreies Weizenbier, Flasche	0,5 l	5,20 €
250.	König Ludwig Weizenbier vom Fass	0,5 l	5,20 €
259.	Mythos Pils (Griechisches Pils)	0,3 l	4,40 €
252.	Alt Schuss	0,25 l	3,40 €
253.	Alt Schuss	0,4 l	4,40 €

LONG DRINKS

254.	Bacardi Cola ^{1,2}	8,50 €
255.	Campari ² Soda/Orange	8,50 €
256.	Wodka Lemon ² /Orange	8,50 €
257.	Dimple Cola ^{1,2}	8,50 €
258.	Johnnie Walker Cola ^{1,2}	8,50 €

Konservierungsstoffe: 1=Koffeinhaltig, 2=mit Farbstoff, 3=mit Süßungsmittel, 4=enthält Phenyl-Aloninquelle, 5=mit Chinin, 6=mit Antiooxidationsmittel, 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

HONEFTIKA POTA

Magenbitter

260. Jägermeister	2 cl	3,50 €
261. Fernet Branca	2 cl	3,50 €
262. Fernet Menta	2 cl	3,50 €
263. Killepitsch	2 cl	3,50 €
264. Dornkaat	2 cl	3,30 €
265. Averna	2 cl	3,30 €
266. Averna mit Eis	4 cl	6,00 €
267. Ramazzotti	2 cl	4,30 €
268. Ramazzotti mit Eis	4 cl	6,30 €

ALKOOLUHA POTA

Spirituosen

293. Ouzo Plomari mit Eis	4 cl	5,80 €
743. Ouzo Plomari	2 cl	4,80 €
275. Korn	2 cl	4,00 €
276. Tsipouro	2 cl	5,00 €
277. Tsipouro Karafaki	5 cl	7,00 €
281. Sambuca	2 cl	4,00 €
282. Ouzo Pilavas Nektar	2 cl	3,80 €
283. Ouzo Pilavas Nektar mit Eis	4 cl	5,50 €
284. Aperol spritz	0,3 l	7,50 €
285. Rouzo	2 cl	4,50 €
286. Wodka	2 cl	4,00 €
287. Grappa	2 cl	5,80 €
288. Martini weiß	5 cl	6,50 €
289. Bailey's mit Eis	4 cl	6,50 €

THE ORIGINAL GREEK SPIRIT

278. Metaxa *****	3 cl	5,80 €
279. Metaxa *****	3 cl	4,80 €
280. Metaxa Grande Fine, flambiert	3 cl	7,80 €
298. Metaxa Grande Fine	3 cl	6,80 €

WEINKARTE



CUVÉES

416.



Reife Xinomavro Traube in einer Speziellen Mischung mit Akzenten Von Merlot. Rubinrote Farbe mit Nuancen von mauve. Am Gaumen Eine einzigartige Dichte, die in Einem langen Nachgeschmack führt. Komplexe Aromen von Getrockneten Tomaten, rotem Pfeffer und Beeren

Flasche 0.75 L

26,00 €

417.



Die griechischen Rebsorten Malagouzia und Roditis treffen auf Chardonnay. Die Farbe ist goldgelb mit grünlichen Reflexen. Der ausgewogene, ölige Mundklingt in einem langen Abgang aus.

Flasche 0.75 L

24,00 €

418.



Die griechische Rebsorte Xinomavro vereint sich harmonisch mit Syrah. Ein ausgeglichener Wein mit leuchtend rubinroter Farbe. Im Mund entfalten sich frische Aromen von schwarzen Johannis- und Waldbeeren, welche in einem ausgiebigen Finale sanft ausklingen.

Flasche 0.75 L

24,00 €



REINSORTING

Rotweine

410.



Die Vinifizierung findet in kleinen Tanks statt und anschließend reift der Wein in französischen Eichenfässern für 12 Monate. In dieser Flasche balanciert die typische Säure der Xinomavro Traube mit gut bearbeiteten Tanninen und einem explosiven Abgang. Abgefüllt in limitierter Anzahl von 4.000 Flaschen.

Aktuel

Flasche 0.75 L

29,00 €

411.



Ein besonderer Wein der Winzerei Vegoritis, welcher das Zusammenspiel des besonderen Mikroklima der Region mit der bekannten Rebsorte Syrah hervorbringt. Weinberge auf einer Höhe von 650 Metern mit niedrigem Ertrag pro Hektar. Gereift für 12 Monate in Eichenfässern. Samtige Tannine und intensive Aromen von Pfeffer und roten Früchten.

Aktuel

Flasche 0.75 L

34,00 €



TROCKENE WEINE

410.



Ein trockener, geharzter Rosewein, hergestellt aus verschiedenen Rebsorten vom Weingut Tsantalís in Chalkidiki. Er passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, Fisch und leichten Fleischgerichten. Am besten kühl genießen.

22,00 €

411.



Dieser absolut verführerische, anmutige Wein spiegelt das einzigartige griechische Terroir wider.

Ein Weißwein, den man genießen und mit Freunden und Familie teilen kann.

Mit leuchtend goldgelber Farbe, eleganten Aromen von weißfleischigen Früchten und Frühlingsblumen.

Köstlich zu mediterranen Rezepten, griechischer Moussaka, Fisch und anderen Meeresfrüchten,

Nudelgerichten oder grünen Salaten.

Ein langanhaltender, fruchtiger Abgang lädt zu einem weiteren Schluck ein. Am besten bei 8 - 10°C servieren.

25,00 €



OFFENE GRIECHISCHE LANDWEINE

423.	Kokkino Xiro <i>Rotwein trocken</i>	187 ml	7,50 €
		500 ml	14,50 €
424.	Kokkino Imigliko <i>Rotwein lieblich</i>	187 ml	7,50 €
		500 ml	14,50 €
425.	Lefko Xiro <i>Weisswein trocken</i>	187 ml	6,50 €
		500 ml	13,50 €
426.	Rosè Xiro <i>Rosewein trocken</i>	187 ml	6,50 €
		500 ml	13,50 €
430.	Lefko Imiglikos <i>Weisswein lieblich</i>	187 ml	6,50 €
		500 ml	13,50 €
431.	Rosé Imiglikos <i>Roséwein lieblich</i>	187 ml	6,50 €
		500 ml	13,50 €

OFFENE WEINE

400.	Weissburgunder <i>Wasenweiler Winzer, Baden</i>	0,2 l	6,50 €
401.	Pinot Grigio <i>G. Campagnola, Veneto Italien</i>	0,2 l	6,50 €
420.	Malamatina <i>geharzter Weißwein</i>	0,25 l	7,50 €
421.	Malamatina <i>geharzter Weißwein</i>	0,5 l	11,50 €
427.	Mavrodaphne	0,2 l	7,50 €
428.	Samos Weinlikör	0,2 l	8,00 €

