

# NIKI

Griechisches Restaurant seit 1984



*Herzlich willkommen im  
Griechischen Spezialitäten Restaurant*

# **NIKI**

Inh. Polychronios Lazaridis und  
Georgios Chatziliadis

*Lieber Gast!*

Bitte bedenken Sie,  
dass unsere Speisen frisch zubereitet werden  
und daher etwas Zeit erfordern.  
Sie werden dafür mit Qualität belohnt!

Wir wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt  
und guten Appetit.

***KALI OREXI***

Sollten Sie besondere Wünsche haben, so wenden Sie  
sich vertrauensvoll an die Bedienung.

***Öffnungszeiten:***

Mo. - Sa. 17.00 - 23.30 Uhr (Küche bis 23.00 Uhr)  
Sonn. u. Feiertage 11.30 - 15.00 Uhr (Küche bis 14.30 Uhr)  
und 17.00 - 23.00 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)

Hildesheimer Straße 62 a · 30880 Laatzen  
Telefon (0511) 86 42 61 · [www.niki-restaurant.de](http://www.niki-restaurant.de)

**Partyservice**

## *Suppen - Soups*

- |           |  |                 |
|-----------|--|-----------------|
| <b>1.</b> | <b>Hühnersuppe</b> <sup>1,4</sup> - <i>Chicken soup</i> .....              | <b>3,50 EUR</b> |
| <b>2.</b> | <b>Griechische Bohnensuppe</b> <sup>4</sup> - <i>Greek bean soup</i> ..... | <b>3,50 EUR</b> |
| <b>3.</b> | <b>Tomatensuppe</b> <sup>4</sup> - <i>Tomato soup</i> .....                | <b>3,50 EUR</b> |

Wir empfehlen Ihnen vor oder während des Essens unseren hausgemachten >Zaziki< – eine pikante Joghurtspeise, verfeinert mit Gurken, Olivenöl, frischen Dillspitzen und Knoblauch.

*We recommend them before or during eating our homemade >Zaziki< a savory yogurt dish, topped with cucumber, olive oil, fresh dill and garlic.*

## *Vorspeisen - Starters*

- |             |  |                 |
|-------------|--|-----------------|
| <b>4.</b>   | <b>Tarama</b> <sup>1</sup> - delikate Creme aus Fischrogen, <i>greek caviar cream</i> .....  | <b>3,60 EUR</b> |
| <b>5.</b>   | <b>Pikilia</b> - ein gefülltes Weinblatt .....   | <b>7,90 EUR</b> |
|             | Oktapodi, Bohnensalat <sup>3</sup> , Zaziki, Krautsalat, Tarama <sup>1</sup><br><i>Pikilia - Octopus, bean salad, Zaziki, cabbage salad, Tarama</i>  |                 |
| <b>6.</b>   | <b>Oktapodi-Salat</b> - Oktapus eingelegt in Öl, Paprika u. Knoblauch .....  | <b>5,50 EUR</b> |
|             | <i>Octopus in oil, paprika and garlic</i>  |                 |
| <b>7.</b>   | <b>Gigantes</b> - weiße Riesenbohnen in Tomaten-Knoblauchsauce .....   | <b>5,50 EUR</b> |
|             | gratinert mit Feta- und Gouda-Käse <sup>1</sup><br><i>White beans (big) in tomato-garlic-sauce topped with Feta and Gouda</i>  |                 |
| <b>8.</b>   | <b>Zaziki</b> - eine pikante Joghurtspeise .....   | <b>3,30 EUR</b> |
|             | <i>Zaziki - a spicy yogurt dish</i>  |                 |
| <b>9.</b>   | <b>Dolmadakia</b> - hausgemachte Weinblätter .....   | <b>5,30 EUR</b> |
|             | gefüllt mit Hackfleisch <sup>4</sup> (vom Schwein) und Reis,<br>verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette<br><i>Dolmadakia - homemade wine leaves stuffed with minced meat (pork)<br/>and rice refined with a light garlic vinaigrette</i> |                 |
| <b>9a.</b>  | <b>Champignon-Pfännchen</b> - frische Champignons .....  | <b>6,50 EUR</b> |
|             | mit Kräutern, in Sauce Bearnaise <sup>1</sup> nach Art des Hauses, mit Sherry verfeinert<br><i>Champignon-pan - fresh mushrooms with herbs, in sauce Bearnaise<br/>homemade style, refined with sherry</i>   |                 |
| <b>10.</b>  | <b>Schwarze Kalamata-Oliven</b> (nicht geschwärzt) - <i>Kalamata olives (not blackened)</i> .....  | <b>3,50 EUR</b> |
| <b>11.</b>  | <b>Peperoni</b> - <i>peperoni</i> .....  | <b>2,90 EUR</b> |
| <b>11a.</b> | <b>Peperoni</b> - gegrillt mit Olivenöl und Knoblauch .....  | <b>4,50 EUR</b> |
|             | <i>peperoni grilled with olive oil and garlic</i>  |                 |

### ***Käse-Spezialitäten - Cheese specialties***

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>12. Griechischer Feta</b> - mit Zwiebeln und Olivenöl .....   | <b>4,90 EUR</b> |
| <i>Greek Feta with onions and olive oil</i>  |                 |
| <b>13. Cremiger Weichkäse</b> - mit Zwiebeln und Olivenöl .....  | <b>4,90 EUR</b> |
| <i>Creamy soft cheese with onions and olive oil</i>  |                 |
| <b>14. Saganaki</b> (gebackener Fetakäse) .....  | <b>5,50 EUR</b> |
| <i>Saganaki - fried Feta</i>   |                 |
| <b>14a Warmer Fetakäse</b> .....   | <b>6,50 EUR</b> |
| in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln, garniert mit Tomatenscheiben<br><i>warm Feta cheese in olive oil, garlic and onions, garnished with tomato slices</i> |                 |
| <b>15. Tiropitakia</b> , Teigkäsetaschen, dazu Zaziki .....  | <b>4,70 EUR</b> |
| <i>Cheese dough bags with zaziki</i>   |                 |

### ***Frische Salate - Fresh Salads***

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>16. Thunfischsalat</b> , Bauernsalat mit Thunfisch .....  | <b>7,50 EUR</b> |
| <i>Farmer salad with tuna</i>  |                 |
| <b>17. Putenbrustsalat</b> .....   | <b>8,50 EUR</b> |
| Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weichkäse, Eisbergsalat mit<br>gegrillten Putenbruststreifen<br><i>Turkey salad, tomatoes, cucumbers, olives, pepperoni,<br/>soft cheese, lettuce with grilled turkey stripes</i> |                 |
| <b>18. Bauernsalat</b> .....   | <b>6,70 EUR</b> |
| Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Weichkäse, Eisbergsalat<br><i>Salad farmer style - tomatoes, cucumbers, olives, pepperoni, soft cheese, lettuce</i>   |                 |
| <b>18a Tomatensalat mit cremigem Weichkäse.</b> .....  | <b>6,50 EUR</b> |
| <i>Tomato salad with creamy soft cheese</i>  |                 |
| <b>19. Krautsalat</b> (Weißkohl) - <i>Cabbage salad</i> .....  | <b>3,30 EUR</b> |
| <b>20. Bohnensalat</b> <sup>3</sup> - <i>Bean salad</i> .....  | <b>3,30 EUR</b> |
| <b>20a Grüner Salat mit Dressing</b> <sup>1</sup> - <i>Green salad with dressing</i> .....   | <b>3,30 EUR</b> |
| <b>20b Speziälsalat</b> - <i>Special salad</i> .....   | <b>3,30 EUR</b> |
| Zaziki, Krautsalat (Weißkohl), Bohnensalat <sup>3</sup><br><i>Zaziki, coleslaw, bean salad</i>   |                 |

### ***Beilagen - Side-dishes***

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>21. Pommes frites</b> - <i>French fries</i> .....                       | <b>2,50 EUR</b> |
| <b>22. Tomatenreis mit Gewürzen</b> - <i>Tomatoerice with spices</i> ..... | <b>2,50 EUR</b> |
| <b>23. Kretanische Kartoffeln</b> <sup>1,2</sup> Kartoffelgratin .....     | <b>3,90 EUR</b> |
| <i>Cretan potatoes, potatoes au gratin</i>                                 |                 |

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>24. Folienkartoffel mit Zaziki</b> .....  | <b>4,50 EUR</b> |
| <i>Baked potatoe in foil with zaziki</i>   |                 |
| <b>25. Röstkartoffeln - würzige Kartoffelecken</b> .....                                 | <b>3,30 EUR</b> |
| <i>Spicy potatoe wedges</i>  |                 |
| <b>26. Metaxa Sauce<sup>1</sup> - Tomaten-Sahnesauce, Zwiebeln und Champignons</b> ..... | <b>1,00 EUR</b> |
| <i>metaxa sauce - tomato cream sauce, onions and mushrooms</i>                           |                 |
| außer Haus <b>250 ml</b> .....   | <b>2,00 EUR</b> |
| <b>26a Scharfer Paprika-Dip - Hot pepper dip</b> .....                                   | <b>0,50 EUR</b> |
| außer Haus <b>ca. 100 ml</b> .....   | <b>1,00 EUR</b> |
| <b>26b Körbchen Brot (extra)</b> .....   | <b>0,50 EUR</b> |
| <i>breadbasket (extra)</i>   |                 |

### *Nudelgerichte - Noodle dishes*

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>27. Spaghetti mit Metaxa-Sauce<sup>1</sup> und geriebenem Hartkäse<sup>1</sup></b> ..... | <b>6,90 EUR</b> |
| <i>Spaghetti with metaxa sauce and grated hard cheese</i>                                   |                 |
| <b>28. Spaghetti in Metaxa-Sauce<sup>1</sup> und Käse<sup>1</sup> überbacken</b> .....      | <b>6,90 EUR</b> |
| <i>Spaghetti with metaxa sauce and cheese au gratin</i>                                     |                 |
| <b>29. Kritharaki in Metaxa-Sauce<sup>1</sup></b> .....                                     | <b>6,90 EUR</b> |
| mit Fetakäse überbackene Reismudeln   |                 |
| <i>Kritharaki - rice noodles in metaxa sauce with feta cheese au gratin</i>                 |                 |

### *Delikatessen aus dem Meer - Delicacies from the Sea*

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>30. Kalamaria</b> .....   | <b>11,00 EUR</b> |
| gebackener Tintenfisch gebraten, dazu Cocktailsauce <sup>3</sup> und grüner Salat <sup>1</sup>                               |                  |
| <i>Kalamaria - baked fry cuttlefish with cocktailsauce and green salad</i>   |                  |
| <b>31. Scampis-Pfännchen (7 Stück) gebraten in Olivenöl</b> .....  | <b>17,50 EUR</b> |
| mit Zwiebeln, Paprika, Champignons und Knoblauch,<br>flambiert mit Metaxa, dazu Weißbrot und grüner Salat <sup>1</sup>       |                  |
| <i>Scampi-Pan (7 pieces), with onions, paprika, mushrooms and garlic,<br/>flamed with metaxa, with bread and green salad</i> |                  |
| <b>32. Rotbarschfilet (ca. 180 g*) aus der Pfanne</b> .....  | <b>12,50 EUR</b> |
| mit Knoblauch-Cocktail-Sauce <sup>3</sup> , dazu Pommes frites und grüner Salat <sup>1</sup>                                 |                  |
| <i>Perch from the pan with garlic cocktail sauce, French fries and green salad</i>   |                  |
| <b>33. Gegrillter Schwertfisch (ca. 180 g*) mit Gemüse</b> .....   | <b>13,50 EUR</b> |
| verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette, dazu grüner Salat <sup>1</sup>  |                  |
| <i>grilled swordfish with vegetables, drizzled with a light garlic vinaigrette and green salad</i>                           |                  |
| <b>34. Gegrilltes Lachsfilet (ca. 180 g*) mit Gemüse</b> .....   | <b>14,50 EUR</b> |
| verfeinert mit einer leichten Knoblauch-Vinaigrette, dazu grüner Salat <sup>1</sup>  |                  |
| <i>grilled salmonfillet with vegetables, drizzled with a light garlic vinaigrette and green salad</i>                        |                  |
| <b>35. Fischplatte gegrillt mit Gemüse</b> .....   | <b>19,50 EUR</b> |
| Lachsfilet, Schwertfisch, Scampis, verfeinert mit einer leichten<br>Knoblauch-Vinaigrette, dazu grüner Salat <sup>1</sup>    |                  |
| <i>salmonfillet, swordfish, scampi, drizzled with a light garlic vinaigrette with vegetables and green salad</i>             |                  |

## *Für den kleinen Appetit- For little appetite*

36. **Gyros mit Reis, Pommes frites und grünem Salat**<sup>1</sup> ..... **6,90 EUR**  
*Gyros with rice, French fries and salad*
37. **Souvlaki mit Reis, Pommes frites und grünem Salat**<sup>1</sup> ..... **6,90 EUR**  
*Souvlaki with rice, French fries and salad*
38. **Souzouki (vom Schwein) mit Reis, Pommes frites** ..... **6,90 EUR**  
**und grünem Salat**<sup>1</sup>  
*Souzouki with rice, French fries and salad*

### > Gyros <

**Die außergewöhnliche griechische Spezialität nach der besonderen Art unseres Hauses. Gyros ist ein mächtiger Fleischspieß, der mit ausgefallenen Gewürzen bestreut wird. Von diesem Spieß erhalten Sie eine herrliche Portion. Wir verwenden für unsere Gyros-Gerichte, die selbstverständlich hausgemacht sind, ausschließlich frischen Schweinenacken.**

### > Gyros <

*The extraordinary greek speciality á la maison. Gyros is a big joint roasted on a spit and flavoured with exceptional spices. From this spit we'll cut a lovely piece of meat for you.*

*For all Gyros-dishes we use only fresh porkneck meat.  
All dishes are homemade style.*

39. **Gyros ohne Beilagen - Gyros without side dishes** ..... **8,00 EUR**
40. **Gyros mit Reis, Pommes frites u. grünem Salat**<sup>1</sup> ..... **9,00 EUR**  
*Gyros with rice, French fries and green salad*
41. **Gyros mit Tomaten und Käse**<sup>1</sup> **überbacken in Metaxa-Sauce**<sup>1</sup> ..... **10,00 EUR**  
**dazu Pommes frites u. grüner Salat**<sup>1</sup>  
*Gyros with tomatoes and cheese au gratin in metaxa sauce,  
with French fries and green salad*
42. **Gyros Pita im Teig auf griechische Art.** ..... **10,00 EUR**  
**mit Metaxa-Sauce**<sup>1</sup>, **dazu Pommes frites und grünem Salat**<sup>1</sup>  
*Gyros Pita - in dough, greek style with metaxa sauce,  
French fries and green salad*
- 42a. **Putengyros - verfeinert mit Sauce Bearnaise**<sup>1</sup> ..... **10,50 EUR**  
**nach Art des Hauses, dazu Pommes frites und grüner Salat**<sup>1</sup>  
*Turkeygyros with sauce Bearnaise home made style,  
French fries and green salad*
- 42b. **Putengyros - in Sauce Bearnaise**<sup>1</sup> **nach Art des Hauses** ..... **11,50 EUR**  
**mit Tomaten und Käse**<sup>1</sup> **überbacken, dazu Pommes frites und grüner Salat**<sup>1</sup>  
*Turkeygyros in sauce Bearnaise home made style,  
with tomatoes and cheese au gratin with French fries and green salad*

***Delikate Fleischgerichte vom Grill -  
Delicious Meat Dishes from the Grill***

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>43. Souzoukia</b> <sup>4</sup> 4 Schweinemettklöße mit Reis, .....   | <b>9,00 EUR</b>  |
| Pommes frites und grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>Souzoukia - 4 meat balls (pork) with rice,<br/>French fries and green salad</i>  |                  |
| <b>44. Souvlakia 2 Fleischspieße</b> (vom Schwein) .....  | <b>9,00 EUR</b>  |
| mit Reis, Pommes frites und grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>Souvlakia - 2 meat spits (pork) with rice,<br/>French fries and green salad</i>  |                  |
| <b>44a. 4 Original griechische Bauernspieße</b> .....   | <b>10,00 EUR</b> |
| vom Schwein, mit Reis, Pommes frites und grünem Salat <sup>1</sup>  |                  |
| <i>4 original greek farmspits (pork) with rice,<br/>French fries and green salad</i>  |                  |
| <b>45. Schweinesteak ca.</b> (180 g*) .....   | <b>9,50 EUR</b>  |
| auf griechische Art mit Metaxa-Sauce <sup>1</sup> , Reis, Pommes frites u. gr. Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>Pork steak ca. 180g greek style with metaxa sauce, rice,<br/>French fries and green salad</i>  |                  |
| <b>46. 2 Lamm-Spieße vom Lammrücken</b> .....   | <b>14,50 EUR</b> |
| dazu Folienkartoffel mit Zaziki und grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>2 Lamb spits from lambback, potato in foil with zazikin and green salad</i>  |                  |
| <b>47. Niki-Spieß</b> .....   | <b>13,50 EUR</b> |
| Schweinefilets, dazu Folienkartoffel mit Zaziki und grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>Niki-spit Pork fillets with baked potato in foil with zaziki and green salad</i>   |                  |
| <b>48. Rinderleber mit Zitrone, Reis, Pommes frites und gr. Salat</b> <sup>1</sup> .....  | <b>9,50 EUR</b>  |
| <i>Beef liver with lemon, rice, French fries and green salad</i>  |                  |
| <b>49. 5 Lammkoteletts</b> .....  | <b>13,90 EUR</b> |
| mit Zitrone, Folienkartoffel mit Zaziki und grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>5 Lamb cutlets with lemon, potato with zaziki and green salad</i>  |                  |
| <b>50. Bifteki</b> <sup>4</sup> (vom Schwein gehacktes) .....   | <b>10,50 EUR</b> |
| mit Fetakäse gefüllt, dazu Reis, Pommes frites u. grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>Bifteki (minced pork) filled with feta cheese, rice, French fries and green salad</i>  |                  |
| <b>51. Thessaloniki-Teller</b> .....  | <b>15,50 EUR</b> |
| 2 Schweinefilets, 1 zartes Rinderfilet mit gerösteten<br>Zwiebeln, Metaxa-Sauce <sup>1</sup> , Röstkartoffeln und grünem Salat <sup>1</sup> |                  |
| <i>Thessaloniki-Plate 2 pork fillets, 1 tender beef fillet with<br/>roasted onions, metaxa sauce, spicy potatoes and green salad</i>        |                  |
| <b>52. Athener-Teller</b> .....   | <b>17,90 EUR</b> |
| 2 zarte Rinderfilets mit Metaxa-Sauce <sup>1</sup> , Röstkartoffeln und grünem Salat <sup>1</sup>   |                  |
| <i>Athenian-Plate - 2 tender beef fillets metaxa spicy sauce, roasted potatoes and green salad</i>  |                  |

- 53. Alexander-Teller** ..... **12,50 EUR**  
 3 Schweinefilets mit Metaxa-Sauce <sup>1</sup>, Reis,  
 Pommes frites und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Alexander-Plate - 3 pork fillets with metaxa sauce, rice,  
 French fries and special salad*
- 54. Apollon-Teller** ..... **13,90 EUR**  
 3 Schweinefilets mit Fetakäse gefüllt, Metaxa-Sauce <sup>1</sup>, Reis,  
 Pommes frites und grünem Salat <sup>1</sup>  
*Apollon-Plate - 3 Pork fillet filled with feta cheese,  
 metaxa sauce, rice, French fries and green salad*
- 55. Zentauren-Teller** ..... **11,00 EUR**  
 Gyros, Souvlaki, Reis, Pommes frites und grüner Salat <sup>1</sup>  
*Centaures-Plate - Gyros, Souvlaki, rice,  
 French fries and green salad*
- 56. Sparta-Teller** ..... **11,00 EUR**  
 Gyros, Souzouki <sup>4</sup>, Reis, Pommes frites und grüner Salat <sup>1</sup>  
*Sparta-Plate - Gyros, Souzouki, rice,  
 French fries and green salad*
- 57. Helena-Teller** ..... **11,50 EUR**  
 Gyros, Souvlaki, Leber, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Helena-Plate - Gyros, Souvlaki, liver, rice, French fries and special salad*
- 58. Olympia-Teller** ..... **12,00 EUR**  
 Gyros, Souzouki <sup>4</sup>, Lammkotelett, Leber, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Olympia-Plate - Gyros, Souzouki, lamb chop, liver, rice,  
 French fries and special salad*
- 59. Minoas-Teller** ..... **11,50 EUR**  
 Gyros, Lammkotelett, Souzouki <sup>4</sup>, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Minoas-Plate - Gyros, lamb chop, Souzouki, rice,  
 French fries and special salad*
- 60. Spezial-Teller** ..... **12,00 EUR**  
 Gyros, Souvlaki, Steak, Souzouki <sup>4</sup>, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Special-Plate - Gyros, Souvlaki, steak, Souzouki, rice,  
 French fries and special salad*
- 61. Rhodos-Teller** ..... **12,50 EUR**  
 Gyros, Souvlaki, Lammkotelett, Leber, Reis, Pommes frites und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Rhodes-Plate - Gyros, Souvlaki, lamb chop, liver, rice,  
 French fries and special salad*
- 62. Grillteller „Niki“** ..... **15,50 EUR**  
 Souvlaki, Souzouki <sup>4</sup>, Lammkotelett, Schweinesteak und Schweinefilet,  
 Röstkartoffeln und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Grilled-Plate „Sobuco“ - Souvlaki, Souzouki, lamb chop,  
 pork steak and pork fillet, spicy potatoes and special salad*
- 63. Aris-Teller** ..... **23,00 EUR**  
 1 Lammspieß, 1 Rinderfilet und zwei Lammkoteletts  
 Röstkartoffeln und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Grilled-Plate „Aris“ - 1 lamb skewer, 1 beef and 2 lamb chops,  
 spicy potatoes and special salad*



**Spezialitäten ab 2 Personen -  
Specialities from 2 persons**

- 66. NIKI-Platte** (Spezialität des Hauses) **pro Person** ..... **14,50 EUR**  
 Gyros, Souvlakia, Souzoukia <sup>4</sup>, Steaks und Lammkoteletts,  
 dazu Reis, Pommes frites und Bauernsalat  
*NIKI-Plate (our speciality) per Person*  
*gyros, souvlakia, souzoukia, steaks and lamb chops with rice, french fries and farmer salad*

**Spezialitäten überbacken - Specialities au gratin**

- 67. Zartes Rind- und Schweinefilet in Metaxa-Sauce** <sup>1</sup> ..... **13,90 EUR**  
 mit Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu kretanische Kartoffeln <sup>3</sup> und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*tender beef and pork fillet in metaxa sauce with tomatoes and cheese au gratin,*  
*cretan potatoes and special salad*
- 68. Zarte Schweinefilets in Metaxa-Sauce** <sup>1</sup> ..... **11,50 EUR**  
 mit Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu kretanische Kartoffeln <sup>3</sup> und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*tender pork fillets in metaxa sauce with tomatoes and cheese au gratin,*  
*cretan potatoes and special salad*
- 69. Souvlakia** (vom Schwein) **in Metaxa-Sauce** <sup>1</sup> ..... **10,50 EUR**  
 mit Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu kretanische Kartoffeln <sup>3</sup> und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Souvlakia in metaxa sauce with tomatoes and cheese au gratin,*  
*cretan potatoes and special salad*
- 70. 3 Souzoukia** <sup>4</sup> (vom Schwein) **in Metaxa-Sauce** <sup>1</sup> ..... **9,90 EUR**  
 mit Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu kretanische Kartoffeln <sup>3</sup> und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*3 Souzoukia in metaxa sauce with tomatoes and cheese au gratin,*  
*cretan potatoes and special salad*
- 71. Schweinesteak** (ca. 180 g\*) **in Metaxa-Sauce** <sup>1</sup> ..... **11,00 EUR**  
 mit Tomaten und Käse <sup>1</sup> überbacken, dazu kretanische Kartoffeln <sup>3</sup> und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Pork steak in metaxa sauce with tomatoes and cheese au gratin, cretan potatoes and special salad*



## Aus der Pfanne - From the Pan

- 76. Rinderleber gebraten** ..... **10,90 EUR**  
mit Zwiebeln, Pommes frites, Reis und grünem Salat <sup>1</sup>  
*fry beef liver, with onions, French fries, rice and green salad*
- 77. Pfannengericht „Niki“** (Spezialität des Hauses) ..... **13,50 EUR**  
geschnetzeltes Schweinefilet flambiert, in Cassisrahmsauce <sup>1</sup>,  
gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln, dazu Brot und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Speciality pan dish „Niki“ - pork fillet, in cassis-sauce,  
fried with mushrooms, paprika and onions with bread and special-salad*
- 78. Das essen die Athener gern** ..... **13,50 EUR**  
geschnetzeltes Schweinefilet flambiert mit Metaxa, in pikanter Sauce <sup>1</sup>,  
gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln,  
dazu Brot und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*A delicacy from Athens - pork fillet served in Metaxa, in spicy sauce,  
fried with mushrooms, paprika and onions, bread and special-salad*
- 79. Putengeschnetzeltes** ..... **13,50 EUR**  
flambiert, in Cassisrahmsauce <sup>1</sup>, gebraten mit Champignons,  
Paprika und Zwiebeln, dazu Brot und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*Turkey flamed, in cassis-sauce, fried with mushrooms, paprika and onions  
with bread and special-salad*
- 80. Rinderfilet flambiert mit Metaxa** ..... **17,90 EUR**  
in pikanter Sauce <sup>1</sup>, gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln  
dazu Brot und Spezial-Salat <sup>3</sup>  
*beef fillet flamed with Metaxa, in spicy sauce, fried with mushrooms,  
paprika, onions with bread and special-salad*





***Aus dem Backofen - From the oven***

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>81. Lammfleisch mit Spaghetti und grünem Salat</b> <sup>1</sup> .....   | <b>12,00 EUR</b> |
| aus der Keule in würziger Tomatensauce <sup>1</sup>  |                  |
| <i>Lamb with spaghetti and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce</i>   |                  |
| <b>82. Lammfleisch mit Kritharaki-(Reisnudeln) und grünem Salat</b> <sup>1</sup> .....                                       | <b>12,00 EUR</b> |
| aus der Keule in würziger Tomatensauce <sup>1</sup>  |                  |
| <i>Lamb with Kritharaki-rice noodles and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce</i>                               |                  |
| <b>83. Lammfleisch Stifado und grüner Salat</b> <sup>1</sup> .....   | <b>12,00 EUR</b> |
| aus der Keule in würziger Tomatensauce <sup>1</sup>  |                  |
| <i>Lamb „stifado“ and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce</i>  |                  |
| <b>84. Lammfleisch mit grünen Bohnen und grünem Salat</b> <sup>1</sup> .....   | <b>12,00 EUR</b> |
| aus der Keule in würziger Tomatensauce <sup>1</sup>  |                  |
| <i>Lamb with green beans and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce</i>   |                  |
| <b>85. Lammfleisch mit weißen Bohnen und grünem Salat</b> <sup>1</sup> .....   | <b>12,00 EUR</b> |
| aus der Keule in würziger Tomatensauce <sup>1</sup>  |                  |
| <i>Lamb with white beans and green salad, from the leg in a spicy tomato sauce</i>   |                  |
| <b>86. Moussaka (hausgemacht)</b> .....  | <b>9,90 EUR</b>  |
| Nationalgericht der Griechen - Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen und Kartoffeln überbacken, dazu grüner Salat <sup>1</sup> |                  |
| <i>Moussaka home made (greek national dish) - minced meat, aubergines and potatoes au gratin with green salad</i>            |                  |

**Niki's spezial Pfannengerichte**  
**Niki's special pan dishes**

- |  |                  |
|--|------------------|
| <b>87. Schweinesteaks flambiert mit Sherry</b> .....   | <b>11,00 EUR</b> |
| verfeinert mit Sauce Bearnaise <sup>1</sup> nach Art des Hauses,<br>gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln,<br>dazu Röstkartoffeln und grüner Salat <sup>1</sup><br><i>Pork steaks served in Sherry with sauce Bearnaise,<br/>homemade, fried with mushrooms, paprika and onions,<br/>with spicy potatoes and green salad</i>                  |                  |
| <b>88. 1 Schweinefilet, 1 Rinderfilet flambiert mit Sherry</b> .....   | <b>14,50 EUR</b> |
| verfeinert mit Sauce Bearnaise <sup>1</sup> nach Art des Hauses,<br>gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln,<br>dazu Röstkartoffeln und grüner Salat <sup>1</sup><br><i>1 pork fillet, 1 beef fillet served in sherry with sauce Bearnaise,<br/>homemade, fried with mushrooms, paprika and onions,<br/>with spicy potatoes and green salad</i> |                  |
| <b>89. 2 Rinderfilets flambiert mit Sherry</b> .....   | <b>17,90 EUR</b> |
| verfeinert mit Sauce Bearnaise <sup>1</sup> nach Art des Hauses,<br>gebraten mit Champignons, Paprika und Zwiebeln,<br>dazu Röstkartoffeln und grüner Salat <sup>1</sup><br><i>2 beef fillets served in sherry with sauce Bearnaise,<br/>homemade, fried with mushrooms,<br/>paprika and onions, with spicy potatoes and green salad</i>               |                  |
| <b>90. Gemüsepfanne flambiert mit Metaxa (vegetarisch)</b> .....   | <b>10,50 EUR</b> |
| mit Broccoli, Blumenkohl, Paprika, Champignons und Zwiebeln in pikanter Sauce <sup>1</sup> ,<br>dazu grüner Salat <sup>1</sup><br><i>Pan with vegetables flamed with Metaxa (vegetarian)<br/>with broccoli, cauliflower, peppers, mushrooms and onions in spicy sauce,<br/>served with green salad</i>   |                  |

**Desserts**

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>109. Jogurt mit Honig</b> .....   | <b>4,00 EUR</b> |
| <i>Yogurt with honey</i>   |                 |
| <b>110. Gemischtes Eis <sup>1</sup></b> .....  | <b>4,00 EUR</b> |
| wahlweise mit Sahne-, Schoko- oder Himbeersauce<br><i>Mixed ice cream optionally with cream-, chocolate- or raspberry sauce</i>  |                 |
| <b>111. Vanilleeis <sup>1</sup></b> .....  | <b>4,00 EUR</b> |
| wahlweise mit Sahne-, Schoko- oder Himbeersauce<br><i>Vanilla ice cream optionally with cream-, chocolate or raspberry sauce</i> |                 |
| <b>112. Für unsere kleinen Gäste zwei Kugeln Eis <sup>1</sup></b> .....  | <b>2,50 EUR</b> |

1 = mit Farbstoff ; 2 = mit Konservierungsstoff oder konserviert; 3 = Antioxidationsmittel;  
4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = mit Süßungsmittel; 6 = enthält eine Phenylalaninquelle  
7 = koffeinhaltig; 8 = chininhaltig; 9 = mit Ingwerauszug; \* = Rohgewicht

## Flaschenweine 0,75 l - Bottled wine 0,75 l red

|             |   |                  |
|-------------|---|------------------|
| <b>209.</b> | <b>Cabernet Sauvignon - 12,5% vol.</b> .....<br>aus Peloponnes - ein besonderer trockener Rotwein, vollmundig und harmonisch<br><i>Cabernet sauvignon - dry, red</i>  | <b>21,00 EUR</b> |
| <b>211.</b> | <b>Tsantali „Merlot“ aus Chalkidiki - 13% vol.</b> .....<br>ein trockener gehaltvoller roter Qualitätswein - <i>Tsantali „Merlot“, mellow dry, red</i>  | <b>18,50 EUR</b> |
| <b>212.</b> | <b>Kretikos - 11,5% vol.</b> .....<br>Weißer Landwein aus Kreta, trocken - <i>Kretikos - dry, white</i>   | <b>11,50 EUR</b> |
| <b>213.</b> | <b>Moschofilero - 12,0% vol.</b> .....<br>Weißer, trockener Tafelwein - seine Aromen erinnern leicht an Zitronen und weiße Blüten<br><i>White dry dinner wine - the aromas are reminiscent slightly lemon and white flowers</i> | <b>12,00 EUR</b> |

## Offene Weine - Open wines

| <b>Rot - Red</b>                                       | <b>Glas 0,1 l</b> | <b>0,2 l</b> | <b>0,5 l</b> | <b>1,0 l</b> |
|--|-------------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>223. Imigliko, lieblich (half sweet), 11% vol.</b>  | <b>2,00</b>       | <b>3,20</b>  | <b>6,00</b>  | <b>12,00</b> |
| <b>224. Nemea, trocken (dry), Landwein, 12,5% vol.</b> | <b>2,00</b>       | <b>3,60</b>  | <b>7,00</b>  | <b>14,00</b> |
| <b>226. Mavrodaphne, süß, (sweet), 15% vol.</b>        | <b>2,00</b>       | <b>3,60</b>  | <b>7,00</b>  | <b>14,00</b> |

### **Rosé - Rosé**

|  |             |             |             |              |
|--|-------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>228. Roditis, trocken (dry), 11,5% vol.</b> | <b>2,00</b> | <b>3,60</b> | <b>7,00</b> | <b>14,00</b> |
|--|-------------|-------------|-------------|--------------|

### **Weiß - White**

|   |             |             |             |              |
|---|-------------|-------------|-------------|--------------|
| <b>229. Imigliko, lieblich (half sweet), 11% vol.</b>       | <b>2,00</b> | <b>3,20</b> | <b>6,00</b> | <b>12,00</b> |
| <b>230. Retsina, geharzt (treated with resin), 11% vol.</b> | <b>2,00</b> | <b>3,20</b> | <b>6,00</b> | <b>12,00</b> |
| <b>231. Alexia, trocken (dry), 12% vol.</b>                 | <b>2,00</b> | <b>3,60</b> | <b>7,00</b> | <b>14,00</b> |
| <b>232. Samos, süß (sweet), 15% vol.</b>                    | <b>2,00</b> | <b>3,60</b> | <b>7,00</b> | <b>14,00</b> |
| <b>Moschofilero, trocken (dry), 12% vol.</b>                | <b>2,10</b> | <b>4,00</b> |             |              |
| <b>233. Weißweinschorle</b>                                 | <b>2,00</b> | <b>3,20</b> |             |              |




## Sekt - Champagne

|             |  |                  |
|-------------|--|------------------|
| <b>234.</b> | <b>Sekt Hausmarke - 11% vol.</b> ..... | <b>17,00 EUR</b> |
| <b>235.</b> | <b>Pikkolo - 11% vol.</b> .....        | <b>4,50 EUR</b>  |

## Biere vom Fass - Draught Beer

|   |                  |               |               |
|---|------------------|---------------|---------------|
|  | - 4,9% vol. .... | 0,3 l<br>2,30 | 0,5 l<br>3,40 |
|  | - 4,9% vol. .... | 2,40          | 3,60          |
|  | - 5,4% vol. .... | 2,40          | 3,60          |
|  | - 5,4% vol. .... |               | 3,50          |
| <b>Alsterwasser</b> .....   |                  | 2,30          | 3,40          |

## Flaschenbiere - Bottle Beer

|   |  |            |      |
|---|--|------------|------|
|   | <b>Kristall</b> - 5,4% vol. - <i>Kapuziner crystal</i> ..... | Fl. 0,5 l  | 3,50 |
|   | <b>Dunkel</b> - 5,4% vol. - <i>Kapuziner dark</i> .....      | Fl. 0,5 l  | 3,50 |
|   | <b>Alkoholfrei</b> - <i>without alcohol</i> .....            | Fl. 0,5 l  | 3,50 |
|  | <b>Naturtrüb alkoholfrei</b> - <i>without alcohol</i> .....  | Fl. 0,5 l  | 3,40 |
|   | <b>Fix Hellenic Lager Beer</b> - 5,0% vol. ....              | Fl. 0,33 l | 2,40 |
| <b>Malzbier<sup>1</sup></b> - <i>Malt beer</i> .....                                |  | Fl. 0,33 l | 2,40 |

## Alkoholfreie Getränke - Soft Drinks

|   |   |       |       |
|---|---|-------|-------|
|   |   | 0,2 l | 0,4 l |
| <b>Tafelwasser</b> .....  |   | 1,80  | 3,30  |
| <b>Sinalco COLA</b> <sup>1,7</sup> .....  |   | 1,80  | 3,30  |
| <b>Sinalco COLA LIGHT</b> <sup>1,5,6,7</sup> .....                                  |   | 1,80  | 3,30  |
|  | <b>COLA ZERO</b> <sup>1,5,6,7</sup> ..... | 1,80  | 3,30  |
| <b>Sinalco ORANGE</b> <sup>2,3</sup> .....  |   | 1,80  | 3,30  |
| <b>Sinalco ZITRONE</b> .....  |   | 1,80  | 3,30  |
| <b>Spezi</b> <sup>1,2,3,7</sup> .....   |   | 1,80  | 3,30  |
| <b>Bitter Lemon</b> <sup>3,8</sup> .....  |   | 2,00  | 3,80  |
| <b>Ginger Ale</b> <sup>1,9</sup> .....  |   | 2,00  | 3,80  |
| <b>Mineralwasser ohne Kohlensäure</b> .....   |   | 1,80  | 3,30  |
| <b>Flasche Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure</b> .....                             |   | 1,0 l | 6,00  |



## Säfte - Juices

|  |  |       |       |
|--|--|-------|-------|
|  |  | 0,2 l | 0,4 l |
| <b>Apfelsaft - Apple juice</b> .....           |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Orangensaft - Orange juice</b> .....        |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Tomatennektar 20% - Tomato nectar</b> ..... |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Kirschnektar 45% - Cherry nectar</b> .....  |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Traubensaft - Grape juice</b> .....         |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Bananennektar 25% - Banana nectar</b> ..... |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Rhabarbernektar</b> .....                   |  | 2,00  | 3,80  |
| <b>Rhabarberschorle</b> .....                  |  | 2,00  | 3,50  |
| <b>Apfelschorle</b> .....                      |  | 1,80  | 3,30  |

## Mixgetränke - Mix drinks

|                               |       |      |                          |
|-------------------------------|-------|------|--------------------------|
| <b>Johnnie Walker</b> .....   | 40%   | 4 cl | 4,50                     |
| <b>Jim Beam</b> .....         | 40%   | 4 cl | 4,50                     |
| <b>Campari</b> .....          | 25%   | 4 cl | 4,00                     |
| <b>Bacardi</b> .....          | 37,5% | 4 cl | 4,50                     |
| <b>Wodka</b> .....            | 38%   | 4 cl | 4,00                     |
| <b>Alle Mixgetränke</b> ..... |       |      | <b>Aufpreis 1,00</b>     |
| <i>All Mix drinks</i> .....   |       |      | <i>extra charge 1,00</i> |

## Spirituosen

|   |     |      |      |
|---|-----|------|------|
| <b>Martini Bianco</b> .....                 | 17% | 5 cl | 3,50 |
| <b>Friesengeist</b> .....                   | 54% | 2 cl | 2,50 |
| <b>Fernet Branca</b> .....                  | 40% | 2 cl | 2,20 |
| <b>Bismarck - Wheat corn schnapps</b> ..... | 38% | 2 cl | 2,20 |
| <b>Jägermeister</b> .....                   | 35% | 2 cl | 2,20 |
| <b>Ramazotti</b> .....                      | 30% | 2 cl | 2,20 |
| <b>Averna</b> .....                         | 29% | 2 cl | 2,20 |

*Die griechischen Spezialitäten  
The greek specialities*

|   |              |             |             |
|---|--------------|-------------|-------------|
| <b>Metaxa *****</b> .....               | <b>38%</b>   | <b>2 cl</b> | <b>2,70</b> |
| <b>Metaxa *****</b> .....               | <b>40%</b>   | <b>2 cl</b> | <b>3,20</b> |
| <b>Ouzo Plomari mit Eiswürfel</b> ..... | <b>40%</b>   | <b>4 cl</b> | <b>3,50</b> |
| <i>Ouzo plomari with ice cubes</i>      |              |             |             |
| <b>Ouzo Plomari</b> .....               | <b>40%</b>   | <b>2 cl</b> | <b>2,00</b> |
| <i>Ouzo plomari</i>                     |              |             |             |
| <b>Ouzo mit Feige</b> .....             | <b>37,5%</b> | <b>5 cl</b> | <b>3,10</b> |
| <i>Ouzo with fig</i>                    |              |             |             |
| <b>Ouzo Hausmarke</b> .....             | <b>37,5%</b> | <b>2 cl</b> | <b>1,80</b> |

*Warme Getränke - Hot Drinks*

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Griechischer Mokka - Greek Mocha</b> .....       | <b>2,10</b> |
| <b>Kaffee Crema - Coffee cream</b> .....            | <b>1,90</b> |
| <b>Espresso - Espresso</b> .....                    | <b>1,90</b> |
| <b>Doppelter Espresso</b> .....                     | <b>3,20</b> |
| <b>Cappuccino</b> .....                             | <b>2,20</b> |
| <b>Heiße Schokolade <sup>1</sup> (Becher)</b> ..... | <b>2,30</b> |
| <i>Hot chocolate - cup</i>                          |             |
| <b>Latte Macchiato</b> .....                        | <b>2,60</b> |
| <b>Cafe au lait (Becher) - cup</b> .....            | <b>2,30</b> |
| <b>Glas Tee - glass tea</b> .....                   | <b>1,80</b> |

**Alle Preise verstehen sich einschließlich  
Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.**

*All prices include value service and added tax.*

***Wir bedanken uns für Ihren Besuch!***

***Ihr Restaurant Niki***

***www.niki-restaurant.de***