



Restaurant **Mythos**

Griechisch mit allen Sinnen genießen!



Restaurant Mythos

Griechisch mit allen Sinnen genießen!

Eine große Auswahl griechischer Vor- und Nachspeisen ist unsere Spezialität.

Nehmen Sie sich Zeit, wählen Sie einen besonderen Wein und lassen Sie sich verwöhnen. Selbstverständlich servieren wir auch viele andere Gerichte der modernen und klassischen griechischen Küche.

Von Frühling bis Herbst können Sie alle Speisen in unserem großen, wettergeschützten Garten genießen.

Unser Spielplatz wird ihre Kleinsten begeistern.

Scannen Sie den QR-Code für die Digitale Speisekarte



www.mythos-nbg.de



Restaurant Mythos

Griechisch mit allen Sinnen genießen!

Schenken Sie kulinarische Genussmomente

*mit Gutscheinen
vom Restaurant Mythos!*



www.mythos-nbg.de

*Werte Gäste,
Wir erfüllen Ihnen jeden möglichen kulinarischen Wunsch gegen einen
entsprechenden Aufpreis. Jede Änderung bedingt einen Aufpreis.*

- | | |
|---|---------------|
| • <i>Mehr Gyros</i> | <i>3,00 €</i> |
| • <i>Hähnchengyros statt vom Schwein</i> | <i>2,50 €</i> |
| • <i>1 Spieß Souvlaki extra</i> | <i>3,00 €</i> |
| • <i>1 Kalamari</i> | <i>1,00 €</i> |
| • <i>1 Lammkotelett</i> | <i>4,00 €</i> |
| • <i>Hähnchensouvlaki statt vom Schwein</i> | <i>2,50 €</i> |
| • <i>Metaxasauce</i> | <i>2,50 €</i> |
| • <i>Ketchup</i> | <i>0,30 €</i> |
| • <i>Mayonaise</i> | <i>0,30 €</i> |

Gerne erfüllen wir Ihren Wunsch.



Restaurant Mythos

Griechisch mit allen Sinnen genießen!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene

	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE
GLUTEN	A WEIZEN / GLUTEN	1 MIT FARBSTOFF
	B ROGGEN	2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
	C GERSTE	3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
	D DINKEL	4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
	E EIER UND EIERERZEUGNISSE	5 GESCHWEFELT
	G SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	6 GESCHWÄRZT
	H MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	7 MIT PHOSPHAT
		8 MILCHEIWEISS
		9 KOFFEINHALTIG
		10 CHININHALTIG
NÜSSE UND SCHALEN- FRÜCHTE	F ERDNÜSSE UND ERDNÜSSEERZEUGNISSE	
	I MANDELN	
	J HASELNUSS	
	K WALNUSS	
	L CASHEWNUSS	
	M PECANNUSS	
	N PARANUSS	
O PISTAZIE		
	P SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	
	Q SENF UND SENFERZEUGNISSE	
	R SESAM UND SESAMERZEUGNISSE	
	S KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE	
	T FISCH	
	U SCHWEFELDIOXID	
	V LUPINE	
	W WEICHTIERE	
	Y LAKTOSE	
	Z SULFITE	

Alle Speisen auch zum Mitnehmen

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung



Mythos Deluxe Aperitifs

<i>Hugo</i> ^z	6,50
Minze leave, Holunder Sirup, Limetten & Prosecco	
<i>Lillet prickle Berry</i> ^z	6,50
Lillet, Himbeeren, Wild Russian Berry, Prosecco & Minze	
<i>Aperol spritz</i> ^z	6,50
Aperol, Prosecco & Orangenscheibe	
<i>Aperol spritz & wein</i> ^z	6,50
Aperol, trockener Weißwein & Orangenscheibe	

Aperitifs und Mixgetränke

<i>Campari Soda</i> ¹	4 cl	4,90
<i>Martini Bianco</i>	4 cl	4,90
<i>Cherry dry</i>	4 cl	4,90
<i>Wodka Lemon</i> ^{1,2,3}	4 cl	4,90
<i>Bacardi Cola</i>	4 cl	5,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50
<i>Baileys</i> ^H	2 cl	3,50
<i>Ouzo</i>	2 cl	3,00
<i>Fernet</i>	2 cl	3,00
<i>Metaxa 5 Sterne</i>	2 cl	3,00
<i>Metaxa 7 Sterne</i>	2 cl	3,50
<i>Metaxa Grande Fine</i>	2 cl	5,00
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,70



Suppen

26. *Hühnersuppe* A,H,E,G,N,2,3,4 4,20
27. *Tomatensuppe* A,H,U,4 4,20

Kalte Vorspeisen

1. *Zaziki* H 4,50
Original griechischer Joghurt mit fein geraspelten Gurken, frischen Kräutern und Knoblauch
3. *Taramas* G,1,2 4,90
Fischroggencreme aus Kabeljaueiern nach altem griechischen Rezept
7. *Tirosalata* H,3,2 4,90
Frisch geriebener Fetakäse mit frischer Paprika, pikant gewürzt
4. *Griechischer Schafskäse* H 5,50
Mit Oliven, Zwiebelringen und Olivenöl
5. *Oliven & Peperoni* A,H,6 4,20
Abgeschmeckt mit nativem Olivenöl aus Kalamata
6. *Oktopussalat* W,P 8,90
Zartes Fleisch aus Mittelmeerkraken mit Knoblauch und frischen Paprikastreifen mariniert mit Weißwein & Essig-Öl-Dressing, serviert auf Krautsalat
9. *Ntakos* 3,H 8,10
Hartbrot aus Kreta, serviert mit Tomatenstückchen, Olivenscheiben, geriebenem Fetakäse und frischen Kräutern, abgeschmeckt mit nativem Olivenöl aus Kalamata
8. *Pikilia* G,K,H,W,1,2 10,90
Kalte Vorspeisenvariation für 1 Person



Warme Vorspeisen

- 25. Bruschetta „Mythos“** A,H,Y 7,20
Frische Tomaten und geriebener Feta, frische Kräuter, Knoblauch und Olivenöl auf gegrilltem Weißbrot mit Rucola garniert
- 19. Knoblauchbrot** A,E,H,1,2 4,40
Weißbrotscheiben mit selbstgemachter Knoblauchbutter knusprig-goldbraun gegrillt
- 22. Pita „Spezial“** A,E,H 4,40
Pitabrot mit frischen Tomaten, mariniert mit Knoblauch, frischen Kräuter & Olivenöl
- 10. Peperoni gegrillt** A,H 4,50
In einer Essig-Öl-Knoblauch Marinade
- 11. Champignons** A,E,H 7,50
Frische, panierte Champignons mit Zaziki
- 12. Saganaki** A,E,H 6,90
Paniertes Fetakäse, goldbraun gebacken
- 13. Saganaki „Mythos“** A,H 7,90
Vom Backofen mit frischen Knoblauchraspeln, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln
- 18. Schrimps aus der Pfanne** S,H,6 12,50
Geschwänkt mit Lauchzwiebeln, Paprika, Knoblauch und frischen Kräutern, serviert in Weißwein-Tomaten-Fetakäsesoße
- 21. Hausgemachte Weinblätter** A,Q,H,R,G 7,50
Mit Hackfleisch und Reis gefüllte Weinblätter, übergossen mit einer delikaten Sauce
- 23. Austernpilze** V,3,5 7,90
Aus der Pfanne, mit Rucola und Balsamico-Dressing
- 24. Kefalograviera** A,E,H 7,90
Paniertes griechischer Hartkäse auf Rucola, abgeschmeckt mit Honig & Sesam
- 16. Gebratene Zucchini** A,H 7,50
Zucchini in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Zaziki und Weißbrot
- 17. Gebratene Auberginen** A,H 7,50
Hauchdünne Auberginenscheiben in der Pfanne goldbraun gebraten, dazu Zaziki und Weißbrot
- 20. Mezes** A,E,H,1,2 12,90
Warme Vorspeisenvariation für 1 Person



Salate

- 28. Rhodos-salat** A,H,U,1,2 **11,50**
Bunter Salat mit goldbraun gebratenen Putenstreifen, geriebenem Gouda-Käse
Tomaten, Gurken, Croutons, frischen Zwiebelringen und Balsamico-Dressing
- 30. Bauernsalat** A,H **11,50**
Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven und Brot
- 32. Salat mit Hähnchengyros** A,H,U,1,2 **13,90**
Bunter Salat mit Gyros aus Hähnchen, Tomaten, Gurken, Croutons,
frischen Zwiebeln und Balsamico-Dressing
- 33. Gemischter Salat** A,Q,1,2 **3,90**

Vegan

- 112. Ratatouille** **14,90**
Geschmorter Gemüseeintopf griechischer Art, mit Kartoffeln, Zucchini, Auberginen
roten & grünen Paprikas, abgeschmeckt mit Olivenöl & Knoblauch
- 113. Spinatreis** **10,90**
Zubereitet mit frischem, zartem Blattspinat, verfeinert mit Olivenöl & Zitronensaft

Vegetarische Gerichte

- 109. Vegetarische platte** G,H,U,A,Q,2,3 **13,90**
Riesenbohnen, gefüllte Paprikaschoten, Tirosalata und Zaziki dazu Salat und Weißbrot
- 110. Sofa-teller** A,E,Y,H,A **14,50**
Saganaki, Spitzpaprika, Zaziki, Zucchini, Auberginen,
in der Pfanne gebraten, dazu Knoblauchbrot
- 111. Veggie mousaka** A,E,H,K,U,Q,3 **14,90**
Griechischer Auflauf mit frischen Auberginen, Zucchini & Kartoffeln überzogen mit einer
cremiger Béchamelsauce, serviert mit geriebenem Fetakäse, dazu Salat



Fischgerichte aus der Pfanne

35. Kalamaria <small>A,H,W,Q</small>	14,90
Leicht gewürzte Tintenfische, in Mehl geschwenkt und goldbraun gebraten dazu Tomatenreis, Zaziki und Salat	
37. Kalamaria mit Gyros <small>A,H,W,Q</small>	14,50
Eine gute Kombination aus Fisch und Fleisch, dazu Zaziki, Tomatenreis und Salat	
38. Kalamaria mit Souvlaki <small>A,H,W,Q</small>	14,90
Eine gute Kombination aus Fisch und Fleisch, dazu Zaziki, Tomatenreis und Salat	
39. Gavros <small>A,G,T,Q,1,2</small>	13,50
Kleine gebackene Sardinen, dazu Tomatenreis und Salat	
40. Zungenfilet <small>A,G,T,Q,1,2</small>	14,50
Gebacken, dazu Tomatenreis und Salat	
42. Inselfeller <small>A,G,T,W,Q,1,2</small>	17,50
Riesengarnelen & Tintenfisch, mit Taramas dazu Tomatenreis und Salat	
44. Fischplatte <small>A,G,T,W,Q,1,2</small>	18,50
Riesengarnelen, Tintenfisch, Sardinen, Zungenfilet, dazu Tomatenreis, Taramas und Salat	

Fischgerichte vom Grill

54. Lachsfilet <small>A,G,T,Q,1,2</small>	19,90
Mit Gemüsereis und Salat	
46. Riesengarnelen <small>G,Q,S,1,2</small>	19,50
Mit Gemüsereis und Salat	
51. Seehecht <small>A,G,T,Q,1,2</small>	15,50
Mit Gemüsereis und Salat	
52. Dorade-Royal <small>D,G,T,Q,1,2</small>	19,90
Mit Gemüsereis und Salat	

Beilagen

116. Gemüsereis	3,00
117. Tomatenreis	3,00
118. Pommes frites	3,00
119. Bratkartoffeln <small>6,5</small>	3,00
120. Grüne bohnen <small>G,P,U,3</small>	3,20
121. Riesenbohnen <small>8,A</small>	3,20
122. Pita (Fladenbrot)	2,10



Fleischgerichte Vom Grill

- 65. Rinderleber** H,Q 14,50
Gegrillt mit gebratenen Zwiebeln, Tomatenreis & Salat
- 62. Bifetki** H,Q,P,E,G 14,90
Hacksteak mit Schafskäsefüllung, Pommes frites, Zaziki & Salat
- 55. Gyros** H,Q 12,90
Fein gewürztes, geschnetztes Fleisch vom Drehspieß, dazu Tomatenreis, Zaziki & Salat
- 57. Gyros vom Backofen** Y,H,Q,1,2 14,90
Knuspriges Gyros, übergossen mit Metaxa-Sauce, überbacken mit Käse dazu Pommes frites und Salat
- 58. Souvlaki** H,Q 13,50
Mageres Schweinefleisch am Spieß, pikant gewürzt und gegrillt dazu Pommes frites, Zaziki & Salat
- 59. Souvlaki „Spezial“** Y,H,Q,1,2 14,50
2 Spieße mit Metaxa-Sauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites & Salat
- 60. Souvlaki aus Hähnchenbrustfilet** G,H,P,U,Q,E,1,2 14,20
Leicht gewürzt und übergossen mit Kräuter-Sahnesauce mit Knoblauch, dazu Bratkartoffeln & Salat
- 61. Lammkoteletts** H,Q 18,90
Saftig gegrillt mit Tomatenreis, Zaziki & Salat
- 67. Bauernspieß** H,Q 16,50
Lende gefüllt mit Schafskäse, Paprika, Zwiebeln, Tomatenreis & Salat
- 56. Gyros Pita** A,H,Q,1,2 13,50
Fladenbrot mit Gyros, Zaziki, Pommes & Salat



Mix Spezialitäten vom Grill

68. Athen-Teller <small>H,Q</small>	14,90
2 Souvlaki, Gyros dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	
69. Dorf-Teller <small>H,Q</small>	14,90
1 Steak, 1 Souvlaki und Gyros, dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	
71. Landteller <small>H,Q,P,E,G</small>	14,90
1 Suzuki, 1 Souvlaki und Gyros, dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	
72. Mythos-Teller <small>H,Q,P,1,2</small>	15,90
Souvlaki, Gyros, Schweinelende und Leber, dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	
73. Spezialteller <small>H,Q,P,1,2</small>	16,90
1 Schweinesteak, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki und 1 Suzuki, dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	
76. Chefplatte für 2 Personen <small>H,Q,P,1,2</small>	35,90
Gyros, Putenbrustfilet, Souvlaki und Kalamaris, dazu Zaziki, Tomatenreis & Salat	

Spezialitäten des Hauses

97. Jiaurtlu <small>H,Q,P,E,G</small>	15,90
Saftig gegrillte Hacksteaks auf Pitabrot mit Joghurt, Zwiebeln & Tomaten, dazu Pommes frites & Salat	
88. Schweinefilet gefüllt <small>Q,H,Y</small>	16,90
Mit einer Superfüllung aus Schafskäse, Metaxa-Sauce, Pilzen, und Tomaten wird dieses Gericht echt delikats! Dazu Pommes frites & Salat	
92. Lammspieß <small>H,E,5</small>	18,50
Saftig gegrillt, serviert mit Gemüsereis & Salat	
95. Entrecôte <small>Q,H,Y</small>	26,90
300 Gramm saftiges Entrecote aus Argentinien, serviert mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln & Salat	
94. Big Fat Greek Burger <small>H,Y</small>	14,90
Saftiges Hacksteak, Zaziki, Tomate, Gurke, Zwiebeln, geriebener Fetakäse, hausgemachte Paprikasauce, Pommes frites & Krautsalat	



Aus dem Backofen

77. *Mousaka* A,E,H,K,U,Q,3 14,90
Griechischer Auflauf mit frischen Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch, mit cremiger Béchamelsauce überzogen, serviert mit geriebenem Fetakäse, dazu Salat
80. *Lammkeule* E,H,Q,P,5 18,50
Mit Tomatenreis & Salat
81. *Lammkeule* E,H,Q,P,5 18,50
Mit grünen Bohnen & Salat
83. *Lammkeule* E,H,Q,P,5 18,50
Mit dicken Bohnen & Salat

Regionale Gerichte

103. *Schnitzel Wiener Art* A,E,H,Q 12,50
Paniert, goldbraun gebraten, dazu Pommes frites & Salat
105. *Putenschnitzel* A,E,H,Q 13,50
Paniert, dazu Pommes frites & Salat
106. *Putensteak* Q 14,50
Leicht gewürzt und gegrillt, dazu Pommes frites & Salat

Kindergерichte

655. *Gyros* mit Reis, Zaziki und Salat H,Q 9,50
603. *Kleines Schnitzel* mit Pommes frites und Salat A,E,H,Q 7,50
661. *Spaghetti Napoli* mit Tomatensauce A 6,90
662. *Chickennuggets* mit Pommes frites A,E,H,Q 7,50



Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee</i> ⁹	2,90
<i>Griechischer Kaffee / Mocca</i> ⁹	2,60
<i>Espresso</i> ⁹	2,50
<i>Espresso Doppio</i> ⁹	3,60
<i>Espresso Macchiato</i> ^{H,9}	2,80
<i>Cappuccino</i> ^{H,9}	3,30
<i>Latte Macchiato</i> ^{H,9}	3,50
<i>Milchkaffee</i> ^{H,9}	3,50
<i>Tee</i>	2,30
PFEFFERMINZE GRÜN FRÜCHTE KAMILLE	

Nachspeisen

124. Baklava mit Eis ^{A,K,H,E}	5,90
Blätterteig gefüllt mit Nüssen serviert mit Vanilleeis	
126. Tiramisu ^{A,H}	5,90
Hausgemacht	
128. Griechischer Joghurt ^{K,H}	4,90
Mit Honig & Walnüssen	
129. Galaktobureko ^{A,H}	5,90
Blätterteig gefüllt mit feiner Grießcreme serviert mit Vanilleeis	
130. Vanilleeis ^{H,E}	4,40
Mit heißen Himbeeren	
131. Gemischtes Eis mit Sahne ^H	4,40
Schokolade, Vanille und Erdbeere	
132. Gemischtes Eis ohne Sahne ^H	4,10
Schokolade, Vanille und Erdbeere	
135. Soufflé au Chocolat ^H	7,50
Für Schokoladenliebhaber	
702. Frappé mit Eis ^{9,H}	4,10
Kalter griechischer Kaffee	



Alkoholfreie Getränke

<i>Orangensaft / Apfelsaft / Traubensaft</i>	0,4l	3,60
<i>Cola^{1,2,9} / Cola light^{1,2,9} / Fanta² / Sprite² / Spezi^{1,2,9}</i>	0,4l	3,20
<i>Mineralwasser</i>	0,4l	2,90
<i>Mineralwasser Souroti</i>	0,7l	5,50
<i>Stilles Wasser Zagori</i>	0,5l	3,30
<i>Stilles Wasser Zagori</i>	1,0l	5,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4l	3,30
<i>Traubensaftschorle</i>	0,4l	3,40
<i>Bitter Lemon^{1,2,3}</i>	0,4l	3,30

Biere

<i>Bier vom Faß^A</i>	0,5l	3,50
<i>Pils vom Faß^A</i>	0,4l	3,70
<i>Hefeweizen vom Faß^A</i>	0,5l	3,80
<i>Dunkles Weizen^A</i>	0,5l	3,50
<i>Hefeweizen Leicht^A</i>	0,5l	3,50
<i>Dunkles Bier vom Faß^A</i>	0,5l	3,50
<i>Alkoholfreies Bier^A</i>	0,33l	3,20
<i>Alkoholfreies Weizen^A</i>	0,5l	3,50

Offene Weine

<i>Retsina^z</i>	<i>Geharzt</i>	<i>Weiß oder Rot</i>	0,25l	4,90
<i>Lugana^z</i>	<i>Trocken</i>	<i>Weiß</i>	0,25l	6,90
<i>Negro amaro^z</i>	<i>Trocken</i>	<i>Rot</i>	0,25l	7,50
<i>Imyglkos^z</i>	<i>Lieblich</i>	<i>Weiß oder Rot</i>	0,25l	4,90
<i>Mavrodaphne^z</i>	<i>Likörwein</i>	<i>Rot</i>	0,25l	5,40
<i>Samos^z</i>	<i>Likörwein</i>	<i>Weiß</i>	0,25l	5,40
<i>Rosé^z</i>	<i>Trocken</i>	<i>Rosé</i>	0,25l	4,90
<i>Frankenwein Silvaner^z</i>		<i>Weiß</i>	0,25l	4,90
<i>Frankenschorle^z</i>		<i>Weiß</i>	0,4l	4,70
<i>Weinschorle^z</i>		<i>Weiß / Rot / Rosé</i>	0,4l	4,70

Hauswein Weiß Moshoflero^z 0,25l 5,60

Die erlesene Rebsorte Moschofilero, gibt diesem Wein einen feinen aber ausgeprägten Geschmack und ein kräftiges Aroma.

Hauswein Rot Cabernet Sauvignon^z 0,25l 5,80

Der Cabernet Sauvignon besticht durch einen weichen vollen Geschmack, ein reiches Aroma und eine rubinrote Farbe. Dieser Wein bereitet zu jeder Gelegenheit Genuss



Flaschenweine

<i>Imyglkos / Lieblich Weiß oder Rot</i>	0,75l	14,50
<i>Retsina Kechribari / Geharzt Weiß</i>	0,5l	9,50

Weißer Qualitätsweine

<i>Domaine Costa Lazaridi Amethystos Blanc</i>	0,75l	23,50
<i>Domaine Biblia Chora</i>	0,75l	26,50
<i>Samaropetra Kyr-Gianni</i>	0,75l	20,50
<i>Alpha Estate Sauvignon Blanc</i>	0,75l	29,90
<i>Domaine Costa Lazaridi Malagouzia</i>	0,75l	28,50

Rote Qualitätsweine

<i>Domaine Biblia Chora Rot</i>	0,75l	28,90
<i>Mega Spileo Cuvée III</i>	0,75l	19,90
<i>Domaine Alpha Estate Rot</i>	0,75l	27,50
<i>Domaine Costa Lazaridi Amethystos Rouge</i>	0,75l	26,50

Rosé Qualitätsweine

<i>Alpha Estate Rosé</i>	0,75l	28,50
<i>Domaine Costa Lazaridi Merlot Rosé</i>	0,75l	24,50
<i>Domaine Biblia Chora Rosé</i>	0,75l	26,50

Special Wines

<i>Oinotria Gy</i>	0,75l	29,50
<i>Oinotria Syrah</i>	0,75l	47,50
<i>Dyo Elies Kyr-Gianni</i>	0,75l	26,50
<i>Cava Amethystos</i>	0,75l	34,90
<i>Domaine Alpha Estate One</i>	0,75l	59,50
<i>Chateau Julia Merlot</i>	0,75l	28,50
<i>Tsantalis Avaton</i>	0,75l	30,50

Sekt

<i>Moët & Chandon Brut Impérial</i>	0,75l	69,00
<i>Piccolo</i>	0,2l	4,10





Restaurant **Mythos**

Griechisch mit allen Sinnen genießen!

ÖFFNUNGSZEITEN

SOMMER

*TÄGLICH VON 11:00 - 14:30 UHR
UND VON 17:00 BIS 22:00 UHR*

WINTER

*TÄGLICH VON 11:00 - 14:30 UHR
UND VON 17:00 BIS 23:00 UHR*



**HEROLDSBERGER WEG 10
90411 NÜRNBERG**

**www.mythos-nbg.de
info@mythos-nbg.de**

**RESERVIEREUNGEN UNTER
TEL.: 0911 / 5298 299
FAX: 0911 / 52 78 90 32
oder online unter
www.mythos-nbg.de**