

## *Aperitif*

<i>400. Ouzo mit Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20€</i>
<i>401. Campari Soda/Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>402. Hugo/Kaiser</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>403. Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>404. Prosecco Aperol</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>405. Ouzo Orange</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>406. Ouzo Cocktail</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,70 €</i>
<i>407. Aperol Spritzer</i>	<i>¼ l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>408. Martini Bianco</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>409. Cherry</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>410. Portwein</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>

## ***Suppen***

<b><i>01. Tagessuppe</i></b>		<b><i>4,50 €</i></b>
<b><i>02. Hühnersuppe</i></b>		<b><i>4,50 €</i></b>
<b><i>03. Tomatencremesuppe</i></b>		<b><i>4,50 €</i></b>
<b><i>04. Gemüsesuppe</i></b>		<b><i>4,50 €</i></b>

## ***Kalte Vorspeisen***

<b><i>06. Tsatsiki</i></b>	<i>Original griechischer Sahnejoghurt mit Knoblauch, Gurken und feinen Kräutern</i>	<b><i>5,40 €</i></b>
<b><i>07. Taramosalata</i></b>	<i>Hecht Kaviarcreme</i>	<b><i>5,40 €</i></b>
<b><i>08. Chtipiti</i></b>	<i>Pikante Schafskäsecreme</i>	<b><i>5,70 €</i></b>
<b><i>09. Skordalia</i></b>	<i>Kartoffelcreme mit Knoblauch</i>	<b><i>4,90 €</i></b>
<b><i>10. Melinzosalata</i></b>	<i>Melanzanicreme mit Knoblauch, Olivenöl und feinen Kräutern</i>	<b><i>5,90 €</i></b>
<b><i>11. Dolmadakia</i></b>	<i>Weinblätter mit Reis gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i>	<b><i>7,20 €</i></b>
<b><i>12. Elies</i></b>	<i>Griechische Oliven</i>	<b><i>5,30 €</i></b>
<b><i>13. Piperakia</i></b>	<i>Eingelegte Pepperoni, leicht pikant</i>	<b><i>5,30 €</i></b>
<b><i>15. Feta</i></b>	<i>Original griechischer Schafskäse garniert mit Tomaten, Oliven und Pepperoni</i>	<b><i>8,60 €</i></b>
<b><i>16. Pikilia Kria</i></b>	<i>eine Kreation verschiedener kalter Vorspeisen</i>	<b><i>11,90 €</i></b>

## **Warme Vorspeisen**

<b>21. Pita</b>	<i>Griechisches Fladenbrot mit frischem Knoblauch</i>	<b>2,30 €</b>
<b>22. Feta Saganaki</b>	<i>Panierter Schafskäse, garniert mit Tomaten</i>	<b>8,90 €</b>
<b>23. Feta Furnu</b>	<i>Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und feinen Kräutern – im Tontopf serviert</i>	<b>9,50 €</b>
<b>24. Kolokythakia Tiganita</b>	<i>Zucchini aus der Pfanne mit Tsatsiki</i>	<b>7,90 €</b>
<b>25. Melitzanes Tiganites</b>	<i>Melanzani aus der Pfanne mit Tsatsiki</i>	<b>7,90 €</b>
<b>26. Spanakopitakia</b>	<i>Hausgemachte Teigtaschen mit Spinat gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i>	<b>9,30 €</b>
<b>27. Tyropitakia</b>	<i>Hausgemachte Teigtaschen mit Schafskäse gefüllt und mit Tsatsiki garniert</i>	<b>9,30 €</b>
<b>28. Mydia Spezial</b>	<i>Muscheln nach Art des Hauses in Knoblauchsauce</i>	<b>13,90 €</b>
<b>29. Mydia Skaras</b>	<i>Grüne Muscheln in Halbschale gegrillt</i>	<b>12,70 €</b>
<b>30. Piperakia Skaras</b>	<i>Gegrillte Pepperoni mit Knoblauch</i>	<b>7,80 €</b>
<b>31. Pikilia zesti</b>	<i>Kombination verschiedener warmer Vorspeisen, garniert mit Tsatsiki und Skordalia</i>	<b>13,50 €</b>
<b>32. Pikilia zesti für zwei Personen</b>		<b>25,90 €</b>
<b>33. Melinzana Furno</b>	<i>Melanzani aus dem Ofen mit frischem Knoblauch</i>	<b>9,50 €</b>

<b>34. Halumi</b>	<i>Zypriotischer Ziegenkäse vom Grill</i>	<b>8,90 €</b>
<b>35. Florinis</b>	<i>Gegrillte rote Paprika, gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>9,70 €</b>
<b>36. Mydia Saganaki</b>	<i>Muscheln in feiner Tomaten-Wein-Sauce, leicht pikant</i>	<b>12,70 €</b>
<b>37. Garides Saganaki</b>	<i>Riesen-Scampis in feiner Tomaten-Wein-Sauce leicht pikant</i>	<b>12,90 €</b>
<b>38. Mydia Tiganita</b>	<i>Muscheln fein paniert aus der Pfanne mit Skordalia</i>	<b>9,40 €</b>
<b>39. Feta</b>	<i>Griechischer Schafskäse nach Alt-griechischer Art mit angebratenen Oliven und feinen Kräutern</i>	<b>9,90 €</b>

### ***Vegetarische Gerichte***

<b>40. Gigantes</b>	<i>Riesenbohnen nach griechischer Art</i>	<b>13,20 €</b>
<b>41. Turlou</b>	<i>Ratatouille nach griechischer Art</i>	<b>13,90 €</b>
<b>42. Fasolakia</b>	<i>Fisolen in Tomatensauce überbacken mit Schafskäse</i>	<b>13,50 €</b>
<b>43. Melitzana me Tyria</b>	<i>mit verschiedenen Käsesorten gefüllte Melanzani</i>	<b>14,90 €</b>

## **Salate**

<b>45. Choriatici</b>	<i>Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Pepperoni, Schafskäse, Olivenöl und feinen Kräutern</i>	<b>12,20 €</b>
<b>46. Scampi salata</b>	<i>Knackiger Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und gegrillte Scampi</i>	<b>13,20 €</b>
<b>47. Kotopoulo salata</b>	<i>Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln, gegrillten Hühnerbruststreifen, Karotten und Olivenöl</i>	<b>12,90 €</b>
<b>49. Prasini salata</b>	<i>Grüner Salat</i>	<b>5,10 €</b>
<b>48. Kalamaria salata</b>	<i>salat der Saison mit Kalamari und Dressing</i>	<b>12,80€</b>
<b>50. Agurontomata</b>	<i>Tomaten-/ Gurkensalat</i>	<b>5,80 €</b>
<b>51. Hirtensalat a la Kreta</b>	<i>Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Zwiebel und Gegrillten Lammstreifen</i>	<b>17,20€</b>
<b>52. Halloumi salata</b>	<i>Knackiger Blattsalat mit Gurken, Tomaten, zwiebel und Gegrillte Halloumi</i>	<b>12,80€</b>

## **BROT**

<b>21. Frisch gegrilltes Fladenbrot mit Knoblauch</b>	<b>2,30€</b>
<b>18. Hausbrot im Korb (Täglich frisch Hausgemacht)</b>	<b>2,00€</b>

## ***Traditionelle Gerichte***

<b>55. Musakas</b>	<i>Weltweit bekannter Auflauf mit Melanzani, Kartoffeln, Faschiertem und Bechamelcreme</i>	<b>16,40 €</b>
<b>56. Arni Lachanika</b>	<i>Lammstelze mit Gemüse und Käse</i>	<b>19,60 €</b>
<b>57. Arni Gigantes</b>	<i>Lammstelze mit Riesenbohnen und Käse</i>	<b>19,60 €</b>
<b>58. Mosharaki Kokinisto</b>	<i>Kalbfleisch mit Gemüse und Käse</i>	<b>19,60 €</b>
<b>59. Stifado Mosharaki</b>	<i>Gedünstetes Kalbfleisch mit Schalotten in feiner Tomatensauce</i>	<b>19,60 €</b>
<b>60. Arni Juwetsi</b>	<i>Lammstelze mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf</i>	<b>19,60 €</b>
<b>61. Mosharaki Juwetsi</b>	<i>Kalbfleisch mit Käse überbacken, serviert mit Teigreis im Tontopf</i>	<b>19,60 €</b>
<b>62. Mosharaki Kapama</b>	<i>Kalbfleisch mit Fisolen und Käse</i>	<b>19,60 €</b>
<b>63. Arni Kapama</b>	<i>Lammstelze mit Fisolen und Käse</i>	<b>19,60 €</b>

## ***Fischspezialitäten***

*Alle Gerichte werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

<b>65. Kalamaria skaras</b>	<i>Kalamari vom Grill</i>	<b>19,70 €</b>
<b>66. Kalamaria</b>	<i>Frittierte Kalamari garniert mit Skordalia</i>	<b>18,80 €</b>
<b>67. Garides</b>	<i>Black Tiger Scampis nach Art des Hauses</i>	<b>22,50 €</b>
<b>69. Gavros</b>	<i>Sardellen aus der Pfanne</i>	<b>14,50 €</b>
<b>70. Psaropiatela vom Grill</b>	<i>Fischplatte mit Goldbrassefilet, Oktopus, Scampis und Kalamari</i>	<b>23,50 €</b>
<b>71. Psaropiatela vom Grill für zwei Personen</b>	<i>Fischplatte mit Goldbrasse, Wolfsbarsch, Scampis und Kalamari</i>	<b>58,40 €</b>
<b>72. Ochtapodi vom Grill</b>		<b>23,50 €</b>
<b>73. Thalasa Platte</b>	<i>Gegrillte Muscheln, Ochtapodi, Kalamari und Scampis</i>	<b>22,40 €</b>
<b>74. Tsipoura</b>	<i>Goldbrasse vom Grill</i>	<b>24,50 €</b>
<b>75. Zackenbarsch</b>	<i>aus der Pfanne</i>	<b>18,90 €</b>
<b>76. Zakynthos-Platte für 2 Personen</b>	<i>Goldbrasse, Kalamari, Muscheln, Scampis</i>	<b>47,20 €</b>
<b>77. Lavraki</b>	<i>Wolfsbarsch vom Grill</i>	<b>24,50 €</b>

## ***Fleischspezialitäten vom Grill***

*Alle Gerichte werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

<b>80. Gyros mit Tsatsiki</b>	<i>Hühnerfleisch vom Drehgrill fein gewürzt</i>	<b>15,90 €</b>
<b>81. Gyros spezial</b>	<i>Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken</i>	<b>18,60 €</b>
<b>82. Schweinesteak</b>	<i>mit Kräuterbutter</i>	<b>15,90 €</b>
<b>83. Suvlakia</b>	<i>Zartes Schweinefleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	<b>14,80 €</b>
<b>84. Schweinsfilet-Medaillons</b>	<i>mit Kräuterbutter</i>	<b>17,30 €</b>
<b>85. Suzukakia</b>	<i>Faschiertes Laibchen vom Grill mit Tsatsiki</i>	<b>14,90 €</b>
<b>86. Bifteki gemisto</b>	<i>Faschiertes Steak gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>16,70 €</b>
<b>87. Teufelsspieß</b>	<i>Schweinefilet am Spieß mit hausgemachter Teufelssauce</i>	<b>19,90 €</b>
<b>88. Kota Suvlaki</b>	<i>Zartes Hühnerfleisch am Spieß mit Tsatsiki</i>	<b>15,80 €</b>
<b>89. Kotopoulo</b>	<i>Hühnerbrustfilet vom Grill mit Tsatsiki</i>	<b>15,50 €</b>
<b>91. A la Creme</b>	<i>Hühnerbrust mit Pilzen und Weißweinsause</i> <i>Serviert mit Bratkartoffeln</i>	<b>18,90 €</b>



## ***Lammgerichte von Grill***

*Alle Gerichte werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

<b>93. Lammspieß</b>	<i>mit Tsatsiki</i>	<b>23,50 €</b>
<b>94. Paidakia</b>	<i>Fünf Lammkoteletts zartrosa gegrillt mit Tsatsiki</i>	<b>23,90 €</b>
<b>95. Lammteller</b>	<i>Zwei Lammkoteletts, Lamhüftet, Lammspieß und Tsatsiki</i>	<b>24,90 €</b>

## ***Mix Grillteller***

*Alle Grillteller werden mit Salat und Tagesbeilagen serviert*

<b>96. Hermesteller</b>	<i>Gyros, Hühnerfilet, Schweinesteak und Tsatsiki</i>	<b>17,60 €</b>
<b>97. Rhodosteller</b>	<i>Gyros, Suvlaki, Schweinesteak und Tsatsiki</i>	<b>18,90 €</b>
<b>98. Aristeller</b>	<i>Gyros, Suvlaki, Suzukaki und Tsatsiki</i>	<b>18,80 €</b>
<b>99. Mykonosteller</b>	<i>Gyros, Lamm, Schweinefilet und Tsatsiki</i>	<b>20,20 €</b>
<b>100. Spezial mix Grill</b>	<i>Suvlaki, Lammkotelett, Hühnerfilet, Schweinesteak</i>	<b>19,90 €</b>

*und Tsatsiki*

## ***Spezialitätenplatte für 2 Personen***

***Platten werden mit zwei kleinen Bauernalaten und Tagesbeilagen serviert***

<b><i>105. Thessaloniki-Platte</i></b>	<i>Gyros, Tsatsiki, Suvlaki, Hühnerbrustfilet, zartrosa Lammkoteletts</i>	<b><i>46,00 €</i></b>
<b><i>106. Athen-Platte</i></b>	<i>Suzukaki, Gyros, Tsatsiki, Hühnerbrustfilet, Suvlaki</i>	<b><i>45,00 €</i></b>
<b><i>BEILAGEN</i></b>		
<i>Reis</i>		<i>3,80€</i>
<i>Teigreis</i>		<i>3,80€</i>
<i>Pommes Frites</i>		<i>3,80€</i>
<i>Gemuse</i>		<i>3,80€</i>
<i>Tsatsiki</i>		<i>1,80€</i>
<i>Kl.Choriatiki</i>	<i>Original griechischer Bauernsalat</i>	<i>6,20€</i>

## ***Für unseren kleinen Freunde***

<b><i>110. Hühnerschnitzel oder 113.kota fileto mit pommes</i></b>	<b><i>10,60€</i></b>
<b><i>111. Gyros mit Pommes</i></b>	<b><i>10,60€</i></b>
<b><i>112. Suvlaki mit Pommes</i></b>	<b><i>10,60€</i></b>
<b><i>Ketchup/Mayonnaise/Senf</i></b>	<b><i>1,00€</i></b>

## ***Nachspeisen***

<b>180. Galaktobureko</b>	<i>Blätterteig mit Grießcreme gefüllt mit einer Kugel Zimteis</i>	<b>6,10 €</b>
<b>181. Baklava</b>	<i>Blätterteig mit Walnüssen und feinem Honigsirup mit einer Kugel Haselnusseis</i>	<b>6,60 €</b>
<b>182. Revani mit Pannacota</b>	<i>Grießkuchen mit einer Schich Pannacota und Karamelsauce</i>	<b>5,50 €</b>
<b>184. Griechisches Joghurt</b>	<i>mit Honig und Walnüssen</i>	<b>5,60 €</b>
<b>186. Amarena Cup</b>	<i>Vanilleeis, Amarenaeis und Amarena-Kirschen</i>	<b>6,90 €</b>
<b>187. Gemischtes Eis</b>	<i>mit Schlagobers</i>	<b>6,90 €</b>
<b>188. Gemischtes Eis</b>	<i>(Schoko, Erdbeer, Vanille, )</i>	<b>5,50 €</b>
<b>189. Santorini Cup</b>	<i>mit Zimteis, Tiramisueis, Haselnusseis und Karamelsauce</i>	<b>5,50 €</b>
<b>190. Griechisches kataifi</b>	<i>Kataifiteig und vanillepatisserie creme</i>	<b>6,10€</b>

## ***Kaffee und Tee***

<b>Ellinikos</b> <i>(griechischer Kaffee)</i>	<b>2,90 €</b>
<b>Kl.Mokka oder kl.Brauner</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Gr.Mokka oder gr.Brauner</b>	<b>4,20 €</b>

<i>Melange</i>		<b>3,60 €</b>
<i>Capuccino</i>		<b>3,60 €</b>
<i>Verlängerter</i>		<b>3,60 €</b>
<i>Kanne Tee (verschiedene Sorten)</i>		<b>5,50€</b>
<i>Eiskaffee</i>		<b>7,30 €</b>
<i>Frappe</i>		<b>4,60€</b>

## ***Bier***

200. <i>Wieselburger vom Fass</i>	0,3 l	<b>3,80 €</b>
201. <i>Wieselburger vom Fass</i>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
202. <i>Gösser Zwickl dunkel vom Fass</i>	0,3 l	<b>4,10 €</b>
203. <i>Gösser Zwickl dunkel vom Fass</i>	0,5 l	<b>4,80 €</b>
204. <i>Weizen Bier hefetrüb</i>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
206. <i>Mythos griechisches Bier</i>	0,33 l	<b>3,80 €</b>
207. <i>Zipfer Limetten Radler</i>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
208. <i>Alkoholfreies Bier</i>	0,5 l	<b>4,50 €</b>

## **Alkoholfreie Getränke//Jugendgetranke**

220. <i>Mineralwasser</i>	0,33 l Flasche	3,10
222. <i>Mineralwasser still</i>	0,33 l Flasche	3,10
223. <i>Mineralwasser still</i>	0,75 l Flasche	5,90
224. <i>Sodawasser</i>	0,25 l	2,20
225. <i>Sodawasser</i>	0,5 l	3,20
226. <i>Soda Zitrone oderLW Zitrone,Himbeer,Holunder</i>	0,25 l	2,30
227. <i>Soda Zitrone/Holunder oderLW Zitrone</i>	0,5 l	3,50
228. <i>Eistee Zitrone/Pfirsich</i>	0,33 l Flasche	3,50
229. <i>Leitungswasser</i>	0,5 l	2,00
230. <i>Soda Himbeer/Holunder</i>	0,25 l	2,30
231. <i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,25 l	2,70
232. <i>Apfelsaft gespritzt</i>	0,5 l	4,20

233. <i>Bitter Lemon</i>	0,2 l Flasche	3,50
234. <i>Tonic</i>	0,2 l Flasche	3,50
235. <i>Coca Cola</i>	0,33 l Flasche	3,50
236. <i>Coca Cola light</i>	0,33 l Flasche	3,50
237. <i>Fanta</i>	0,33 l Flasche	3,50
238. <i>Sprite</i>	0,33 l Flasche	3,50
239. <i>Spezi</i>	0,33 l Flasche	3,50
240. <i>Almdudler</i>	0,33 l Flasche	3,50
241. <i>Almdudler gespritzt</i>	0,25 l	2,70
242. <i>Almdudler gespritzt</i>	0,5 l	4,20
243. <i>Orangensaft gespritzt</i>	0,25 l	2,70
244. <i>Orangensaft gespritzt</i>	0,5 l	4,20

## **Pago**

250. <i>Johannisbeersaft</i>	0,2 l Flasche	3,80
251. <i>Marillensaft</i>	0,2 l Flasche	3,80
252. <i>Mangosaft</i>	0,2 l Flasche	3,80
253. <i>Pfirsichsaft</i>	0,2 l Flasche	3,80
254. <i>Erdbeersaft</i>	0,2 l Flasche	3,80
255. <i>Apfelsaft</i>	0,2 l Flasche	3,50
256. <i>Orangensaft</i>	0,2 l Flasche	3,50

## **GRIECHISCHER WEIN**

*Das Mutterland des Weines ist eigentlich Griechenland. Begonnen hat es der Sage nach mit Dionysos, dem griechischen Weingott. Uralte Darstellungen von Reben, Trauben und Weinblättern auf Marmor, Krügen, Trinkgefäßen und Münzen zeugen von der 3000 Jahre alten griechischen Weinbautradition.*

*"Der Wein ist ein wertvolles Geschenk an die Menschheit, vorausgesetzt, dass er, bei guter und schlechter Gesundheit, sinnvoll und in rechtem Maße, entsprechend der Verfassung der einzelnen Person genossen wird."(Hippokrates Vater der Medizin).*

*Bereits im 4 Jh. v. Chr. pflegte Aristoteles den ersten experimentellen Weingarten Europas. Er betrieb eine Art wissenschaftliche Kultivierung der Rebe. Die Sortenvielfalt war groß.*

*Der römische Dichter Vergilius erzählte: "Es ist leichter, die Sandkörner an der Küste Griechenlands aufzuzählen, als die Rebsorten dieses Landes zu nennen."*

### **Offene Weißweine**

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>
<i>260.Imiglikos lieblich</i>	<i>3,10</i>	<i>6,00</i>	<i>11,80</i>
<i>262.Retsina geharzt</i>	<i>3,10</i>	<i>6,00</i>	<i>11,80</i>
<i>263.Hauswein</i>	<i>3,10</i>	<i>6,00</i>	<i>11,80</i>
<i>264.Samos Dessertwein</i>	<i>3,40</i>	<i>6,60</i>	<i>13,00</i>
<i>265.Retsina rosé</i>	<i>3,20</i>	<i>6,20</i>	<i>12,20</i>
<i>266.Spritzer weiß</i>	<i>--</i>	<i>3,10</i>	<i>--</i>
<i>267.Aperol Spritzer</i>	<i>--</i>	<i>5,50</i>	<i>--</i>
<i>268.Sommerspritzer</i>	<i>--</i>	<i>--</i>	<i>5,50</i>

### **Offene Rotweine**

	<i>1/8 l</i>	<i>1/4 l</i>	<i>1/2 l</i>
	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>	<i>Euro</i>
<i>270.Imiglikos lieblich</i>	<i>3,10</i>	<i>6,00</i>	<i>11,80</i>
<i>272Hauswein</i>	<i>3,10</i>	<i>6,00</i>	<i>11,80</i>
<i>273.Mavrodaphne</i>	<i>3,40</i>	<i>6,60</i>	<i>13,30</i>
<i>275.Spritzer rot</i>	<i>--</i>	<i>3,10</i>	<i>--</i>

*Ein besonderes Paradies ist unsere Taverne für Weinkenner. Neben "Standards" wie den halbsüßen Imiglikos, den geharzten Retsina oder den Dessertwein Samos lohnt es sich nach der aktuellen Weinkarte zu fragen. Auf dieser sind Weine aufgelistet, die mit Konsequenz und Sorgfalt ausgesucht werden (meist kleine aber feine griechische Erzeuger).*

*Ein feines Essen wird mit einem guten Wein abgerundet. Wir beraten Sie gerne, welcher Wein zu welchem Essen passt, so dass ihr Aufenthalt in unserer Taverne unvergesslich wird.*

## *Spirituosen*

		<i>Euro</i>
<i>450.OUZO</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>451.OUZO</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,20</i>
<i>452.Metaxa 5 *</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>453.Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>454.Marillenschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20</i>
<i>455.Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30</i>
<i>456.Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>457.Averna</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>458.Averna</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,80</i>
<i>459.Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30</i>
<i>460.Chivas Regal (Whisky)</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>461.Johnnie Walker Red Label</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,50</i>