

Liebe Gäste und Freunde des Hauses!

Zunächst ein herzliches Willkommen in unserem
GRIECHISCHEN RESTAURANT



Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen und werden bemüht sein, durch freundliche und schnelle Bedienung, durch ein reichhaltiges Angebot an Speisen und Getränken und nicht zuletzt durch die gemütliche Atmosphäre unseres Restaurants, Ihnen ein paar schöne Stunden zu bereiten. Wir sind stets bemüht, aus dem, was die Natur für die Küche und Keller liefert, das Beste zu schaffen. So möchten wir Sie aus Freude an unserm Beruf stets zuvorkommend bewirten und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

**Wir danken für ihren Besuch
und würden uns freuen,
Sie recht bald wieder begrüßen zu dürfen.**

Öffnungszeiten unserer Küche

Täglich von 11.45 - 14.15 Uhr und 18.00 - 23.00 Uhr

Samstag von 11.45 - 14.15 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr

Sonntag von 11.45 - 14.15 Uhr und 17.30 - 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Tel. 0 47 21 - 5 14 08

www.poseidon-cuxhaven.de

Kalte Vorspeisen

- | | |
|---|---------------|
| 1. Morias-Teller | 9,50 € |
| Kalamaris Salat, pikante Schafskäsecreme, Weinblätter, Tomaten, Gurken, Peperoni, Zaziki und weißen Bohnen Salat | |
| 2. Bauernsalat | 7,00 € |
| Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, grüner Salat und Schafskäse | |
| 3. Kleiner Bauernsalat | 5,50 € |
| Krautsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, grüner Salat und Schafskäse | |
| 4. Griechischer Bauernsalat | 7,00 € |
| Tomaten, Gurken, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln | |
| 6. Tomaten-Gurken Salat | 3,00 € |
| 7. Kalamaris Salat | 7,50 € |
| 8. Weißer Bohnen Salat | 3,00 € |
| 9. Kraut - Grüner Salat | 3,00 € |
| 11. Zaziki mit Brot | 4,00 € |
| 12. Feta griechischer Schafskäse | 4,50 € |
| 13. Oliven-Peperoni | 3,00 € |
| 14. Trilogie - Dips | 5,50 € |
| Zaziki, Tarama, Schafskäsecreme, dazu warmes Pita Brot | |
| 15. Haus Salat | 9,50 € |
| Hähnchenstreifen, grüner Salat, Schafskäse, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln und hausgemachten Balsamico - Honig - Dressing | |
| 16. Ktipiti pikante Schafskäsecreme mit Brot | 4,00 € |
| 17. Zaziki mit Knoblauchbrot | 5,00 € |



Suppen

- | | |
|-------------------------|---------------|
| 30. Fleischsuppe | 3,50 € |
| 31. Tomatensuppe | 3,00 € |
| 32. Bohnensuppe | 3,00 € |

Warme Vorspeisen

- | | |
|--|----------------|
| 18. Gegrillte Peperoni
mit Olivenöl und Knoblauch | 4,50 € |
| 19. Dolmadakia
Weinblätter in Rahmsauce, mit Reis und Hackfleisch gefüllt | 5,50 € |
| 20. Schafskäse aus dem Backofen
mit Auberginen, Zucchini, Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln | 7,50 € |
| 21. Saganaki
panierter Fetakäse aus der Pfanne | 5,50 € |
| 22. Schnittkäse aus der Pfanne | 5,00 € |
| 23. Geröstete Spaltkartoffeln mit Zaziki | 4,50 € |
| 24. Scampis
in Tomatensahnesauce, mit Käse überbacken | 7,50 € |
| 25. Mese - Teller
Gefüllte Weinblätter, Auberginen und Zucchini in Tomatenknoblauchsauce, Schnittkäse, Schafskäse, gerösteten Pilzen und Zwiebeln, dazu Zaziki | 10,50 € |
| 26. Kefalotiri
griechischer Hartkäse auf Tomaten, aus dem Backofen | 7,00 € |
| 27. Champignon - Pfännchen
auf pikanter Sauce angerichtet mit griechischem Hartkäse und Gouda überbacken | 7,00 € |
| 28. Tiropitakia
gebackene Schafskäse - Blätterteigtaschen mit Honig und Sesam | 6,00 € |
| 29. Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken | 5,50 € |



Omelett

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 33. mit Schafskäse | 6,00 € |
| 34. mit Champignons | 6,00 € |
| 35. mit Hackfleisch | 6,00 € |

Delikate Fleischgerichte

- | | |
|---|----------------|
| 37. Schweinesteaks
mit Reis und Salat | 12,00 € |
| 38. Rinderleber
mit Röstzwiebeln, Zaziki, Reis und Salat | 12,50 € |
| 39. Bifteki Hacksteak mit Schafskäse
gefüllt, dazu Reis und Salat | 13,50 € |
| 40. Susuki
Hacksteaks mit Reis und Salat | 12,00 € |
| 41. Lammkotelets
mit Zaziki, Reis und Salat | 16,00 € |
| 42. Rumpsteak
mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat | 19,50 € |
| 43. Tiganaki Schweinemedallions mit Schinken, Hackfleisch
und Käse in Cocktailsauce überbacken, dazu Reis und Salat | 13,50 € |
| 44. Furnisto Hacksteaks in Metaxasauce, überbacken mit
Schafskäse, Knoblauch, Peperoni, Zwiebeln und gratinierten
Kartoffeln, dazu Salat | 13,50 € |
| 45. Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Zaziki, Reis und Salat | 12,00 € |
| 47. Suflaki
mit Zaziki, Reis und Salat | 12,00 € |
| 48. Gefüllte Schweinemedallions
mit Schafskäse, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln dazu
Reis und Salat | 13,00 € |
| 49. Filet Teller
Lamm- und Schweinefilet mit gerösteten Zwiebeln und Pilzen,
dazu Reis und Salat | 16,00 € |
| 50. Bauern Teller
zartes Schweinefleisch mit gerösteten Zwiebeln und Pilzen,
dazu Reis, Zaziki und Salat | 13,50 € |
| 52. Hähnchenbrustfilet
in pikanter Sauce mit Schafskäse und Gouda überbacken,
dazu Pommes Frites und Salat | 13,50 € |
| 53. Lukullus Teller für zwei Personen
auf pikanter Sauce angerichtetes zartes Schweinesteak,
gefülltes Schweinemedallion, in Senfmarinade eingelegtes
Schweineröllchen, Suflaki, Hacksteak, Schweinemedallion,
Gyros mit frischen Zwiebeln und Champignons
dekorativ zubereitet, dazu Pommes Frites und Bauernsalat | 32,00 € |



Filet Spezialitäten

- | | |
|---|----------------|
| 54. Schweinefilet Medaillons
mit Reis und Salat | 14,00 € |
| 55. Filetpfanne
Schweinefilet Medaillons in einer pikanten Sauce, mit Gouda und Schafskäse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat | 15,50 € |
| 56. Schweinefilet mit Schafskäse gefüllt
dazu Reis und Bauernsalat | 15,50 € |
| 57. Schweinefilet aus dem Backofen
mit Scampis, Schafskäse, Champignons, Tomaten, Peperoni gefüllt und Käse überbacken, dazu Reis und Salat | 16,50 € |
| 58. Schweinefilet Medaillons
in delikater Sauce zubereitet
mit Metaxa flambiert,
dazu gratinierte
Kartoffeln und Salat | 15,50 € |
| 59. Lammfilet
mit Reis, Zaziki und Bauernsalat | 19,50 € |
| 60. Schweinefilet Medaillons
mit mediterranem Gemüse, mit Weißwein abgeschmeckt,
dazu Kartoffelspalten und Salat | 15,50 € |
| 61. Metaxa - Pfanne
Schweinefilet Medaillons mit Champignons und Metaxasauce
in der Pfanne zubereitet, dazu Pommes Frites und Salat | 14,50 € |
| 62. Pfeffer - Pfanne
geschnetzelttes Schweinefilet mit geschmorten Champignons,
und Zwiebeln in Pfeffersauce angerichtet, dazu Kartoffelspalten
und Salat | 15,50 € |



Gyros Spezialitäten

- | | |
|--|----------------|
| 64. Gyros
mit Zaziki, Reis und Salat | 12,00 € |
| 65. Gyros in Sahnesauce
überbacken mit Käse und gratinierten Kartoffeln, dazu Salat | 13,50 € |
| 66. Gyros Spezial
in Sahnesauce, überbacken mit Schafskäse, Knoblauch,
Peperoni, Zwiebeln und gratinierten Kartoffeln, dazu Salat | 13,50 € |
| 68. Gyros in Metaxasauce
mit Käse und Paprikastreifen überbacken, dazu Pommes Frites
und Salat | 13,50 € |

Platten

- 70. Gyros - Platte** 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat **12,50 €**
- 72. Olympia - Platte** 1 Suflaki, 2 Susuki, Gyros, Reis und Salat **14,00 €**
- 74. Larissa - Platte** **15,00 €**
1 Suflaki, 2 Lammkoteletts, Gyros, Reis und Salat
- 76. Sirtaki - Platte** **14,00 €**
1 Schweinesteak, 1 Suflaki, Gyros, Reis und Salat
- 77. Neochori - Platte** **13,00 €**
1 Suflaki, 2 Scheiben Leber, Gyros, Reis und Salat
- 79. Meteora - Platte** **13,50 €**
1 Bifteki, Gyros, Reis und Salat
- 81. Korfu - Platte** **14,00 €**
2 Lammkoteletts, 2 Scheiben Leber, 2 Schweinemedallions,
Reis und Salat
- 82. Thessaloniki - Platte** **13,00 €**
Gyros, 2 Scheiben Leber , Zaziki Reis und Salat
- 84. Grill - Platte** **15,50 €**
1 Schweinesteak, 1 Suflaki, 1 Susuki, 1 Schweinemedallion,
Gyros, Reis und Salat
- 85. Poseidon - Platte** **16,50 €**
mit gefüllten Schweinemedallions, Hähnchenbrustfilet
Suflaki, Gyros, Reis, Bauernsalat und Zaziki
- 87. Hellas - Platte** **15,50 €**
mit Suflaki, Bifteki, Gyros, Schweinemedallions, Reis, Bauernsalat
- 88. Santorin - Platte** **14,50 €**
mit Schweinefilet, Bifteki, Gyros, Reis und Bauernsalat
- 89. Kreta - Platte** **15,00 €**
mit Suflaki, Susuki, Lammkotelett, Schweinemedallions
Gyros, Reis und Bauernsalat
- 91. Spezial - Platte für 4 Personen** **66,00 €**
4 Schweinefilet Medallions in delikater Sauce zubereitet und mit
Metaxa flambiert, 4 Schweinemedallions mit Schinken und Käse
in Cocktailsauce überbacken, 4 Schweinesteaks, Gyros, dazu Reis,
Pommes Frites, Knoblauchbrot, Zaziki und Bauernsalat
- 90. Symposium - Platte ab 6 Personen** **pro Person 19,00 €**
vom Chef zusammengestellte
Vor -, und Hauptspeisen,
lassen Sie sich überraschen.
Gerne richten wir uns auch nach
Ihren Wünschen



Fisch Spezialitäten

- 92. Rotbarschfilet** 13,50 €
mit Pommes Frites, Knoblauchsauce und Salat
- 93. Kalamaris (hausgemacht)** 13,50 €
in der Pfanne zubereitet dazu Knoblauchsauce,
Reis und Salat
- 94. Lachsfilet vom Grill** 15,00 €
dazu Knoblauchsauce, Pommes Frites und Salat
- 95. Kalamaris Ringe** 9,50 €
mit Zaziki, Pommes Frites und Salat
- 96. Schollenfilet** 14,00 €
in der Pfanne zubereitet, dazu Knoblauchsauce,
Pommes Frites und Salat
- 97. Scampis (mit Schale)** 15,00 €
in der Pfanne zubereitet, dazu Knoblauchsauce,
Brot und Salat
- 98. Scampis Mediterrane Art (ohne Schale)** 16,00 €
in feinem Olivenöl und Knoblauch zubereitet,
dazu geröstete Kartoffelscheiben und Salat
- 99. Gorgona - Platte** 17,50 €
Schollenfilet, Scampis, Kalamaris,
dazu Knoblauchsauce, Pommes Frites und Salat
- 100. Scampi Spieße vom Grill** 15,00 €
mit Pommes Frites,
Knoblauchsauce
und Salat



Beilagen

- | | | | |
|---------------------------|---------------|-----------------------------|---------------|
| 101. Dicke Bohnen | 3,00 € | 106. Kartoffelgratin | 3,50 € |
| 102. Grüne Bohnen | 3,50 € | 107. Tomatenreis | 2,00 € |
| 103. Aubergine | 3,50 € | 109. Pommes Frites | 2,50 € |
| 104. Okra (Bamjes) | 3,50 € | 110. Pommes (klein) | 2,00 € |

Vegetarische Gerichte

- 111. Gemüse Auflauf mit Salat** 13,00 €
- 112. Dimitra Teller** 13,50 €
mit Auberginen und Zucchini in Tomatenknoblauchsauce, paniertem Schafskäse, gerösteten Pilzen und Zwiebeln, Röstkartoffeln, dicken Bohnen, Zaziki und Salat
- 113. Spaghetti überbacken** 9,50 €
in Metaxasauce mit Champignons und Gouda



Gerichte aus dem Backofen

- 114. Lammhaxe** mit grünen Bohnen und Salat 13,50 €
- 115. Lammhaxe** mit dicken Bohnen und Salat 13,50 €
- 116. Lammhaxe** mit Okraschoten und Salat 13,50 €
- 117. Lammhaxe** mit Auberginen und Salat 13,50 €
- 118. Lammhaxe** mit Spaghetti und Salat 13,50 €
- 119. Lammhaxe** mit Kritharaki (Reisnudeln) und Salat 13,50 €

Für unsere Kleinen Gäste

- 120. Hähnchen Nuggets** 8,00 €
mit Pommes Frites, dazu ein Getränk 0,3l und ein kleines Eis
- 121. Susukakia** 8,00 €
Hacksteaks mit Pommes, dazu ein Getränk 0,3l und ein kleines Eis
- 122. Spaghetti** 8,00 €
mit Hackfleischsauce, dazu ein Getränk 0,3l und ein kleines Eis
- 123. Kritharaki (Reisnudeln)** 8,00 €
mit Hackfleischsauce, dazu ein Getränk 0,3l und ein kleines Eis
- 124. Fischstäbchen** 8,00 €
mit Pommes Frites, dazu ein Getränk 0,3l und ein kleines Eis

Spezialitäten des Hauses

- 301. Gyros Pfanne** **13,50 €**
zartes Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons, Peperoni und Zwiebeln in pikanter Sauce zubereitet, dazu Pommes Frites und Salat
- 302. Spezial Teller** **15,50 €**
auf pikanter Sauce angerichtetes zartes Schweinesteak, gefülltes Schweinemedailon, in Senfmarinade eingelegtes Schweineröllchen und Hackbällchen, mit frischen Zwiebeln und Champignons dekorativ zubereitet, dazu Pommes Frites und Salat
- 303. Schweineroulade nach griechischer Art** **14,00 €**
drei in Senfmarinade eingelegte Schweinerouladen, gefüllt mit Peperoni, Tomaten und Schafskäse, überzogen mit einer pikanten Sauce, dazu Pommes Frites und Salat
- 304. Leberragout nach griechischer Art** **14,00 €**
zartes Rinderlebergeschnetzeltes mit Silberzwiebeln in Rotweinsauce, aus der Pfanne, dazu Pommes Frites und Salat
- 305. Hähnchen Pfanne** **14,00 €**
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit geschmorten Champignons und Zwiebeln, in Pfeffersauce angerichtet, dazu Kartoffelspalten und Salat
- 306. Hähnchenbrustfilet mit Schwips** **14,00 €**
zartes Hähnchenbrustfilet in einer Champignonrahmsauce abgeschmeckt mit Champagner, dazu Gemüse, Pommes Frites und Salat



Desserts

- 125. Vanilleeis** 4,50 €
mit Kirschen und heißer Sauce
- 126. Vanilleeis** 4,50 €
mit Feigen in heißer Cassissauce und Sahne
- 127. Vanilleeis** 4,50 €
mit Amarena Kirschen und Sahne
- 128. Bananensplit** 4,50 €
- 129. Galaktobourekó** 4,50 €
mit Vanilleeis und Sahne Grießpudding in Blätterteig
- 130. Gemischtes Eis mit Sahne** 3,50 €
- 131. Gemischtes Eis** 3,50 €
mit Schokoladensauce und Sahne
- 132. Zimtapfel aus dem Backofen** 5,50 €
mit Honig und Vanilleeis
- 134. Joghurt** 4,50 €
mit Honig und Nüssen
- 135. Halvas** 4,00 €
mit Vanilleeis und Sahne



Warme Getränke

Espresso	1,60 €	dopp. Espresso	2,80 €
Cappuccino	2,00 €	Kaffee	1,80 €
Milchkaffe	2,30 €	Latte macchiato	3,00 €
Mokka	2,00 €	Tee mit Zitrone	2,00 €
Grog	3,00 €	Glühwein	3,00 €

Alkoholfreie

<i>Getränke</i>	0,40 l	
Mineral Wasser		3,00 €
Bitter Lemon		3,00 €
Coca-Cola		3,00 €
Coca-Cola Zero		3,00 €
Ginger Ale		3,00 €
Sprite		3,00 €
Fanta		3,00 €
Spezi		3,00 €
Apfelschorle		3,00 €
Kiba		3,00 €
Apfelsaft		3,00 €
Kirschsft		3,00 €
Orangensaft		3,00 €
Faßbrause	0,33 l	2,50 €
Flasche Wasser	0,75 l	5,00 €

Spirituosen

Weizenkorn	2cl	1,80 €
Underberg	2cl	2,50 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Linie Aquavit	2cl	3,00 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Baileys	4cl	4,00 €
Baileys-Sambuca	5cl	4,50 €
Amaretto	2cl	2,50 €
Sambuca	2cl	2,50 €
Metaxa 5 Sterne	2cl	2,20 €
Metaxa 7 Sterne	2cl	2,50 €
Metaxa flambiert	2cl	3,50 €
Metaxa 12 Sterne	2cl	3,50 €
Grappa	2cl	2,20 €
Tsipouro 42%	2cl	2,20 €
Ramazotti	4cl	4,00 €
Vodka Caramel	2cl	2,00 €

Biere

<i>vom Fass</i>	0,30 l	0,40 l
Bitburger	3,00 €	3,50 €
Alsterwasser	3,00 €	3,50 €
Krefelder (Bier mit Cola)	3,00 €	3,50 €

Flaschen

<i>Biere</i>	0,33 l	0,50 l
Malz Bier	3,00 €	
Diebels Alt	3,00 €	
Bier Alkoholfrei	3,00 €	
Radler Alkoholfrei	3,00 €	
Köstritzer Kellerbier		4,00 €

Weizenbiere

	0,50 l
Paulaner Naturtrüb	4,00 €
Paulaner Dunkel	4,00 €
Erdinger Alkoholfrei	4,00 €



Longdrinks

Bacardi-Cola	4,00 €
Whisky-Cola	4,00 €
Vodka-Lemon	4,00 €
Havanna Club-Cola	4,00 €
Jack Daniels-Cola	5,00 €

Aperitif

Ouzo Gold	2cl	2,00 €
Ouzo 40%	2cl	2,00 €
Ouzo mit Eiswasser	4cl	3,00 €
Ouzo mit Feige		3,00 €
Martini Bianco	5cl	4,00 €

Sekt

Sekt Piccolo	0,2l	4,50 €
Prosecco Piccolo	0,2l	4,50 €
Aperol Spritz	0,2l	4,50 €
Hugo	0,2l	4,50 €



Griechische Rotweine

		0,25 l	0,50 l	1,00 l
Imiglikos	halbsüß	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Apelia	lieblich	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Naoussa	trocken	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Mavrodaphne	süß	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Makedonikos	halbtrocken	4,50 €	8,00 €	15,00 €

Griechische Weißweine

		0,25 l	0,50 l	1,00 l
Imiglikos	halbsüß	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Moschofilero	trocken	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Retsina	herb geharzt	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Makedonikos	halbtrocken	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Samos	Likörwein	4,50 €	8,00 €	15,00 €
Rose	halbtrocken	4,50 €	8,00 €	15,00 €

MATHENO ELLINIKA ICH LERNE GRIECHISCH

BEI DER BEGRÜSSUNG

Guten Tag
Guten Abend
Grüss dich
Ich grüsse euch
Wie geht es dir
Wie geht es Ihnen
Gut
Sehr gut
Ja
Nein
Danke
Bitte
Und
Mit

Kalí-Méra
Kalí-Spéra
já-su
já-sas
Ti kánis
Ti kánete
Kalá
Polí kalá
Ne
Óchi
Efcharistó
Parakaló
Ke
Me

BEI DER VORSPEISEN- BESTELLUNG

Ich möchte
die Speisekarte.
Was für Vorspeisen
haben Sie?
Tzatziki,
Fischrogen-salat,
Auberginen-salat,
Bauern-salat
mit Schafs-käse
in Oliven-Öl,
kein Samen-Öl,
mit grünen Oliven,
mit schwarzen Oliven,
mit wenig Zwiebeln,
mit viel Oregano,
ohne Salz.
Ein OuzO Tsántali
in einem kleinem Glas,
pur,
kalt,
in einem Glas,
mit Eis,
mit viel Wasser,
mit wenig Wasser,
aus der Flasche,

Egó thélo
ton Katálogo.
Ti Orektiká
écheté;
Tzatzíki,
Taramo-Saláta
Melitzano-Saláta,
Choriatiki-Saláta
me Tyrí Féta
se Eleó-Lado,
ochi me Spor-éleo,
me prásines Eliés,
me máwres Eliés,
me líga Kremýdia,
me polí Rígani,
chorís Aláti.
Éna OúZO Tsántali
se mikró Potíri,
skéto,
krío,
se Potíri,
me Págo,
me polý Neró,
me lígo Neró,
apó to Bukáli,



kein Leitungswasser
ohne Kohlensäure.
Ich möchte
ein Makedoniko
Trester-Brand.
Zu unserem Wohl!

ochi apo tin Wrisi,
choris Anthrakiko.
Thelo
ena Makedoniko
Tsipouro.
Stin Igia mas!

BEI DER HAUPTSPEISEN- BESTELLUNG

Was für Speisen
haben Sie?
Ich möchte
etwas essen,
mit Fisch.
Was bieten sie uns an?
Krabben,
See-Zungen,
Doraden Royal,
Seewölfe,
Rotbarben.
Hühnchen,
Schenkel,
Flügel,
Brust.
Schweine-Fleisch,
Kotelett,
mit Zitrone.
Kalb-Fleisch,
Rind-Fleisch,
Wild.
Gebraten,
im Backofen,
auf dem Grill,
gekocht,
mit Pommes-frites.
Mit Kartoffeln
vom Backofen,
mit Öl und Zitrone,
mit Tomaten-Sauce,
mit schwarzem Pfeffer,
nicht gerieben.
Die Pfeffer-Mühle
mit frischem Oregano.

Ti Fagitá
écheté;
Thélo
káti na fáo,
me Psári.
Ti mas protínete;
Garídes,
Glósses,
Tsipúres,
Lawrákia,
Barbúnia,
Kotópulo,
Búti,
Fterúga,
Stíthos.
Kréas chirinó,
Brisóla,
me Lemóni.
Kréas moscharísio,
Kréas wodinó,
Kynígi.
Psiméno,
sto Fúrno,
sti Schára,
wrastó,
me Patátes tiganités.
Me Patátes
tu Fúrnu,
me Ládi ke Lemóni,
me Sáltsa Ntomátas,
ke máwro Pipéri,
óchi triméno.
Ton Mýlo gia to Pipéri
me fréskia Rígani.