



AKROPOLIS

SALZBURG



AKROPOLIS
Der Geschmack Griechenlands

Mittagskarte

Montag – Samstag von 11:00 bis 16:00 Uhr
**Alle Mittags-Menüs servieren wir Ihnen wahlweise
mit Suppe oder Salat C/M**

401.	DIAS TELLER Gyros, Tzatziki, Bratkartoffeln	G	7,20
402.	IRA TELLER Gyros mit Metaxasauce und Bratkartoffeln	GO	7,20
403.	ARIS TELLER 2 Schnitzel mit Champignonsauce und Bratkartoffeln	G/O	7,20
404.	POSEIDON TELLER Gyros, 1 Souvlaki, Tzatziki und Bratkartoffeln	G	7,50
405.	HERMES TELLER Gyros, Kalamari und Bratkartoffeln	A/R	7,20
406.	ARTEMIS TELLER Gyros, Leber, Tzatziki und Bratkartoffeln	G	7,20
407.	DIMITRA TELLER Bifteki mit Bratkartoffeln	G/L	7,20
409.	APOLLON TELLER Hühnerbrustfilet mit Bratkartoffeln	C/L/M	7,20
408.	IFESTOS TELLER Mousaka mit ein Stück Schafskäse	A/G/L/O	7,20
413.	REA TELLER Melanzani gefüllt mit Faschiertem und Käse überbacken	G/L/O	7,20
414.	VEGETARISCHER TELLER frisches Gemüse mit Käse überbacken	G/L	7,20
416.	JEMISTA TELLER Tomaten und Paprika mit Faschiertem und Reis gefüllt, Kartoffeln aus dem Backofen	G/L	7,20
410.	THESSALIA TELLER Hühnerschnitzel paniert mit Bratkartoffeln	A/G	7,20
417.	ATHINA TELLER Lammhaxe mit Kritharaki (Reisenudeln) mit Käse überbacken	A/G	9,80
411.	ESTIA TELLER Kalamari mit Knoblauchsauce und Bratkartoffeln	A/C/G/M/R	7,50
418.	BACCHUS TELLER Seezungenfilet mit Knoblauchsauce und Bratkartoffeln	A/D/G/M/R	8,00
412.	RHODOS TELLER Seezungenfilet, Kalamari, Knoblauchsauce und Bratkartoffeln	A/D/G/M/R	8,00
415.	GRIECHISCHER BAUERN Salat Tomaten, Gurken, Kraut Salat, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Olivenöl	G	6,80
419.	KOTOPOLO Salat grüner Salat mit Hühnerbrustfilet	C/M	6,80



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|---------------|-------|
| 1. TZATZIKI Original griechischer Joghurt mit feingeraspelten Gurken und Knoblauch | G | 3,90 |
| 2. TARAMA hausgemachter griechischer Kaviar | D/F | 4,50 |
| 3. TIROSALATA Schafskäse-Creme | G | 4,10 |
| 4. MELITZANOSALATA geräucherter Melanzani-aufstrich mit Olivenöl und Knoblauch | A/C | 4,20 |
| 5. OKTOPUSSALAT Oktopus in Essig-Ölmarinade | C/M/R | 7,10 |
| 6. KALAMARIASALAT Kalamari in Essig-Ölmarinade | C/M/R | 6,50 |
| 7. OLIVEN UND PEPERONI | C/M | 3,00 |
| 8. KRIA PIKILIA verschiedene kalte Vorspeisen
Für eine Person | A/C/D/F/G/M/R | 8,10 |
| 9. KRIA PIKILIA verschiedene kalte Vorspeisen
Für zwei Personen | A/C/D/F/G/M/R | 15,50 |

Käse

- | | | |
|---|-----|------|
| 10. FETA griechischer Schafskäse mit Olivenöl | G | 4,50 |
| 11. FETA PSITI Schafskäse aus dem Backofen mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Zwiebeln | G | 5,90 |
| 12. HALLOUMI zypriotischer Halbweichkäse gegrillt | G | 5,40 |
| 13. TIROPITAKIA Schafskäse in knusprigem, warmem Blätterteig | A/G | 5,40 |
| 14. SAGANAKI Schafskäse paniert | A/G | 4,90 |
| 15. MASTELO Käse aus Chios gegrillt | G | 5,90 |
| 29. KEFALOTIRI knuspriger griechischer Hartkäse | G | 5,90 |



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Warme Vorspeisen

16. DOLMADAKIA zarte eingelegte Weinblätter, gefüllt mit Faschiertem und Reis	C/G/L	5,40
17. GEGRILLTE PEPERONI mit Tzatziki	C/G/M	4,80
18. MELITZANES ODER KOLOKITHAKIA gebackene Melanzani oder Zucchini mit Tzatziki	A/C/G/M	5,60
19. MIDIA TIGANITA gebackene Muscheln mit Knoblauchsauce	A/C/M/R	6,10
20. SARDELLEN GEBACKEN dazu Knoblauchsauce	A/C/D/L	6,60
21. KALAMARAKIA gebackene Tintenfische mit Knoblauchsauce	A/O/R	4,90
22. GARIDES SAGANAKI Scampi in Metaxasauce	A/B/G/O	7,10
23. PAPRIKA GEFÜLLT mit Schafskäse aus dem Backofen	G	5,60
24. KALAMARIA & MIDIA PSITA Babykalamari und Mies muscheln vom Grill mit Knoblauchsauce	C/M/R	9,20
26. OKTOPUS VOM GRILL auf Blattsalat mit Balsamicodressing	M/R	9,90
25. ZESTI PIKILIA verschiedene warme Vorspeisen (pro Person)	A/B/C/G/L/M/R	9,90

Brot

27. PITTA griechisches Fladenbrot	A	2,10
28. KNOBLAUCHBROT Baguette mit Knoblauchbutter	A/G/L	2,50

Saucen

48. METAXASAUCE	G/O	2,00
49. CHAMPIGNONSAUCE	G/O	2,00
50. KNOBLAUCHSAUCE	C/L/O	2,00



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Suppen

31. FASOLADA Bohnensuppe nach griechischer Art	L	3,80
32. KOTOSUPA Hühnersuppe nach Art des Hauses	C/L	3,80
33. PSAROSUPA griechische Fischsuppe	L/O/R	4,10
34. CHORTOSUPA griechische Gemüsesuppe	L	3,80
41. ZUCCHINICREME-SUPPE	G/L	3,80

Salate

35. CHORIATIKI griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Kapern, Schafskäse, Oliven, Peperoni und Olivenöl	G	8,20
36. AKROPOLIS-SALAT Blattsalate der Saison, gegrilltes Gemüse und Käse	G	9,90
37. KOTOPULO SALATA Hühnerbrust, grüner Salat, Tomaten, Gurken und Joghurtdressing	G	9,20
38. TONO SALATA grüner Salat mit Thunfisch, Eiern, Tomaten, Oliven und Joghurtdressing	C/D/G	9,20
39. SOLOMOS SALATA gegrilltes Lachsfilet mit grünem Salat, Krabben und Krebsfleisch	B/C/D/M	10,10
40. KLEINER SALAT	C/M	3,00

Beilagen

42. GRÜNE BOHNEN	L	3,00
43. DICKE BOHNEN	L	3,50
44. POMMES FRITES		2,30
45. BRATKARTOFFELN		2,50
46. KARTOFFELN AUS DEM BACKOFEN	G	2,80
47. OFENKARTOFFEL mit Tzatziki	G	3,50



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Fisch Spezialitäten

242. **KALAMARIA TIGANITA** A/C/M/O/R 12,50
gebackene Kalamari mit Knoblauchsauce,
Gemüse, Kartoffeln und Salat
243. **BABY KALAMARIA PSITA** C/M/R 13,50
Babykalamari vom Grill mit Knoblauchsauce,
Gemüse, Kartoffeln und Salat
244. **SEEZUNGENFILET** A/D/G/M/O 13,90
gebackenes Seezungenfilet mit Knoblauchsauce,
Gemüse, Kartoffeln und Salat
245. **LACHSFILET** C/D/M/O 14,90
Lachsfilet vom Grill mit Knoblauchsauce,
Gemüse, Kartoffeln und Salat
246. **GOLDBRASSENFILET** C/D/M/O 16,20
vom Grill mit Knoblauchsauce, Gemüse,
Kartoffeln und Salat
247. **SARDELLEN GEBACKEN** mit Knoblauchsauce, A/C/D/L 10,50
Gemüse, Kartoffeln und Salat
248. **SCAMPIS-PSITES** B/C/M/O 18,50
Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchsauce,
Kartoffeln, Gemüse und Salat
252. **FISCHPLATTE** für 1 Person A/B/C/D/G/M/O/R 18,90
Goldbrasse, gebackenen Kalamari, Seezungenfilet,
Scampi, Ofenkartoffel und Salat
253. **FISCHPLATTE** für 2 Personen A/B/C/D/G/M/O/R 41,20
Für diejenigen, die es gleich zu zweit probieren möchten.
Mit Bauernsalat und Ofenkartoffeln
254. **FISCHPLATTE VOM GRILL**
für 1 Person B/C/D/G/M/O/R 20,50
Goldbrasse, Babykalamari, Seezungenfilet, Scampi,
Ofenkartoffel und Salat
255. **FISCHPLATTE VOM GRILL**
für 2 Personen B/C/D/G/M/O/R 43,00
Für diejenigen, die es gleich zu zweit probieren möchten.
Mit Bauernsalat und Ofenkartoffeln



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Fleisch Spezialitäten

- | | | |
|--|-----------|-------|
| 54. GYROS würziges Fleisch vom Drehspieß mit Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 10,90 |
| 55. GYROS PITTA zum feinen Gyros noch Fladenbrot, dazu Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | A/C/G/L/M | 11,90 |
| 56. GYROS KALAMARIA mit Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M/R | 12,10 |
| 57. SOUVLAKI zarte, magere Fleischstücke am Spieß mit Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 10,90 |
| 58. SOUVLAKI SPEZIAL Schweinefiletspieß mit Käse überbacken, Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 14,90 |
| 59. SOUVLAKI AKROPOLIS Rind und Lammfilet am Spieß, fein gegrillt mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 15,70 |
| 66. STITHOS KOTOPULO Hühnerfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 11,90 |
| 62. SOUVLAKI KOTOPULO Hühnerfilet am Spieß mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 12,90 |
| 64. BIFTEKI Faschiertes gefüllt mit Schafskäse. Dazu Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 10,80 |
| 60. SCHNITZEL CHAMPIGNON zartes Schweinefleisch mit Champignonsauce, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M/O | 10,90 |
| 63. SCHNITZEL PANIERT Hühnerfilet, Bratkartoffeln und Salat | A/C/G/L/M | 11,50 |
| 65. KALBSLEBER Tzatziki, Bratkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 10,20 |
| 67. GEMISTO FILETO Hühnerfilet gefüllt, Metaxasauce, Bratkartoffeln und Salat | C/G/M/O | 13,90 |
| 68. LAMMKRONE würzig gegrillt mit Tzatziki, Ofenkartoffel, grüne Bohnen und Salat | C/G/L/M | 17,50 |
| 69. LAMMFILET ein wahrer Traum im Geschmack, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, grüne Bohnen und Salat | C/G/L/M | 15,90 |
| 70. RINDERFILET mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel, grüne Bohnen und Salat | C/G/L/M | 19,50 |



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Gemischte Fleischspezialitäten vom Grill

72. **HELLAS-PLATTE** Souvlaki, Gyros, Tzatziki, C/G/L/M 12,10
grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Salat.
Eine Mischung zweier Bestseller aus Griechenland.
75. **IKAROS-PLATTE** 2 Leber, Schnitzel, Gyros, C/G/L/M 12,10
Tzatziki, grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Salat
77. **KRETA-PLATTE** Hühnerbrust, Souflaki, Gyros, C/G/L/M 12,90
Tzatziki, grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Salat
81. **SANTORINI-PLATTE** 2 Souzouki, Souvlaki, C/G/L/M 13,90
Gyros, Tzatziki, grüne Bohnen, Bratkartoffeln
und Salat
82. **MYKONOS- PLATTE** Schnitzel, Souvlaki, C/G/L/M 13,90
Lammkrone, Gyros, Tzatziki, grüne Bohnen,
Bratkartoffeln und Salat
83. **KLOKOTOS-PLATTE** Souvlaki, Lammkrone, C/G/L/M 15,40
Schnitzel, Souzouki, Gyros, Tzatziki, grüne Bohnen,
Bratkartoffeln und Salat
84. **DES CHEFKOCHS SPEZIAL-PLATTE** A/C/G/L/M 16,40
1 Stück Mousaka, Filet vom Schwein, Lammkrone,
Souvlaki, Gyros und Feta-Käse. Dazu Bratkartoffeln
und Salat. Was will man mehr?

Platte ab zwei Personen

87. **OUZO-PLATTE** 2 Schweinefilet, 2 Lammkrone, G/L/M 38,90
2 Souvlaki, 2 Soutzoukia, mit Gyros, Tzatziki, grünen
Bohnen, Bratkartoffeln und einem großen Bauernsalat
mit Schafskäse.
Dazu noch 2 Ouzo!
88. **ZEUS-PLATTE** 4 Scampis, 2 Rinderfilet, B/C/G/M 43,90
4 Lammfilet mit Tzatziki, 2 Ofenkartoffeln
und ein großer Bauernsalat mit Schafskäse
89. **INSEL-PLATTE** Seezungenfilet, Scampi, B/C/D/G/L/M 43,90
Kalamari, Lammfilet, Lammkrone, Gyros,
Tzatziki, 2 Ofenkartoffeln und ein großer
Bauernsalat mit Schafskäse



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Spezialitäten aus der Pfanne

- | | | | |
|------|--|-----------|-------|
| 91. | GYROS PFANNE Gyros mit Metaxasauce und Käse überbacken. Dazu Bratkartoffeln und Salat | C/G/M/O | 12,50 |
| 93. | SPEZIAL PFANNE Schweine-, Lamm- und Rinderfilet in Metaxasauce. Dazu Bratkartoffeln und Salat | C/G/M/O | 14,20 |
| 90. | LIMNOS PFANNE Hühnerbrust mit Pilzen und Weißweinsauce. Dazu Bratkartoffeln und Salat | C/G/M/O | 13,90 |
| 92. | SAMOS PFANNE Lammfilet mit Pilzen und Weißweinsauce. Dazu Bratkartoffeln und Salat | C/G/M/O | 14,50 |
| 107. | SPAGHETTI mit Meeresfrüchte | A/G/L/O/R | 13,90 |
| 108. | SPAGHETTI mit Hühnerfleisch und Weißweinsauce | A/G/O | 12,90 |

Backofen Spezialitäten

- | | | | |
|------|---|-------------|-------|
| 105. | MOUSAKA Auflauf mit frischen Auberginen, Kartoffelscheiben, Faschiertem, Bechamelsauce und Salat | A/C/G/L/M/O | 11,80 |
| 96. | LAMMHAXEN mit Spaghetti oder Kritharaki (Reisnudeln), Käse überbacken und Salat | A/C/L/M/O | 13,50 |
| 97. | LAMMHAXEN mit grünen Bohnen und Salat | C/L/M/O | 13,50 |
| 98. | LAMMHAXEN mit dicken Bohnen und Salat | C/L/M/O | 13,50 |
| 100. | STIFADO ein besonders schmackhaftes griechisches Gericht mit Lammhaxe, jungen Zwiebeln und Salat | C/G/L/M/O | 13,50 |
| 101. | STAMNA dieses Gericht ist ein traditionelles Essen aus dem thessalischen Bergland. Lammhaxe im Tontopf mit frischem Gemüse mit Käse überbacken und Salat | C/G/L/M/O | 14,50 |
| 106. | SPAGHETTI mit Faschiertem, würzig nach griechischem Rezept und Salat | A/C/G/L/M/O | 8,90 |
| 102. | JEMISTA Tomate und Paprika mit Faschiertem und Reis gefüllt, Ofenkartoffeln und Salat | C/G/L/M | 9,80 |
| 103. | VEGETARISCHER TELLER frisches Gemüse mit Käse überbacken und Salat | C/G/L/M | 9,80 |
| 104. | REA TELLER Melanzani gefüllt mit Faschiertem, mit Käse überbacken und dazu Salat | C/G/L/M/O | 9,80 |




AKROPOLIS
Der Geschmack Griechenlands

Desserts

177.	GEMISCHTES EIS mit Sahne	G	3,50
178.	VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN	G	4,20
179.	BANANA SPLIT	G	4,40
180.	EIS MIT MELONEN und Sahne	G	4,50
181.	EIS MIT HEISSER SCHOKOLADE und Sahne	G	3,90
183.	EISBECHER MIT AMARENA KIRSCHEN	G	4,20
184.	EISBECHER „AKROPOLIS SPEZIAL“	G	6,20
185.	KINDEREIS	G	2,50
186.	MELACHRINI Walnusskuchen mit Honigsirup und Vanilleeis	A/C/G/H	4,90
187.	GRIECHISCHES JOGHURT mit griechischem Bio-Honig und Walnüssen	G/H	4,50
593.	REVANI Grießkuchen mit Honigsirup und Vanilleeis	A/C/G	4,50
188.	GALAKTOBURIKO süßer Grießkuchen im Blätterteig mit Vanilleeis	A/C/G	4,90
502.	BAKLAWAS Blätterteig mit Walnüssen	A/G/H	5,50
190.	TIRAMISU	G	4,90
591.	VARIATION VON FRISCHEN FRÜCHTEN 1 Person	G	7,00
	2 Personen	G	12,30

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.

A	Gluten		Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Khorasan Weizen, Emmer, Einkorn, Grünkern
B	Krebstiere		Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C	Ei		Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Fisch		Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnuss		Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Soja		Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G	Milch		Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse
H	Nüsse		Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie		Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M	Senf		Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N	Sesam		Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O	Sulfite		Schwefeldioxyd und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
P	Lupinen		Lupinen (Wolfsbohne, Feigenbohne) und daraus gewonnene Erzeugnisse
R	Weichtiere		Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse
**	Aspartam Acesulfamsalz		Aspartam-Hinweis „Enthält eine Phenylalaninquelle“ ist anzubringen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



AKROPOLIS
Der Geschmack Griechenlands

Kaffee

191.	KAFFEE		2,30
192.	CAPPUCCINO	G	2,50
193.	ESPRESSO		2,10
194.	GRIECHISCHER MOKKA		2,30
	glyko (süß), metrio (mittelsüß) oder sketo (ohne Zucker)		
195.	EISKAFFEE	G	4,20
196.	FRAPPÉ kalter griechischer Kaffee im Glas	G	3,60
197.	IRISH COFFEE mit Whisky	G	4,30
198.	AKROPOLIS KAFFEE mit Metaxa	G	3,80
199.	TEE verschiedene Sorten		1,90

Alkoholfreie Getränke

113.	COCA COLA	0,31	2,80
114.	FANTA	0,31	2,80
115.	SODA	0,31	2,10
116.	SPEZI Coca Cola und Fanta	0,31	2,80
117.	SPRITE	0,31	2,80
118.	ALMDUDLER	0,31	2,80
119.	MINERALWASSER	0,331	2,60
120.	TONIC	0,21	2,90
121.	BITTER LEMON	0,21	2,90
122.	MULTIVITAMINSAFT Erdbeer, Mango, Ananas	0,21	3,00
123.	APFELSAFT	0,21	3,00
124.	ORANGENSAFT	0,21	3,00
125.	JOHANNISBEERSAFT	0,21	3,00

Biere

127.	ZIPFER VOM FASS	0,21	2,30
128.	ZIPFER VOM FASS	0,31	3,10
129.	ZIPFER VOM FASS	0,51	3,60
131.	EDELWEISS HEFETRÜB	0,51	3,90
132.	EDELWEISS DUNKEL	0,51	3,90
133.	RADLER	0,51	3,60
134.	ALKOHOLFREI	0,331	3,10
135.	GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI	0,331	3,10



AKROPOLIS

Der Geschmack Griechenlands

Spirituosen

219.	GLAS PROSECCO mit und ohne Orangensaft			3,20
176.	PROSECCO	0,75l		22,40
174.	GRECCO Frizzante	Glas		3,20
175.	GRECCO Frizzante	0,75l		22,40
173.	GRECCO SPRIZZ mit Melone			3,50
169.	APEROL SPRIZZ			3,50
METAXA				
200.	5 Sterne	2 cl		3,00
201.	7 Sterne	2 cl		3,50
202.	40 Jahre	2 cl		4,50
203.	METAXA FLAMBIERT			3,50
204.	OUZO	2 cl	2,00 4 cl	3,50
206.	TSIPOURO	2 cl		3,00
207.	CAMPARI mit Orangensaft oder Soda	4 cl		5,00
208.	JÄGERMEISTER	2 cl		3,50
210.	BAILEY'S	4 cl		5,00
211.	RAMAZZOTTI	4 cl		4,50
212.	BACARDI	4 cl		5,00
213.	WODKA	4 cl		5,00
214.	WODKA LEMON oder ORANGE	4 cl		6,00
215.	MARTINI Bianco, Rosso, Dry	4 cl		5,00
216.	WHISKY	4 cl		6,00
217.	MELONENSCHNAPS	2 cl		3,00
218.	AMARETTO	4 cl		4,50

Cocktails

519.	TEQUILA SUNRISE			7,20
	Tequila, Orangensaft, Grenadine, Curacao Blue			
520.	PINA COLADA, STRAWBERRY COLADA			7,50
	Bacardi, Batida da Coco, Malibu, Cocosirup, Ananas oder Erdbeer			
521.	AKROPOLIS COCKTAILS			8,90
	Kreative Empfehlung des Hauses			
522.	ALKOHOLFREIE COLADA			6,50