

RESTAURANT

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



SPEISEN & GETRÄNKE

RESTAURANT

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Seit 1981 sind wir in Duisburg ein Begriff für Qualität, Sauberkeit, Freundlichkeit und Frische. Im Restaurant Plaka hier in Buchholz bemühen wir uns seit 1996, unsere Gäste mit Speisen und Getränken zufrieden zu stellen.

Sollte uns dennoch ein Fehler oder ein Missgeschick unterlaufen, sind wir Ihnen für einen Hinweis sehr dankbar und werden mit Ihrer Hilfe unseren Service optimieren.

Wir wünschen Ihnen einen schönen und entspannten Aufenthalt in unserem Restaurant und freuen uns, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen.

Ihr Plaka Team

Alle Gerichte dieser Speisekarte können Sie auch mitnehmen und zuhause genießen.

Sind unsere Spezialitäten das Richtige für Ihre Feier oder Veranstaltung? Kein Problem! Fragen Sie nach unseren Buffetangeboten, die wir Ihnen auch gerne zum Ort der Veranstaltung liefern.

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

KALTE VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot^D

1	Oliven & Peperoni mit Öl	5,00
1a	Knoblauchbrot^D mit frischen Tomaten (auf Wunsch ohne Tomaten)	6,50
1b	Knoblauchbrot überbacken^D mit frischen Tomaten	8,00
2	Tzatziki^G – pikante Joghurtspeise mit Gurken, Knoblauch und frischen Kräutern	5,50
3	Käse^{G,1,2} mit Zwiebeln, Öl	8,50
3a	Htipiti^{G,1,2} Käsesalat, pikant	8,00
4	Käse^G mit Gurken und Tomatensalat	9,50
7	Dolmadakia – Weinblätter mit Reis gefüllt	7,50
8	Dolmadakia^{G,1,2} mit Käse	8,50
9	Dolmadakia^G mit Tzatziki	8,50
10	Pikilia^{A,G,1,2} – Tzatziki, Käse, Tomaten, Gurken, Peperoni, Dolmadakia	9,00

WARME VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot^D

12	Weinblätter gefüllt mit Reis in Hackfleischsauce	8,50
13	Warme & kalte Vorspeisen^{G,1,2} Paprika, Auberginen, Tomatensauce, Käse, Tzatziki, Weinblätter	15,50
14	Broccoli überbacken mit Sauce Bernaise	9,50
16	Käse^G warm mit Tomaten	9,50
17	Auberginen gebraten mit Tomatensauce und Knoblauch	8,50
18	Auberginen^G gebraten mit Tzatziki	8,50
18a	Zucchini^G paniert mit Tzatziki	8,50
19	Paprika gebraten mit Tomatensauce und Knoblauch	8,50
20	Saganaki II^{G,1,2} – paniertes, gebratener Käse	9,50
21	Paprika & Auberginen^{G,1,2} gebraten, mit Tomatensauce, Knoblauch und zweimal Käse (paniert)	14,00
27	Käse^{G,1,2} gegrillt mit Peperoni	9,50
28	Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl	8,00

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

SUPPEN

33	Zwiebelsuppe^G mit Käse überbacken	5,50
34	Tomatensuppe	5,50
35	Hühnersuppe mit Reis griechischer Art	5,50

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir Brot^D

36	Bauernsalat^{1,2,4,G} Tomaten, Gurken, grüner Salat, Weißkrautsalat, Käse, Peperoni, Oliven und Dressing	9,50
37	Original griechischer Salat^G Tomaten, Gurken, Käse, Peperoni, Oliven und Essig und Öl	13,50
38	Thunfischsalat^{1,2,4,C} grüner Salat, Kraut, Gurken, Oliven, Peperoni, Thunfisch und Dressing	14,00
38a	Hähnchensalat^{1,2,4} grüner Salat, Kraut, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Hähnchenfleisch und Dressing	16,00
39	Gyros-Salat Kraut, Eisbergsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Gyros	16,00
39b	Vegetaria-Teller^G dicke Bohnen, Käse, warme Weinblätter, Pommeschips und Tzatziki	14,00
43	Krautsalat mit Essig & Öl	3,00

BEILAGEN

44	Reis	3,00
45	Pommeschips	3,00
46	Grüne Bohnen	6,00
47	Dicke Bohnen	6,00
49	Kroketten^D	3,00
53	Kräuterbutter^G	2,00
55	Folienkartoffeln^G mit Kräuterbutter oder Tzatziki	5,00

SAUCEN

56	Ketchup oder Mayo	0,50
57	Metaxasauce^G	3,00
58	Sauce Bernaise^G	3,00
59	Pfeffersauce	3,00
61	Zigeunersauce^{1,2,4}	3,00

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

FLEISCHGERICHTE VOM GYROS-GRILL

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat ^{1,2,4}

62	Gyros ⁷ geschnetzeltes Schweinefleisch vom Drehspieß, dazu Pommeschips	16,00
63	Gyros mit Tzatziki ^{G,7} dazu Pommeschips	17,50
64	Gyros mit Käse überbacken ^{G,7,1,2} dazu Pommeschips	18,50
65	Gyros für Feinschmecker ⁷ mit Metaxasauce, dazu Pommeschips	17,50
66	Gyros Pita ^{G,7} mit Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln und Pommeschips	17,50
67	Gyros & Kalamari ^{G,7} dazu Tzatziki und Pommeschips	20,50
68	Gyros ^{G,7} mit Käse und Metaxasauce überbacken, dazu Pommeschips	20,50
69	Gyros Tiganaki ^{G,7} mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Pommeschips	19,50
69b	Gyros-Pfännchen (scharf) ^{G,7} mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Pommeschips	19,50
69c	Gyros Bürger ^{G,7} mit Tzatziki, Zwiebeln, Tomaten, dazu Pommeschips und Salat	18,50

FLEISCHGERICHTE FRISCH VOM GRILL

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat ^{1,2,4}

70	Suflaki – zwei Fleischspieße, dazu Pommeschips	17,00
72	Suzukakia – Mettröllchen, dazu Pommeschips	16,00
73	Suzukakia überbacken ^G mit Käse und Metaxasauce, dazu Pommeschips	17,50
74	Bifteki ^G – Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommeschips	18,50
75	Bifteki ^{G,1,2} – Hackfleisch mit Goudakäse gefüllt, dazu Pommeschips	18,50
77	Leber mit frischen Zwiebeln, dazu Pommeschips	14,50
78	Zigeuner-Leber – dazu Pommeschips	17,00
79	Leber Tiganaki ^G – Leber mit Zwiebeln, dazu Pommeschips	17,50
80	Schweinerückensteak – dazu Pommeschips	14,00
81	Schweinerückensteak – mit Kräuterbutter, dazu Pommeschips	15,00
83	Schweinerückensteak ^{G,1,2} mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommeschips	17,50
90	Gemisto Fileto ^G – gefülltes Schweinefilet mit Fetakäse, dazu Pommeschips	23,50
90a	Schweinefilet spezial ^{G,1,2} – mit Tomaten, Käse und Zwiebeln, dazu Pommeschips	23,50

FLEISCHGERICHTE FRISCH VOM GRILLZu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

91	Schweinefilet dazu Pommeschips	21,50
93	Schweinefilet^G mit Metaxasauce, dazu Pommeschips	23,50
94	Schweinefilet^G mit Sauce Bernaise, dazu Pommeschips	24,50
95	Schweinefilet^G mit Kräuterbutter, dazu Pommeschips	23,00
97	Suvla-Feta^{G,1,2} (ca. 20 Min.) hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Käse gefüllt, am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, dazu Pommeschips	23,50
102	Spezial-Teller^G 1 Suzuki, 1 Stück Leber, 1 Schweinesteak, Gyros und Tzatziki, dazu Pommeschips	21,50
103	Rhodos-Teller 1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Schweinesteak und Gyros, dazu Pommeschips	22,00
107	Artemis-Teller 2 Suzuki und Gyros, dazu Pommeschips	18,00
108	Sparta-Teller 2 Stück Leber und Gyros, dazu Pommeschips	18,00
109	Mykonos-Teller 1 Suflaki und Gyros, dazu Pommeschips	18,50
110	Preveza-Teller 1 Suflaki, 1 kleines Schweinefilet und Gyros, dazu Pommeschips	19,50
112	Volos-Teller Gyros, 1 Schweinefilet, 1 Suzuki und 1 Schweinesteak, dazu Pommeschips	21,50
114	Plaka-Teller 1 Suflaki, 1 Suzuki, 1 Stück Leber, 1 Schweinesteak und Gyros, dazu Pommes	23,50
117	Apollo-Teller 1 Schweinesteak und Gyros, dazu Pommeschips	17,00
118	Odysseus-Teller Schweinefilet und Gyros, dazu Pommeschips	19,50
119	Olymp-Teller 1 Suzuki, 1 Schweinesteak und Gyros, dazu Pommeschips	18,50
120	Parga-Teller^G 1 Bifteki gefüllt mit Käse, Gyros, dazu Pommeschips	20,50
123	Athen-Teller 1 Suzuki, 1 Stück Leber, Gyros, dazu Pommeschips	18,50

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

PLATTEN FÜR 2 PERSONEN

- | | | |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 124 | Akropolis-Platte ^{1,2,4,7,G}
2 Suzukakia, 2 Schweinesteaks, 2 Hähnchenfilets, Gyros, dazu Pommeschips und als Vorspeise Bauernsalat | 48,00 |
| 125 | Mykonos-Platte ^{1,2,4,7,G}
2 Suzukakia, 2 Suflakia, 2 Schweinesteaks, Gyros, dazu Pommeschips und als Vorspeise Bauernsalat | 48,00 |
| 126a | Serres-Platte ^{1,2,4,7,G}
2 Lammkoteletts, 2 Schweinesteaks, 2 Suflakia, Gyros, dazu Pommeschips und als Vorspeise Bauernsalat | 54,00 |

PLATTEN FÜR 4 PERSONEN

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 127 | Parga-Platte ^{1,2,4,G}
4 Suflakia, 4 Schweinesteaks, 4 Suzukakia, Leber, Gyros, dazu Pommeschips und als Vorspeise Bauernsalat | 85,00 |
| 128 | Plaka-Platte ^{1,2,4,7,H,G}
Vorspeise: 4 Portionen Tzatziki und Bauernsalat
Hauptspeise: 4 Suflakia, 4 Schweinefilets, 4 Suzukakia, Gyros, dazu Pommeschips
Dessert: original griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen | 90,00 |

PFANNENGERICHTE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat ^{1,2,4}

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 129 | Filet für Feinschmecker ^G
Schweinemedallions gebraten mit Metaxasauce, dazu Pommeschips | 21,50 |
| 130 | Filet Ipiros ^G
Schweinemedallions in Sauce Bernaise, dazu Pommeschips | 22,50 |
| 133 | Filet Naxos
Schweinemedallions in Pfeffersauce, dazu Pommeschips | 22,50 |
| 134 | Filet Tiganaki ^G
Schweinemedallions gebraten mit Zwiebeln, Paprika und Champignons mit Metaxasauce, dazu Pommeschips | 22,50 |

GEFLÜGELGERICHTE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat ^{1,2,4}

- | | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| 135 | Hähnchenfilet gegrillt mit Kräuterbutter, dazu Pommeschips | 20,00 |
| 136 | Hähnchenfilet gegrillt mit Metaxasauce, dazu Pommeschips | 21,50 |
| 138 | Hähnchenfilet gegrillt mit Sauce Bernaise, dazu Pommeschips | 23,50 |

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

AUFLAUFGERICHTE

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

141	Mousaka ^G mit Auberginen, Kartoffelscheiben, Hackfleisch, Bechamelcreme und Sahnesauce	19,80
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

LAMMSPEZIALITÄTEN FRISCH VOM GRILL

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

144	Paidakia Lammkoteletts , dazu Pommeschips	27,50
145	Lammkoteletts mit Riesenbohnen	27,50
146	Lammkoteletts mit grünen Bohnen	27,50
149	Lammkoteletts ^G mit Kräuterbutter und Pommeschips	27,50
150	Lammsteak ^G mit Kräuterbutter und Pommeschips	23,00
151	Lammsteak ^{G,7} mit Metaxasauce, dazu Pommeschips	25,00
152	Lammsteak ^{G,7} mit Sauce Bernaise, dazu Pommeschips	25,00

LAMMFLEISCH AUS DEM BACKOFEN

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

156	Lammhaxe mit Pommeschips	23,50
158	Lammhaxe mit Riesenbohnen	23,50
159	Lammhaxe mit grünen Bohnen	23,50

SCHNITZEL / HÄHNCHENSCHNITZEL

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

164	Schnitzel „Wiener Art“ ^D mit Zitrone, dazu Pommeschips	15,50
166	Zigeunerschnitzel ^{1,2,4} mit Pommeschips	17,50
168	Jägerschnitzel mit Pommeschips	17,50
170	Schnitzel mit Sauce Bernaise ^G mit Pommeschips	18,00
170a	Schnitzel überbacken ^{G,1,2} mit Käse und Metaxasauce, dazu Pommeschips	18,00

ARGENTINISCHE RINDERSTEAKS FRISCH VOM GRILL

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

177	Wukefalos ^G Rindersteak mit Kräuterbutter, dazu Pommeschips	27,50
181	Feinschmecker-Rindersteak ^G mit Metaxasauce, dazu Pommeschips	27,50
183	Rindersteak ^G mit Sauce Bernaise, dazu Pommeschips	29,00
187	Rindersteak Kaftero mit Pfeffersauce, dazu Pommeschips	29,00

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

FISCHGERICHTE (ca. 20 Min)

Zu jedem Hauptgericht servieren wir einen gem. Salat^{1,2,4}

199	Kalamari^N – gebratene Tintenfischringe mit Broccoli und Pommeschips	19,50
202	Scampi II (ohne Schale) ^{G,N} mit Tomatensauce und Käse überbacken mit Broccoli und Pommeschips	23,50
205	Fischplatte gebraten ^{G,E,1,2,4} Gawros (kleine Sardinen), 2 Scampi, Kalamari mit Broccoli und Pommeschips	24,50
206	Fischplatte für 2 Personen ^{G,E,1,2,4} Gawros (kleine Sardinen), 4 Scampi, Kalamari mit Broccoli und Pommeschips	48,00
805	Sardellen^C – gegrillt oder gebraten, dazu Broccoli und Pommeschips	17,00
808	Scampi Mediterran^E – (ausgelöst) gebraten, dazu Broccoli und Pommeschips	23,50
809	Baby Kalamari^N – gegrillt, dazu Broccoli und Pommeschips	19,80
810	Lachsfilet – gegrillt, dazu Broccoli und Pommeschips	22,50
811	Doradenfilet – gegrillt, dazu Broccoli und Pommeschips	22,50

SENIORENTELLER (ab 60 Jahre)

188	Gyros mit Tzatziki^{G,7} – dazu Salat und Pommeschips	12,50
189	Suzukakia – 1 Hackfleischröllchen, dazu Salat und Pommeschips	12,50
190	Schweinefilet – dazu Salat und Pommeschips	12,50
191	Kleine Bifteki^G – Hackfleisch mit Fetakäse gefüllt, dazu Salat und Pommeschips	13,50
192	Schweinespieß – dazu Salat und Pommeschips	12,00
193	Kleine Suzuki mit Gyros – dazu Salat und Pommeschips	13,50
194	Leber Gyros⁷ – dazu Salat und Pommeschips	13,50
195	Kleine Schnitzel – dazu Salat und Pommeschips	12,50
196	Gyros – mit Metaxasoße, dazu Salat und Pommeschips	13,50

KINDERMENÜS

Zu jedem Kindermenü gibt es ein Eis (nur für Kinder bis 12 Jahre)

500	Gyros⁷ – dazu Pommeschips	8,50
502	Suflaki – 1 Fleischspieß, dazu Pommeschips	8,50
503	Suzukakia – 1 Hackfleischröllchen, dazu Pommeschips	8,50
504	Schnitzelteller^D – dazu Pommeschips	8,50
508	Chicken Nuggets^D – 6 Nuggets, dazu Pommeschips	8,50

DESSERTS

214	Vanilleeis^G mit Sahne	6,00
215	Vanilleeis^G mit Erdbeersauce und Sahne	7,00
218	Vanilleeis^G mit Schokoladensauce und Sahne	7,00
219	Vanilleeis^G mit Bananenlikör und Sahne	7,00
220	Original griechischer Joghurt^{G,H,P} mit Honig und Nüssen	7,00
221	Schoko-Souffle^G mit Vanilleeis	7,00

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

222	Hauswein ¹⁸ trocken, herb, rot	0,2l	5,50	0,5l	12,00
223	Hauswein ¹⁸ trocken, herb, weiß	0,2l	5,50	0,5l	12,00
224	Retsina ¹⁸ trocken, geharzt, weiß	0,2l	5,50	0,5l	12,00
225	Imiglykos ¹⁸ lieblich, weiß	0,2l	5,50	0,5l	12,00
226	Imiglykos ¹⁸ lieblich, rot	0,2l	5,50	0,5l	12,00
228	Rosé ¹⁸ trocken	0,2l	5,50	0,5l	12,00
232	Retsina Kechribari ¹⁸ trocken, weiß	Flasche		0,5l	9,80
	Retsina Malamatina ¹⁸ trocken, geharzt, weiß	Flasche		0,5l	9,80

GRIECHISCHE QUALITÄTSWEINE

Amethystos ¹⁸ trocken, weiß	0,75l	32,00
Amethystos ¹⁸ trocken, rot	0,75l	35,00

GRIECHISCHE FLASCHENWEINE

233	Hauswein ¹⁸ trocken, leicht herb, rot	0,75l	18,00
234	Hauswein ¹⁸ trocken, leicht herb, weiß	0,75l	18,00
236	Imiglykos ¹⁸ lieblich, weiß	0,75l	18,00
237	Imiglykos ¹⁸ lieblich, rot	0,75l	18,00

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 6 = enthält eine Phenylalaninquelle, 7 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Milcheiweiß, 10 = koffeinhaltig, 11 = chininhaltig, 12 = mit Schwärzungsmittel, 13 = mit Schwefeldioxid, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = mit Nitrat, 16 = gewachst, 17 = mit Taurin, 18 = enthält Alkohol
Zusatzinformation: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmittel

Allergene

A) Eier, B) Erdnüsse, C) Fisch, D) glutenhaltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, E) Krebstiere, F) Lupine, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Sojabohnen, M) Schwefeldioxid, N) Weichtiere, O) glutenhaltiges Getreide, Gerste, P) Walnüsse

Für weitere Informationen fragen Sie bitte unser Personal

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

BIERE

248	Alt Bolten ^{○, 18}	0,3l	3,30
249	Alt Bolten ^{○, 18}	0,5l	5,50
250	Veltins Pilsener ^{○, 18}	0,3l	3,30
251	Veltins Pilsener ^{○, 18}	0,5l	5,50
252	Malzbier ^{Feldschlösser^{○, 18}}	0,33l	3,50
253	Krefelder ^{○, 18}	0,3l	3,30
254	Krefelder ^{○, 18}	0,5l	5,50
255	Alsterwasser ^{○, 18}	0,3l	3,30
256	Alsterwasser ^{○, 18}	0,5l	5,50
257	Radler ^{○, 18}	0,3l	3,30
258	Radler ^{○, 18}	0,5l	5,50
259	Pils Schuss ^{○, 18}	0,3l	3,30
260	Pils Schuss ^{○, 18}	0,5l	5,50
261	Weizenbier ^{○, 18}	0,5l	5,50
262	Weizenbier ^D alkoholfrei	0,5l	5,50
263	Veltins Bier [○] alkoholfrei	0,33l	3,50
	Gr. Mythos Bier [○]	0,33l	3,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

264	Cola ^{1,10}	0,3l	3,00
265	Cola ^{1,10}	0,5l	5,00
266	Fanta ^{1,2}	0,3l	3,00
267	Fanta ^{1,2}	0,5l	5,00
268	Sprite	0,3l	3,00
269	Sprite	0,5l	5,00
270	Cola Zero ^{1,2,4,5,10}	0,3l	3,00
271	Cola Zero ^{1,2,4,5,10}	0,5l	5,00
272	Mineralwasser	0,25l	3,00
273	Mineralwasser	0,7l	6,50
274	Orangensaft	0,2l	3,00
275	Apfelsaft	0,2l	3,00
276	Johannisbeersaft	0,3l	3,50
277	Schweppes Bitter Lemon ¹¹	0,2l	3,00
278	Schweppes Ginger Ale ¹¹	0,2l	3,00
279	Stilles Wasser ¹	0,25l	3,00

SPIRITUOSEN

280	Tsipuro Grappa ¹⁸	2cl	3,00
282	Malteser ¹⁸	2cl	3,00
283	Whisky Cola ^{1,10,18}		5,50
286	Jägermeister ¹⁸	2cl	3,00
287	Mariacron ¹⁸	2cl	3,00
288	Underberg ¹⁸	2cl	3,00
289	Fernet Branca ¹⁸	2cl	3,00

APERITIFS

291	Aperol Spritz ¹⁸		6,50
-----	-----------------------------	--	------

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

294	Ouzo ¹⁸	2cl	2,50
294a	Ouzo auf Eis ^{G, 18}	4cl	4,50
295	Metaxa ^{***** 18}	2cl	4,00
296	Metaxa ^{***** 18}	2cl	4,50
297	Metaxa, 40 Jahre alt ¹⁸	2cl	6,00

LIKÖRE

298	Banane ¹⁸	2cl	2,50
299	Amaretto ¹⁸	2cl	2,50
300	Baileys ^{G, 18}	4cl	6,00
300a	Plaka Cocktail ¹⁸	2cl	3,00

SEKT

301	Sekt ¹⁸	0,2l	6,50
302	Sekt ¹⁸	0,75l	20,00

HEISSE GETRÄNKE

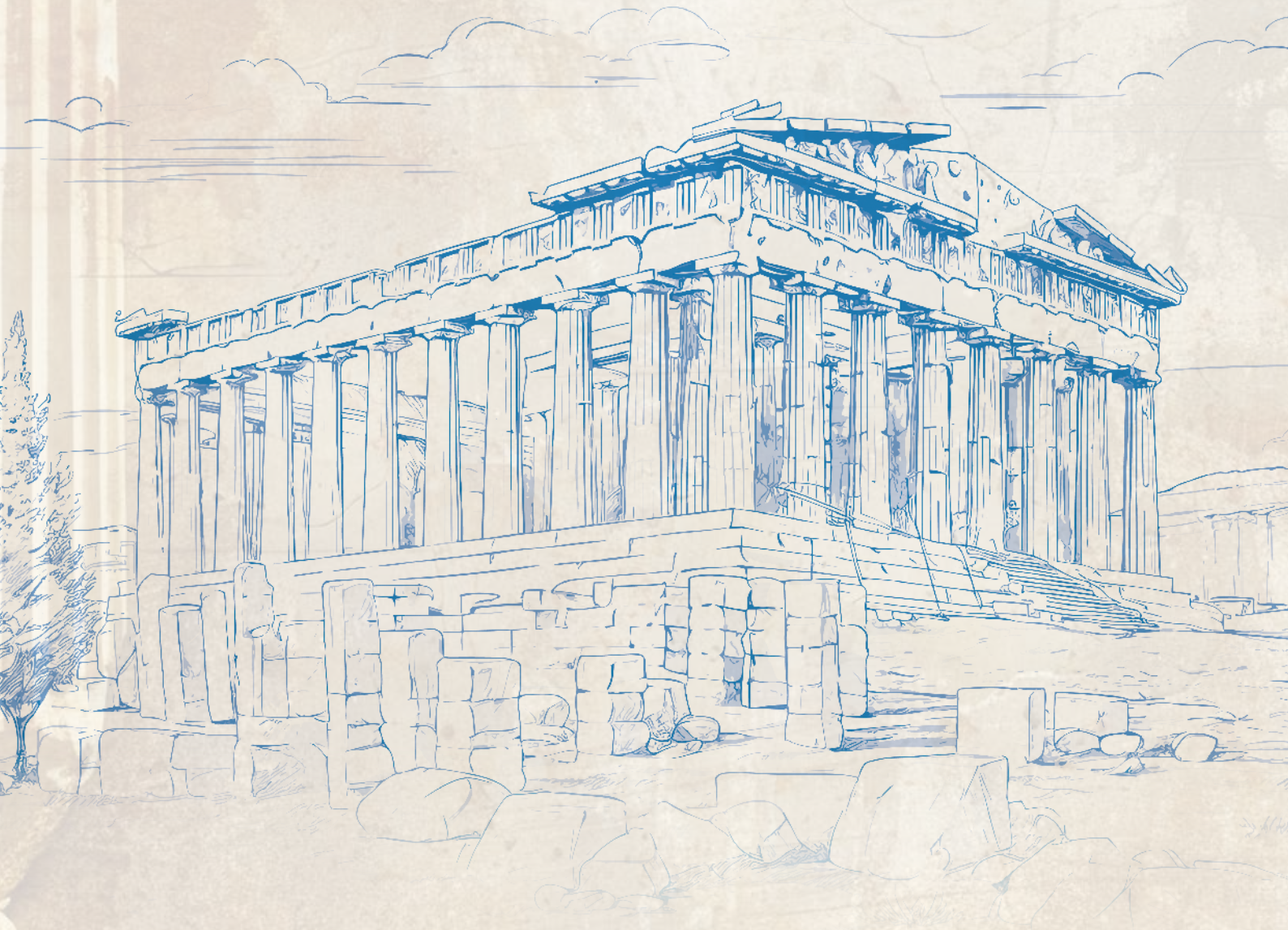
305	Griechischer Mocca ¹⁰		2,50
306	Kaffee ¹⁰		2,50
307	Tee		2,50
308	Glühwein ¹⁸		3,50
309	Cappuccino ¹⁰		3,80
310	Espresso ¹⁰		2,50
311	Latte Macchiato ^{10,G}		3,80
312	Milchkaffee ^{10,G}		3,80
313	Doppelter Espresso ^{10,G}		4,80

**Im Biergarten servieren
wir alle Getränke in 0,4!!**

RESTAURANT

PLAKA

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag 16.00- 22.00 Uhr

Sonntag/Feiertage 12.00- 22.00 Uhr

Dienstag Ruhetag (außer an Feiertagen)

TELEFON

0203 / 701050



www.restaurantplakaduisburg.de