



EN / DE

MAISTRALI

RESTAURANT • BAR



F O O D

M E N U

APPETIZERS

Vorspeisen

VG: VEGETARIAN, V: VEGAN

	Soup of the day Tagessuppe			
VG	Focaccia bread with olive oil Focaccia-Brot mit Olivenöl	2.2		
VG	Garlic bread with cheese Knoblauchbrot mit Käse	5.8		
VG, V	Crispy fries Knusprige Pommes	5.8		
VG	Trilogy of dips Dips-Trilogie Tzatziki, eggplant mousse, tyrokafteri, served with with warm pita Tzatziki, Auberginenmousse & Tyrokafteri mit warmer Pita	7.8		
VG	Dakos Hard dried barley rusk (paximadi) topped with grated fresh tomatoes, crumbled feta Kretischer Gerstenzwieback mit Tomaten und Feta	7		
VG	Bruschetta Cherry tomatoes, mozzarella and fresh basil Serviert mit Kirschtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	7.5		
VG	Tzatziki with pita Tzatziki mit Pita Greek yogurt with cucumber and garlic Griechischer Joghurt mit Gurke und Knoblauch	5.8		
VG	Halloumi with pita Halloumi mit Pita Grilled halloumi cheese with warm, soft pita bread Gegrillter Halloumi mit warmem, weichem Pitabrot	7.8		
VG	Fried zucchini fritters Zucchini-Puffer	7		
VG	Cheese saganaki Käse Saganaki Fried cheese with sesame served with honey and basil pesto Gebratener kretischer Käse mit Sesam, Honig und Basilikum-Pesto	8		
VG	Stuffed vine leaves (Dolmadakia) Gefüllte Weinblätter (Dolmadakia) Traditional dolmades with herbs and rice Traditionelle Dolmades mit Kräutern und Reis		7	
VG	Feta in the oven Feta aus dem Ofen Baked feta with cherry tomatoes, onion and olives Gebackener Feta mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Oliven		7.8	
	Roasted sardines Gebratene Sardinen Fresh sardines with tomato and parsley Frische Sardinen mit Tomaten und Petersilie		10	
	Shrimps saganaki Garnelen Saganaki Shrimps cooked in tomato sauce with feta and ouzo Garnelen in frischer Tomatensauce rühren in Ouzo und garniert mit zerbröckeltem Feta-Käse		13	
	Steamed mussels Gedämpfte Muscheln Steamed mussels sauted in white wine & fresh herbs In Weißwein und frischen Kräutern geschwenkt		12.6	
	Fried squid (calamari) Frittierte Calamari		13	
	Tempura shrimps Tempura-Garnelen Crispy fried shrimps served with spicy mayo Knusprig frittierte Garnelen mit scharfer Mayo		12.8	
	Grilled octopus Gegrillter Oktopus Tender grilled octopus with eggplant mouse Zarter gegrillter Oktopus mit Auberginenmousse		19	

Bruschetta



Fried tempura shrimps



Shrimps saganaki



*Stuffed vine leaves
(Dolmades)*



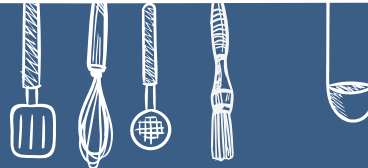
Dakos

A BITE FROM EVERY CATEGORY
Ein Bissen aus jeder Kategorie

What flavors



SALADS *Salate*



VG Greek salad 8
Griechischer Salat

Tomatoes, cucumbers, green peppers, red onions, olives, feta cheese
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika und Feta



Greek salad

VG Burrata salad 13
Burrata-Salat

Creamy burrata with cherry tomatoes and basil
Cremige Burrata mit Kirschtomaten und Basilikum



Burrata salad



Halloumi salad

VG Halloumi salad 12
Halloumi Salat

Grilled halloumi with greens, cherry tomatoes, avocado mouse, pomegranate and sesame bar
Gegrillter Halloumi mit Salat, Kirschtomaten, Avocadomousse, Granatapfel und Sesamriegel

Chicken & parmesan salad 13
Hähnchen Parmesan Salat

Fresh lettuce, avocado mouse, chicken, parmesan, cherry tomatoes, croutons
Salat, Avocadomousse, Hähnchen, Parmesan, Kirschtomaten und Croutons



Chicken & parmesan salad

PASTA, RISOTTO & PIZZA

Shrimp pasta **Garnelen Pappardelle**

Pappardelle with shrimps in fresh tomato sauce and prawn bisque

Mit hausgemachten bisque in frischer Tomatensauce

15



Shrimp pasta

Chicken pasta **Hühnchen Pasta**

Pappardelle with chicken, mushrooms in creamy white sauce

Pappardelle mit Hühnerfleisch, Pilzen in cremiger Sauce

13



Chicken pasta

VG Gnocchi

With tomato sauce and basil

Mit Tomatensauce und Basilikum

9.5



Gnocchi with tomato sauce

VG Gnocchi truffle **Trüffelgnocchi**

With parmesan sauce, chives

Mit Parmesancreme, und Schnittlauch

13

VG Risotto Milanese

With saffron, butter and parmesan

Add Chicken or Shrimp +4€

Mit Safran, Butter und Parmesan +4 € mit Hähnchen oder Garnelen

10



Gnocchi truffle

Risotto Milanese

VG Pizza margarita

Mozzarella & tomato sauce

Mozzarella und Tomatensauce

10.5



VG Pizza Greek

Pizza griechischer Art

Mozzarella, tomato, onions, peppers, olives & feta cheese

Mozzarella, Tomatensauce, Zwiebeln, Paprika, Oliven und Feta

12.5



Prosciutto pizza

Pizza prosciutto

Topped with prosciutto, arugula, parmesan and basil oi

Mit Prosciutto, Rucola, Parmesan und Basilikumöl

13



MAIN COURSES

Hauptgerichte

Chicken souvlaki Hähnchen-Souvlaki Marinated chicken souvlaki served with tzatziki & crispy fries Gegrillte Hähnchenspieße mit Tzatziki und Pommes	14.5	Bifteki Beef patty stuffed with feta cheese and served with fries Hacksteak mit Feta gefüllt, serviert mit Pommes	15.5
Gyros pork or chicken Gyros (Schwein oder Hähnchen) Pork or chicken gyros served with pita bread tomato, tzatziki, onion and fries Mit Pita, Tomate, Tzatziki, Zwiebeln und Pommes	13.5	Spare Ribs Slow-cooked in the oven with homemade bbq sauce and French fries Langsam gegart mit BBQ-Sauce und Pommes	19
Lamb chops Lammkoteletts Served with crispy fries and tyrokafteri Mit Pommes und scharfer Käsesauce	18.5	Rib Eye Black Angus Served with crispy fries and pepper sauce on the side Mit Pommes und Pfeffersauce	32
Greek lamb kebab - giaourtlou Giaourtlou Kebab Served with pita, tomato, onion, yoghurt, and crispy fries Hackfleisch aus Lamm und Rind, gewürzt mit Gewürzen, serviert mit Pommes auf Pitabrot	14.5	Salmon Teriyaki Lachs Teriyaki Fresh Salmon with Teriyaki sauce served with vegetables. Frischer Lachs mit Gemüse	22
Pork tenderloin Schweinefilet Served with Smashed Potato, mustard cream sauce and mushrooms Mit Kartoffelpüree, Senfrahmsauce und Pilzen	17.5	Sea Bass (400g) Seebrasse (400g) Fresh whole fish or fillet served with vegetables Ganz oder als Filet mit Gemüse	20
Kokkinisto - Greek Style Beef Stew Kokkinisto - Griechischer Rindfleischeintopf Slow cooked beef with potato puree Langsam gekocht in Tomatensauce mit Kartoffelpüree	16	King prawns Riesengarnelen Grilled prawns in garlic lemon butter sauce served with vegetables Mit Knoblauch-Zitronen-Butter und Gemüse	20
Moussaka Layers of potato, aubergine and beef topped with béchamel Schichten aus Kartoffeln, Auberginen und Rindfleisch mit Béchamel	13		



Chicken souvlaki



Greek lamb kebab - giaourtlou



Greek style beef stew



Moussaka



Salmon teriyaki



Sea Bass

A BITE FROM EVERY CATEGORY
Ein Bissen aus jeder Kategorie



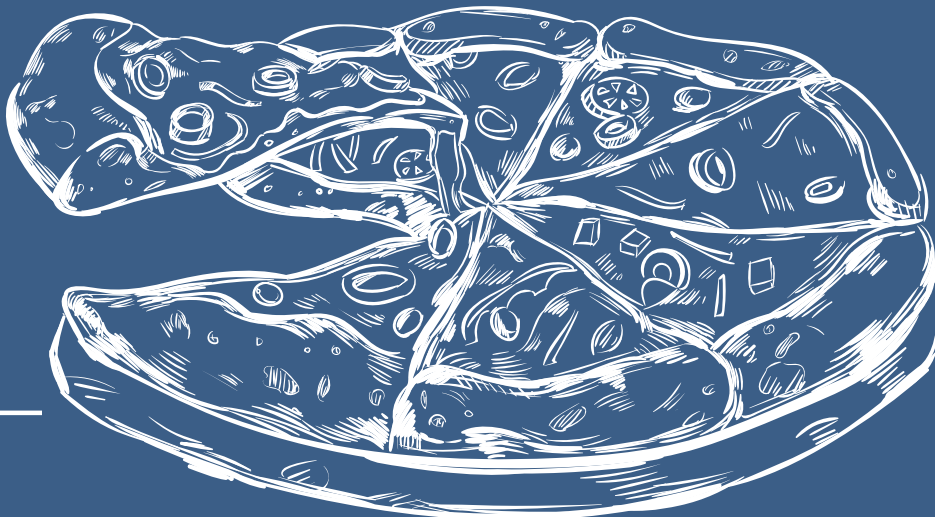
KIDS MENU

Kindermenü

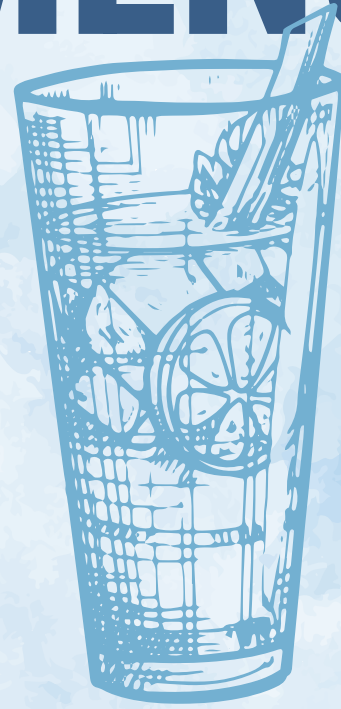
Chicken nuggets with crispy fries 7.5

Mini pizza 7.5

Pasta napolitana 6.5



DRINKS MENU



SOFT DRINKS

Coca Cola, Sprite, Fanta Lemon or Orange, Fanta Blue 0.25ml	3
Ice Tea Lemon / Peach 500ml	4.5
Sparkling Water 0.5ml / 0.75ml	2.90 / 3.90
Pink Grapefruit Soda 0.25ml	3.90
Water 0.5ml / 1L	1.50 / 2.4
Mix Juice / Apple Juice / Pineapple	3

HOT COFFEES & BEVERAGES

Espresso single / double	2.9 / 3.9
Greek Coffee single / double	2.9 / 3.9
Cappuccino single / double	3 / 4.8
Filter Coffee	4
Latte	4.5
Americano	4
Affogato	5
Double espresso with vanilla ice cream	
Irish Coffee	8
Calypso Coffee	8
Tea	3.5
Green, chamomile, cretan herbs, english breakfast	
Hot Chocolate	4.9

COLD COFFEES & BEVERAGES

Frappe	3.5
Frappe with ice cream	5.8
Iced Latte	4.5
Iced Espresso	3.8
Iced Cappuccino	4.8
Iced Americano	4.2
Milkshakes Vanilla / Chocolate / Strawberry	5.8
Fresh Orange Juice	4.5
Fresh Lemonade	4.5

SMOOTHIES

Greek Style	6.5
Milk, Banana, Strawberries, Honey	
Chia Shake	6.5
Banana, Strawberries, Chia, Almond milk	
Fitness Junkie	6.5
Strawberry, Orange, Banana	
Tropical	6.5
Orange, Banana, Mango, Passion fruit	

BEER

Mythos Draft 250ml / 400ml	3.8 / 4.8
Mythos Bottle 0.3ml	4
Alfa Bottle 0.5ml	5
Mammos 0.5ml	5.5
Mammos Weiss 0.33ml	4.5
Corona	6.5
Radler 0.33ml	4.2
Somersby Apple or Watermelon	4.2
Paulaner	6.5
Non Alcoholic Beer	4.2

SPIRITS

Stolichnaya	7	Red Label	7
Grey Goose	10	Black Label	8
Beefeater	7	Chivas	9
Hendricks	10	Metaxa 3*	6
Havana 3y.	7	Metaxa 5*	7.5
Bacardi	7	Raki Shot / 200ml	1 / 5
Campari	8	Ouzo Glass / 200ml	4.5 / 10
Jose Cuervo Silver	8		

WINE

Local white glass	4.8
Local White 0.5ml / 1L	8 / 14
Local Rose Glass	4.8
Local Rose 0.5ml / 1L	8 / 14
Local Red Glass	4.8
Local Red 0.5ml / 1L	8 / 14
Prosecco Glass or Bottle	4.8 / 25
Sangria Glass / 1L	4.5 / 19



WINE BY BOTTLE

White

Vorizanakis Chardonnay	22
Louloudis Sauvignon Blanc	23
Great King Muscat Spinas	23
Efrosini Vidiano	25
Techni Alipias Sauvignon Blanc, Assyrtiko	33
Domane Wachau Riesling	36
Ktima Gerovasiliou Malagouzia	37
Biblia Chora Sauvignon Blanc, Assyrtiko	37

Red

Louloudis Merlot / Syrah	23
Alikos Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	29
Anarch Takumi Cabernet sauvignon, Xinomavro	38
Gerovassiliou - Avaton Limnio, Mavrotragano, Mavroudi	42
Mother's Milk Barossa Shiraz	45

Roze

Marylin Muscat Spinas, Liatiko	23
Roubini Grenach Rouge	23
Miraval Cinsaut, Grenache Rouge, Syrah	49

SPARKLING WINES

Prosecco Extra Dry Tallero	25
Amalia Brut Rose - Ktima Tselepou Agiorgitiko	40
Moët & Chandon Impérial Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	95

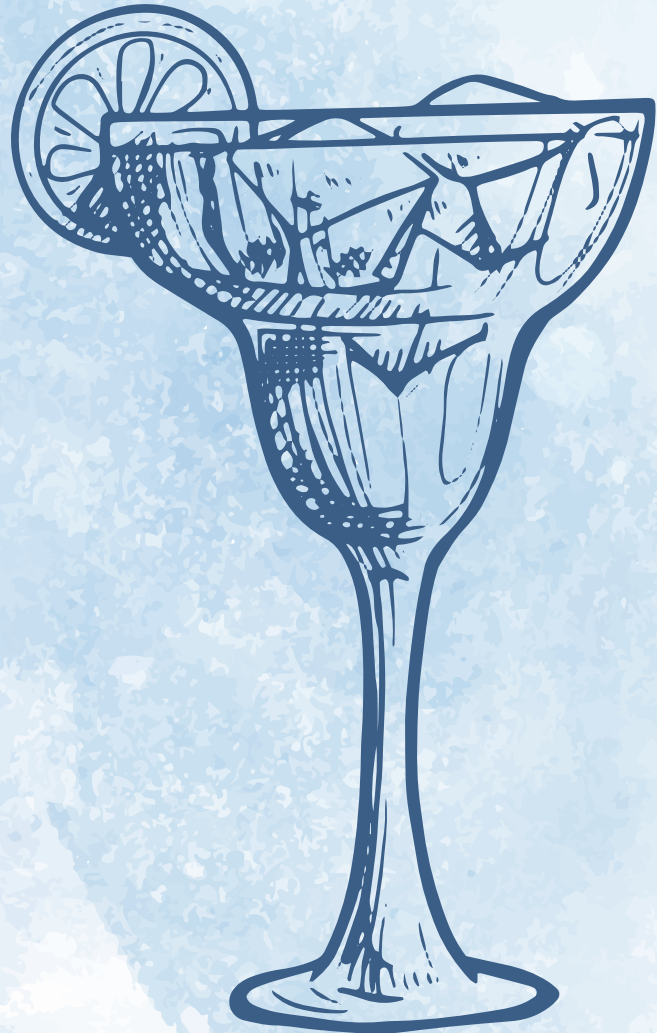


COCKTAILS

Mojito Rum, Mint Leaves, Lime Wedges, Sugar, Soda	9
Passion Fruit Mojito Rum, Mint Leaves, Lime Wedges, Sugar, Soda, Passion Fruit	9
Strawberry Mojito Rum, Mint Leaves, Lime Wedges, Sugar, Soda, Passion Fruit	9
Greek Spritz Mastiha, Athens Vermouth, Grapefruit Soda	10
Aperol Spritz Aperol, Soda, Prosecco, Orange	8
Frozen Strawberry Daiquiri Rum, Strawberries, Sugar, Lime Juice, Mint Leaves	9
Frozen Margarita Tequila, Lime Juice, Cointreau	9
Sgroppino Vodka, Lemon Sorbe, Prosecco	11
Negroni Gin, Campari, Sweet Vermouth	11
Pina Colada Rum, Coconut Cream, Lime Juice, Pineapple Juice	9
Espresso Martini Vodka, Coffee Liqueur, Sugar, Espresso Shot	9
Paloma Tequila, Lime Juice, Pink grapefruit soda	10

MOCKTAILS

Mojito Lime Juice, Fresh Mint, Sugar Syrup, Sprite	6.5
Strawberry Daiquiri Strawberries, Lime Juice, Sugar Syrup, Sprite	6.5
Pina Colada Pineapple Juice, Coconut Milk, Sugar Syrup	6.5





In case you have an allergy to any ingredient, please let us know when ordering
and consult us

Sollten Sie gegen eine Zutat allergisch sein, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung
mit und konsultieren Sie uns

FOLLOW US



MaistraliStalis



maistralibarrestaur

Agiou Ioanni, Stalis 70007 Crete Greece,
+30 2897 033621 / +30 6971549430,
info@maistralistalis.gr,

maistralistalis.gr

