



Verschiedene Spezialitäten aus der Pfanne

61	Lemonata: Schweinefilet in Zitronensauce mit Reis, Zaziki und Salat (2,8)	21,00
64	Samos-Pfanne: Schweinefilet mit Champignons in Rotweinsauce, Reis und Salat (1,2,3)	21,50
409	Hähnchenfilet mit Champignonsauce dazu Kroketten und Salat (2,8)	21,00

Fischgerichte

87	Scampis vom Grill mit Gemüsereis und Salat (2,7,8)	23,00
88	Dorade gegrillt mit Knoblauch und Tomaten, dazu Gemüsereis und Salat (2,7,8)	24,00
89	Lachsfilet gegrillt, dazu Gemüsereis und Salat (2,7,8)	23,00
90	Insel-Teller: Wolfsbarschfilet, Rotbarschfilet, 2 Scampis, Calamaris, dazu Gemüsereis und Salat (2,7,8)	26,00
91	Calamaris mit Gemüsereis und Salat (2,7,8)	21,00
92	Wolfsbarschfilet, gebraten mit Gemüsereis und Salat (2,7,8)	24,00
93	Rotbarschfilet mit Gemüsereis und Salat (2,7,8)	22,50
329	Scampis, Muscheln, Calamaris in Knoblauch-Tomatensauce dazu Gemüsereis und Salat (2,7,8)	23,00

Nudeln

80	Kritharaki mit Tomatensauce, überbacken mit Käse (2,8)	10,00
81	Kritharaki mit Hackfleisch, überbacken mit Käse (8)	13,50
97	Spaghetti mit Hackfleisch und Gouda-Käse überbacken (8)	15,00
98	Spaghetti mit Gyros, frischen Champignons, Zwiebeln in Sahne-Sauce (8)	17,50
99	Spaghehthi mit Muscheln, Scampis, Calamaris in Tomaten-Knoblauch-Sauce (2)	23,00

Nachspeisen

96	Galaktoborico: Blätterteig gefüllt mit Griescrème und Zimt, mit Vanilleeis und Sahne (2,8,11)	6,50
100	Vanilleeis mit heißen Kirschen (1,11)	6,00
101	Vanilleeis mit heißer Schokolade (1,11)	6,00

Events im Delphi:

Fußball-Europameisterschaft, Weltmeisterschaft im Biergarten

Griechischer Abend

Bayrischer Abend

Nikolaus

Vor-Weihnachtsabend



Alle Preisangaben in Euro!

Folgen Sie uns bei Facebook und Instagram



DELPHI-NACHRICHTEN

Werler Straße 148 · 59063 Hamm

Telefon (0 23 81) 5 82 62 · www.delphi-hamm.de

DELPHI-NACHRICHTEN

zu griechischen Spezialitäten

aus dem **RESTAURANT DELPHI**



Events
im DELPHI
auf der
letzten Seite

Warme Getränke

107	Griechischer Mokka-Kaffee (9)	3,00
108	Tasse Kaffee (9)	2,80
112	Cappuccino (8,9)	3,40
411	Espresso (9)	2,50
143	Tee (Schwarz, Pfefferminz, Früchtetee) (9)	2,50

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

113	Coca-Cola / Cola-Light (1,9)	0,4 l	3,90
114	Fanta (1)	0,4 l	3,90
115	Sprite	0,4 l	3,90
116	Mineralwasser	0,25 l	3,20
117	Spezi	0,4 l	4,00
118	Bitter Lemon (10)	0,2 l	3,40
119	Tonic Water (10)	0,2 l	3,40
120	Apfelsaft	0,2 l	3,20
121	Orangensaft	0,2 l	3,20
122	Traubensaft	0,2 l	3,20
123	Apfelschorle	0,4 l	3,80
124	Orangensaftschorle	0,4 l	3,80

Biere

Vom Fass	Biergarten: nur 0,4 l		
144	Veltins	4,70	0,3 l 3,60
201	Alster	4,70	0,3 l 3,60
222	Grevensteiner	4,70	0,3 l 3,60
203	Krefelder	4,70	0,3 l 3,60
Aus der Flasche			
204	Malzbier		0,3 l 3,60
145	Weizenbier, hell		0,5 l 5,40
146	Weizenbier, dunkel		0,5 l 5,40
148	Alkoholfreies Pils		0,3 l 3,30
150	Alkoholfreies Weizenbier		0,5 l 5,40
202	Altbier		0,5 l 5,50

Spirituosen

245	Jägermeister (1)	2 cl	3,00
246	Ramazotti auf Eis(1)	2 cl	4,00
131	Metaxa – 7 *****	2 cl	4,00
210	Ouzo	2 cl	2,00
144	Malteser Aquavit	2 cl	3,50

Mix-Getränke

136	Whisky – Cola (1,9)	4 cl	8,00
137	Wodka Orange oder Lemon (10)	4 cl	8,00
138	Bacardi – Cola (1,9)	4 cl	8,00
213	Havana – Cola (1,9)	4 cl	8,00

Apéritif

141	Prosecco	0,1 l	3,90
142	Aperol Spritz		6,90

Offene Weine – Griechenland (0;25 l)

Rotweine

149	Naousa, trocken, Qualitätswein	6,00
151	Imiglikos, halbsüß, Tafelwein	6,00
153	Mouradafni, süß, Likörwein	6,50
154	Hauswein, trocken	6,00

Roséwein

155	Roditis, mild, Tafelwein	6,00
-----	--------------------------	------

Weißweine

157	Retsina, geharzt, Tafelwein	6,00
158	Imiglikos, halbsüß, Tafelwein	6,00
160	Samos, süß, Likörwein	6,50
161	Hauswein, trocken	6,00
162	Weißwein-Schorle	5,50

Flaschenweine – Griechenland (0;7 l) Rotweine

172	Ktima Hatzimichalis Qualitätswein, trocken	32,00
-----	--	-------

Weißweine

184	Savatiano, trocken, Qualitätswein	25,00
-----	-----------------------------------	-------



Liebe Gäste!

Wir dürfen Ihnen nun bereits seit 1989 einen kulinarischen Einblick in die Vielfältigkeit der griechischen Kochtraditionen gewähren und möchten Ihnen auch weiterhin den Aufenthalt in unserem Hause so angenehm wie möglich gestalten. Bei Anregungen sowie Fragen wenden Sie sich daher bitte vertrauensvoll an uns.

Sie möchten ihrer Feier den passenden Rahmen verleihen? Gerne stellen wir Ihnen unseren Service und unsere Räumlichkeiten zu Anlässen jeglicher Art zur Verfügung. In ansprechenden Ambiente bieten wir Ihnen in unserem Innenbereich täglich die Möglichkeit, mit bis zu 130 Personen, unser reichhaltiges Speiseangebot ausgiebig zu probieren und zu genießen. Bei gutem Wetter ist unser Biergarten geöffnet, so steht Ihnen in unserem Aussenbereich zusätzlich Platz für bis zu 120 Gästen zur Verfügung.

Nehmen Sie sich doch ein Stückchen Griechenland mit nach Hause oder lassen Sie es sich in Buffetform (ab 25 Personen) frisch zubereitet liefern. Gerne sind wir Ihnen zu jeder Gelegenheit bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl behilflich – ob bei Speisen à la carte, im Menü oder Buffetform – wir stellen Ihnen auch nach telefonischer Absprache jederzeit, mit Sorgfalt und Liebe zubereitete Speisen zur Abholung bereit. Bitte denken Sie zu kommenden Feiertagen oder angekündigten Themenabenden an eine frühzeitige Reservierung.

Sie suchen noch ein originelles Präsent?

Verschenken Sie ganz einfach Stückchen Lebensfreude!
Bei uns erhalten Sie attraktiv gestaltete Gutscheine in jeder Preiskategorie!



MONIKA, DIMITRIOS UND GEORGIOS GKIKAS & IHR TEAM VOM
RESTAURANT ΔΕΛΦΗ

ÖFFNUNGSZEITEN: (warme Küche)

Dienstag - Freitag
17:00 – 21:30 Uhr

Samstag
17:00 – 21:30 Uhr

Sonn- und Feiertag
11:30 – 21:00 Uhr



Vorspeisen

1	Oktopus gegrillt (Polyp) (2,7)	12,50
2	Oktopus-Salat (Polyp) (2,7)	12,50
3	Taramasalat (Fischeiersalat) (7)	6,00
4	Florinis (warm): Rote Paprika gefüllt mit Schafskäse und Zitronenmarinade (8)	8,50
5	Gegrillte Peperoni mit Zaziki (2)	7,00
6	Zaziki (8)	6,00
7	Schafskäse mit Oliven und Peperoni (8)	8,50
9	Chtipti: geschlagener Schafskäse mit scharfer Peperoni (8)	6,00
10	Kalte Platte für 1 Person: Oktopus, Tarama, Zaziki, Chtipti, Schafskäse, Peperoni, Oliven (2,7,8)	11,00
11	Kalte Platte für 2 Personen (2,7,8)	22,00
12	Tiropitakia: Blätterteig gefüllt mit Käse und Ei (8)	7,00
13	Saganaki (gebackener Schafskäse) (8)	8,50
14	Auberginen, gebacken, mit Zaziki (8)	8,50
15	Kleine Portion Calamaris mit Cocktailsauce (7)	9,00
16	Dolmades (Weinblätter gefüllt mit Reis) (2)	7,00
17	Scampis (aus der Pfanne mit Metaxasauce) (7)	11,00

19	Auberginen, überbacken mit Käse und Tomatensauce (2,8)	10,00
20	Warme Platte für 1 Person: Tiropitakia, Auberginen, Dolmades, Gigantes (2,8)	11,00
21	Warme Platte für 2 Personen (2,8)	22,00
309	Gegrillter Schafskäse in Alufolie mit Tomaten und Peperoni (2,8)	9,00
325	Ouzo Mezes Kombination für 2 Personen aus kalten und warmen Vorspeisen: Meeresfrüchte (Calamaris, Scampis, Muscheln), Dolmades, Tiropitakia, gebratene Auberginen, Zaziki, Peperoni, Oliven, dazu 2 Ouzo auf Eis (2,7,8)	35,00
326	Camembert, gebacken, dazu Preiselbeeren auf Ananas, mit Toast und Butter (2,8,11)	10,50
328	Muscheln in Tomatensauce mit Käseüberbacken (2,7)	12,50
510	Frische Champignons gefüllt mit Käse und pikanter Sauce (2,8)	10,00
321	Scampis in Olivenöl mit Knoblauch (7)	11,00

Suppen

27	Bohnensuppe	5,00
28	Tomatensuppe (2,8)	5,00
29	Hühnersuppe (2)	5,00

Beilagen

18	Kretanische Kartoffeln: Gewürzte Kartoffelscheiben, überbacken mit Knoblauchsauce (8)	7,50
31	Pommes Frites	3,50
32	Reis in Tomatensauce	3,00
35	Pitta: Fladenbrot	2,00
331	Bratkartoffeln	4,50
332	Rösti (3 Stück)	4,00
333	Kroketten (6 Stück)	4,00
334	Folienkartoffel mit Zaziki (8)	7,00

Hausgemachte vegetarische Spezialitäten

109	Zuccinibällchen (8)	8,50
110	Käsebällchen: Schafskäse, Cheddar, Gouda (8)	8,00
111	Sesamfeta: Schafskäse im Sesammantel mit Honig (8)	10,00

Salate

23	Bauernsalat, klein (2,8)	6,50
24	Bauernsalat, groß (2,8)	10,00
232	Hähnchen gegrillt auf gemischtem Salat	16,00
233	Gebratene Calamaris auf gemischtem Salat (2,7)	18,50
234	Sechs große Scampis, gegrillt auf gemischtem Salat (2,7)	21,00
330	Steaksalat: 3 Schweinesteaks auf gemischtem Salat mit Zaziki und Joghurtdressing (2,7,8)	16,00

Kinder- und Seniorenteller

82	Micky-Maus: Kleines Gyros mit Pommes frites und Salat (2,8)	12,00
83	Alf-Teller: 2 Susuki mit Pommes frites und Salat (2,8)	12,00
84	Biene Maja: 1 Suflakispieß mit Pommes frites und Salat (2,8)	12,00

Vom Lamm

42	Lammfilet mit Pommes frites, Reis, Zaziki und Salat (2,8)	25,00
48	Paidakia: Lammkotelett mit Pommes frites, Reis, Zaziki und Salat (2,8)	23,00
401	Lammplatte: 3 Lammkoteletts, 3 Lammfilets mit Reis und Salat (2,8)	24,00
74	Lammfleisch mit Kritharaki (Nudelart) und Salat (2,8)	22,50
75	Lammfleisch mit grünen Bohnen und Salat (2,8)	22,50
76	Lammfleisch mit Gigantes (Riesenbohnen) und Salat (2,8)	22,50
78	Lammfleisch mit Auberginen und Salat (2,8)	22,50

Steaks

42	Rumpsteak (230gr.) mit Pommes frites und Salat (2,8)	24,50
48	Schweinefilet mit frischen Champignons, Pommes frites und Salat (2,8)	21,50

Spezialitäten mit Gyros

52	Zyklopen-Teller: 2 Schweinesteaks mit 2 Spiegeleiern, Gyros, Pommes frites und Salat (2,8)	18,50
53	Athen-Teller: 2 Susuki, 1 Suflaki, Gyros, Reis, Zaziki und Salat (2,8)	20,00
54	Dorf-Teller: 2 Schweinesteaks, Suflaki, Gyros, Pommes frites, Reis, Zaziki und Salat (2,8)	21,00
55	Artemis-Teller: 1 Suflaki, 1 Lammkotelett, Leber, Gyros, Reis, Zaziki und Salat (2,8)	20,00
56	Gyros-Teller: mit Pita, Reis, Zaziki und Salat (2,8)	17,00
58	Delphi-Platte für 2 Personen: 2 Susuki, 2 Lammkoteletts, 2 Suflaki, 2 Schweinesteaks, Gyros, Pommes frites, Reis, Zaziki und Bauernsalat (2,8)	48,00
59	Dionysos-Platte für 2 Personen: Vorspeise: Oktopussalat, Calamaris, Bauernsalat Grill-Platte: 2 Susuki, 4 Lammkoteletts, 2 Suflaki, Gyros, gebratene Kartoffeln und Zaziki Nachspeise: Eis oder Galaktoborico (2,7,8)	60,00
200	Gyros-Käse: Gyros mit Metaxasauce, überbacken mit Käse, dazu Pommes frites, Reis und Salat (2,8)	19,00

Extras zu Ihrer Vor- oder Hauptspeise

Bratkartoffeln	3,50	Hähnchenbrustfilet	5,00
Kretanische Kartoffeln (8)	3,50	Susuki	4,00
Butterreis (8)	2,50	Suflakispieß	6,00
Patates mit Käse überbacken (8)	3,00	Lammkotelett	4,00
Zaziki (8)	2,50	Kalbsleber	4,00

Vom Grill

38	Kalbsleber mit Reis, Zaziki und Salat (2,8)	20,50
44	Suflaki: 2 Schweinefleischspieße mit Pommes frites, Reis und Salat (2,8)	17,50
46	Bifteki: Hacksteak gefüllt mit Schafskäse dazu Reis, Zaziki und Salat (2,8)	18,00
47	Susuki mit Pommes frites, Reis und Salat (2,8)	17,00
49	Herkules-Teller: 2 Lammkoteletts, Kalbsleber, 1 Suflaki, 2 Susuki mit Reis, Zaziki und Salat (2,8)	23,00
50	Spezial-Teller: 1 Schweinesteak, 1 Suflaki, 2 Susuki mit Reis, Pommes frites, Zaziki und Salat (2,8)	23,00

Spezialitäten des Hauses

41	Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, Metaxasauce dazu überbackene Kartoffelscheiben und Salat (2,8)	23,00
51	Schweinefilet vom Grill, Metaxasauce und überbackene Kartoffelscheiben, Zaziki und Salat (2,8)	22,00
405	Bauernriesenspieß 3 Schweinesteaks überbacken mit Schafskäse und Knoblauch dazu Kroketten und Salat (2,8)	22,00
406	Riesenspieß 3 Schweinesteaks mit Metaxasauce und Käse überbacken dazu Rösti und Salat (2,8)	22,00

Schnitzel

407	Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat (2,8)	18,00
410	Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat (2,8)	16,50



Alle Preisangaben in Euro!

Aus dem Backofen

67	Schweinefilet überbacken mit Tomaten und Käse mit Pommes frites, Zaziki und Salat (2,8)	22,50
68	Moussaka Auflauf mit Hackfleisch, Auberginen, Kartoffelscheiben und Béchamelsauce mit Salat (2,8)	18,00
72	Achileas-Teller: 3 Schweinesteaks überbacken mit Tomaten und Käse dazu Kartoffelscheiben, überbacken mit kretanischer Sauce und Salat (2,8)	20,00

Für Ihre Änderungswünsche bei den Gerichten berechnen wir Ihnen je nach Art der Änderung einen angemessen Aufpreis.

1 – Farbstoffe	7 – Phosphat	9 – Koffeinhaltig	11 – Süßungsmittel
2 – Konservierungsstoffe	8 – Milcheiweiß	10 – Chininhaltig	