



AN DER PARTHE/NON

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HAUS

Schön, dass Sie bei uns sind.

Mit unserem Namen „An der Parthe/non“ verbinden wir zwei Welten miteinander: unsere Heimat Griechenland und den Ort, an dem wir heute zuhause sind.

Die Straße „An der Parthe“ gab unserem Restaurant seinen Ursprung. Aus dieser Verbindung entstand der Name „Parthe/non“ – angelehnt an den weltbekannten **Parthenon** in Athen, eines der bedeutendsten Wahrzeichen Griechenlands und Symbol für Kultur, Gastfreundschaft und Tradition.

So verbindet unser Name Leipzig mit Griechenland – modern interpretiert, aber mit Respekt vor unseren Wurzeln.

Unsere Küche steht für echte griechische Gastfreundschaft, traditionelle Rezepte und frische Zutaten. Viele unserer Gerichte stammen aus familiären Rezepturen, die über Generationen weitergegeben wurden.

Ob ein entspanntes Essen mit Freunden, ein Familienabend oder ein gemütlicher Aufenthalt im Garten unseres Hauses – wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und ein Stück Griechenland erleben.

Sollten Sie Fragen zu unseren Speisen oder Zutaten haben, sprechen Sie uns jederzeit gern an. Wir beraten Sie herzlich und helfen Ihnen bei der Auswahl.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen guten Appetit.

Ihre Familie Tsinalis
und das gesamte Team

AN DER PARTHE/NON
PARTHE/NON UG



An der Parthe 31
04357 Leipzig



An der Parthe/non

MITTAGSKARTE

Von 12 bis 15 Uhr

M1 Gyros Metaxa überbacken 11,50€

Würzig mariniertes Gyros in cremiger Metaxasoße, goldbraun überbacken. Dazu Reis und Salat.

M2 Frikadelle 11,50€

Saftig gegrillte Frikadelle nach Art des Hauses, herzhaft gewürzt und frisch zubereitet. Dazu Reis und Salat.

M3 Sikoti 11,50€

Zarte Leber mit aromatischen Röstzwiebeln, frisch vom Grill serviert. Dazu Reis und frischer Salat.

M4 Hähnchenbrustfilet 11,50€

Saftiges Hähnchenbrustfilet in cremiger Champignon Rahmsoße. Dazu Reis und frischer Salat.

M5 Parthenon Teller 11,50€

Eine herzhafte Kombination aus Frikadelle, zarter Leber und einem Spiegelei. Dazu Reis und frischer Salat.

M6 Rotbarschfilet 11,50€

Zartes Rotbarschfilet, schonend zubereitet und fein abgeschmeckt. Dazu Reis und frischer Salat.

M7 Pangasiusfilet 11,50€

Mildes Pangasiusfilet, saftig gegart und mediterran gewürzt. Dazu Reis und frischer Salat.

M8 Schnitzel 11,50€

Knusprig paniertes Schnitzel, goldbraun gebraten. Dazu Reis und frischer Salat.

M9 Soljanka 9,50€

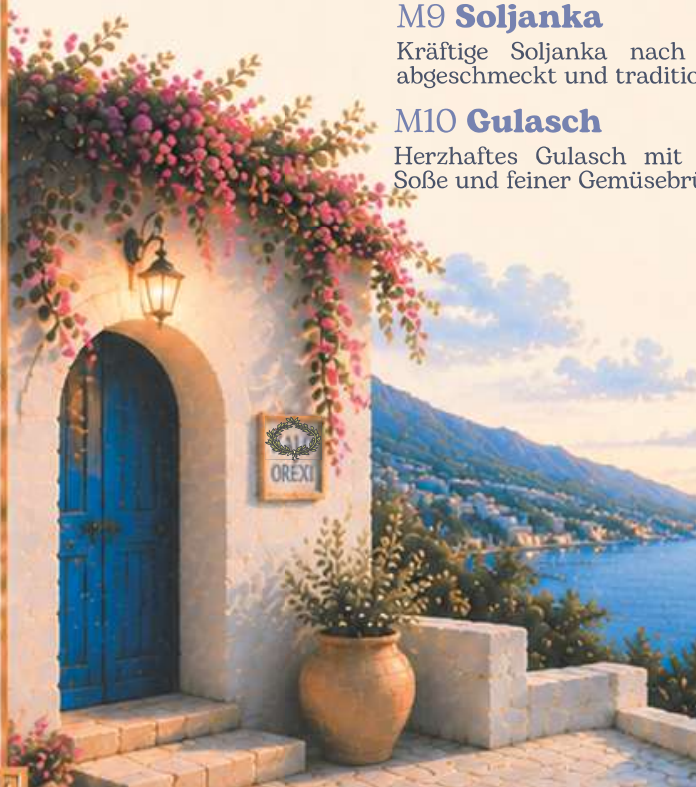
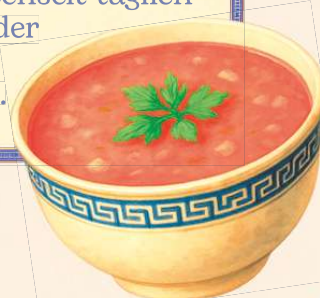
Kräftige Soljanka nach Art des Hauses, herzhaft abgeschmeckt und traditionell serviert.

M10 Gulasch 9,50€

Herzhaftes Gulasch mit zartem Fleisch in würziger Soße und feiner Gemüsebrühe.

Zu jeder Mittagsspeise (Suppen ausgeschlossen) servieren wir zusätzlich eine frisch zubereitete Tagessuppe.

Unsere Tagessuppe wechselt täglich und bringt immer wieder neue, hausgemachte Aromen auf den Tisch.





An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.

KALTE VORSPEISEN

- 1 **Zaziki** ● 4,50€
Pikant gewürzter griechischer Joghurt mit Knoblauch und Kräutern.
- 2 **Tyrokafteri** ● 5,50€
Würziger griechischer Schafskäse Dip mit Paprika, Peperoni und Chiliflocken.
- 3 **Feta** ● 6,50€
Griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl. * 6

VORSPEISEN SUPPE

- 5 **Fassolada** ● 5,50€
Traditionelle griechische Bohnensuppe.
- 6 **Hühnersuppe** 5,50€
Kräftige Hühnersuppe mit Reis nach griechischer Art.

SUPPEN

- 7 **Soljanka** 9,50€
Hausgemachte Soljanka nach Art des Hauses.
- 8 **Gulasch** 9,50€
Kräftiges Gulasch mit zartem Fleisch und Gemüsebrühe

WARME VORSPEISEN

- 10 **Gebratene Peperoni** ● 5,50€
Griechische Peperoni in Knoblauchöl gebraten.
- 11 **Feta aus der Alufolie** ● 6,50€
Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni in Alufolie gebacken.
- 12 **Ofen-Feta** ● 6,50€
Gebackener Ofen-Feta mit Zwiebeln und Olivenöl.
- 14 **Gefüllte Champignons** 6,50€
Champignons mit Hackfleischfüllung in Sahnesoße, mit Käse überbacken.
- 15 **Gigantes** ● 6,50€
Gebackene Riesenbohnen mit Feta.
- 16 **Saganaki** ● 7,50€
Panierter Feta Käse, goldbraun gebacken.

SALATE

- 20 **Gemischter Salat** ● 7,50€
Knackiger Eisbergsalat mit Möhrenstreifen und Mais, und mit unserem hausgemachten Dressing.
- Wahlweise mit Hähnchen 9,50€
- 21 **Griechischer Bauernsalat** ● 9,50€
Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta und mit unserem hausgemachten Dressing.

●: Vegan möglich ●: Vegetarisch

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- 35 Knoblauchbrot 7,50€
4 Scheiben geröstetes Brot mit Knoblauchbutter und dazu Zaziki.





An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.



Grill-Spezialitäten


- 40 Sikoti** 14,90€
Saftige Leber mit Röstzwiebeln, frisch vom Grill. Dazu Reis und frischer Salat.
- 41 Dorfteller** 17,90€
Eine herzhafte Kombination aus Gyros, Souvlaki, Schweineschnitzel und Frikadelle, frisch vom Grill serviert. Dazu Reis und frischer Salat.
- 42 Bifteki** 17,90€
Saftig gegrilltes Hacksteak, gefüllt mit cremigem Feta, würzig abgeschmeckt nach griechischer Art. Dazu Reis und frischer Salat.
- 43 Schweineschnitzel** 17,50€
Knusprig paniertes Schweineschnitzel, goldbraun gebraten. Dazu Metaxasoße, Reis und frischer Salat.
- 44 Pfefferschnitzel** 16,50€
Knuspriges Schweineschnitzel mit gebratenen Zwiebeln und aromatischem Pfeffer. Dazu Reis und frischer Salat.
- 45 Schweinefilet gefüllt** 18,50€
Zartes Schweinefilet, gefüllt mit cremigem Feta und fein gewürzt. Dazu Metaxasoße, Reis und frischer Salat.
- 46 Schweinelendchen** 17,50€
Zarte Schweinemedallions in cremiger Käsesoße. Dazu Reis und frischer Salat.

●: Vegan möglich ●: Vegetarisch




Überbackenes

- 50 Schweinefilet** 17,50€
Zartes Schweinefilet mit Weißwein-Kräuter Soße, mit Käse überbacken und goldbraun gratiniert. Dazu Reis und frischer Salat.
- 51 Hähnchenbrustfilet** 16,50€
Saftiges Hähnchenbrustfilet wahlweise mit oder ohne Champignons, mit Käse überbacken. Dazu Reis und frischer Salat.
- 52 Gyros Metaxa** 16,50€
Würziges Gyros mit Metaxasoße, überbacken mit Käse, ein herzhaft cremiger Genuss. Dazu Reis und frischer Salat.



Gyros-Spezialitäten


- 60 Gyros** 15,50€
Würzig mariniertes Gyros vom Schwein, knusprig gegrillt und voller Aroma. Dazu Zaziki, Reis und frischer Salat.
- 61 Pfeffer-Gyros** 16,50€
Würziges Gyros mit gebratenen Zwiebeln und edlem Pfeffer. Dazu Zaziki, Reis und frischer Salat.
- 62 Gyros-Souvlaki** 17,50€
Die perfekte Kombination aus zartem Gyros und saftigen Souvlaki Spießen. Dazu Zaziki, Reis und frischer Salat.



Lamm-Spezialitäten

- 70 Lammhaxe mit Gigantes** 18,50€
Traditionell geschmorte Lammhaxe in würziger Tomatensoße mit dicken Bohnen. Dazu frischer Salat.
- 71 Lammkotelett** 19,50€
Zarte Lammkoteletts vom Grill, mariniert mit aromatischen Kräutern und Knoblauch. Dazu Reis und frischer Salat.
- 72 Lammfilet** 24,50€
Zartes Lammfilet vom Grill mit cremiger Roquefortsoße. Dazu Reis und frischer Salat.

BEILAGEN

- 
- | | |
|---------------------|-------|
| Pommes | 3,50€ |
| Tomatenreis | 3,50€ |
| Butterreis | 3,50€ |
| Knoblauchkartoffeln | 3,50€ |
| Pita Brot | 3,00€ |

SOBEN

- | | |
|------------------|-------|
| Roquefort Soße | 3,50€ |
| Metaxa Soße | 3,50€ |
| Champignon Soße | 3,50€ |
| Käse Soße (Tiri) | 3,50€ |



An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.



Spieß-Spezialitäten



80 Souvlaki 14,90€

Zwei zarte Schweinefleischspieße in unserer hausgemachten Marinade, über Feuer gegrillt, saftig und aromatisch. Dazu Zaziki, Reis und frischer Salat.

81 Souvlaki Griechischer Art 15,90€

Drei Traditionelle Schweinespieße mit höherem Fettanteil, Saftig und kräftig mariniert mit Zwiebeln. Dazu Zaziki, Reis und frischer Salat.



Nudelgerichte



90 Griechische Spaghetti 9,50€

Spaghetti in herzhafter Hackfleisch Tomatensoße, verfeinert mit Feta und aromatischen Kräutern.



Hausgemachte-Spezialitäten



95 Moussaka 15,50€

Auberginen und Kartoffeln, geschichtet mit würziger Hackfleischsoße, überbacken mit cremiger Béchamelsoße und geriebenem Feta

weitere Hausgemachte Speisen

Unsere hausgemachten Spezialitäten werden mit viel Liebe nach traditioneller griechischer Art frisch zubereitet.

Neben unserer klassischen Moussaka erwarten Sie regelmäßig ein bis zwei wechselnde Gerichte aus der mediterranen Küche, die wöchentlich variieren.

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach den aktuellen Empfehlungen des Hauses.

- Nur solange der tägliche Vorrat reicht.



Fisch-Spezialitäten



100 Forelle 17,50€

Frisch gegrillte Forelle, außen knusprig und innen zart. Serviert mit Butterreis und Salat.

101 Kalamari 16,50€

Zart gebratene Tintenfischringe, leicht knusprig, mit Reis und Salat, dazu Knoblauch.

102 Dorade 24,50€

Frisch gegrillte ganze Dorade mit Gemüse, Reis, Salat und Zitronensaft.

103 Scampi 19,90€

6 große Scampi vom Grill, verfeinert mit aromatischen Knoblauchkräutern. Dazu Reis und frischer Salat.

104 Rotbarschfilet 17,50€


Zartes Rotbarschfilet, schonend zubereitet, serviert mit Reis und Salat. Soße nach Wahl: Kräutersoße mit oder ohne Knoblauch oder Weißweinssoße.

105 Pangasiusfilet 16,50€


Feines Pangasiusfilet, mild und saftig, serviert mit Reis und Salat. Soße nach Wahl: Kräutersoße mit oder ohne Knoblauch oder Weißweinssoße.

106 Lachsfilet 23,00€

Saftiges Lachsfilet vom Grill, serviert mit feiner Zitronensoße. Dazu Reis und Salat.



Platten 1- 8 P.



110 Fisch Platte 24,00€ p.P

Pangasiusfilet, Forelle, und Kalamaria, dazu Pommes, Reis und frischer Salat.

111 Fleisch Platte 23,50€ p.P

Mit Souvlaki, Schweinefilet, Leber, Frikadelle, Gyros sowie Reis, Pommes, Zaziki und frischem Salat.

Buffet und Catering

Für größere Gruppen bieten wir auf Wunsch auch individuell zusammengestellte Buffets sowie Catering nach griechisch mediterraner Art an.

Sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an, wir beraten Sie passend zu Ihrer Veranstaltung.



Kinderkarte



Für unsere kleinen Gäste

K1 Frikadelle
mit Pommes und Salat



..... 6,90 €

K2 Gyros
mit Pommes und Salat



..... 6,90 €

K3 Nuggets (6 Stück)
mit Pommes und Salat



..... 6,90 €

K4 Fischstäbchen (6 Stück)
mit Pommes und Salat



..... 6,90 €

K5 Spaghetti Bolognese



5,90 €





An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.

BANANEN SPLIT

6,50€

Frische Banane mit einer Kugel cremigem Vanilleeis, verfeinert mit feiner Schokoladensoße – ein klassischer Eisgenuss für Groß und Klein.

BAKLAVA 5 Stk.

6,50€

Knusprig gebackene Blätterteigspezialität mit feiner Nussfüllung und aromatischem Honigsirup nach traditionell griechischer Art.

GALAKTOBOURIKO

6,50€

Warmer griechischer Grießauflauf im knusprigen Blätterteigmantel, verfeinert mit feinem Zimtsirup. Serviert mit einer Kugel cremigem Vanilleeis.

GRIECHISCHER JOGHURT

6,50€

Original griechischer Joghurt mit aromatischen Walnüssen und feinem Honig – traditionell, cremig und mediterran süß

EISKUGELN

Vanille / Schoko / Erdbeer / Stracciatella

1 Kugel 2,00 €

2 Kugeln 3,50 €

3 Kugeln 4,50 €

Weitere Eissorten auch zum Mitnehmen erhältlich. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Beachten Sie, dass zusätzliche Eissorten ausschließlich für Unterwegs (ToGo) angeboten werden



KAFFEE & KUCHEN ANGEBOT

7,50€

1 Stück Kuchen + Kaffee

Unser Kuchenangebot variiert täglich und wird frisch ausgewählt. Dazu servieren wir eine Tasse Kaffee nach Wahl.



An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.

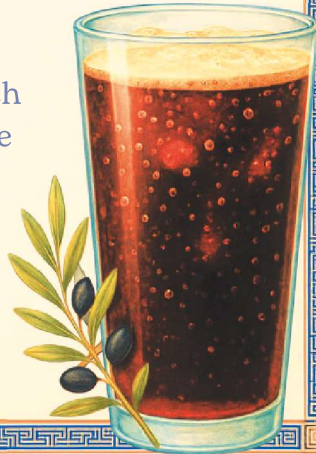


Alkoholfreie Getränke

- Cola / Light
- Fanta
- Sprite
- Spezi
- Wasser Sprudel / Still
- Ginger Ale
- Tonic Water
- Bitter Lemon
- Ice Tea Pfirsich
- Ice Tea Zitrone

0,3 l 3,00€

0,5 l 4,50€



Säfte / Nektare

- Apfelsaft
- Orangensaft
- Kirschnektar
- Bananennektar
- Ananassaft
- Kiba

0,2 l 3,00€

0,4 l 4,50€



Tee und heiße Getränke

- Kaffee 2,90€
- Espresso 3,00€
- Latte Macchiato 4,50€
- Cappuccino 4,00€
- Americano 3,00€
- Heiße Zitrone 3,00€
- Heiße Schokolade 3,50€

- Tee 2,90€

Pfefferminz, Fenchel, Kamille, Rooibos
Schwarz, Kräuter und Früchte





An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.



Rotwein

Anthos - Trocken

0,21 - 5,40€ |||| 0,51 - 9,90

Naousa - Trocken

0,21 - 5,90€ |||| 0,51 - 10,90

Makedonikos - Halbtrocken

0,21 - 5,40€ |||| 0,51 - 9,90

Imiglikos - Lieblich

0,21 - 5,40€ |||| 0,51 - 9,90

Mavrodaphne - Likör

0,21 - 5,90€ |||| 0,51 - 10,90



Weißwein

Anthos - Trocken

0,21 - 5,40€ |||| 0,51 - 9,90

Retsina - Trocken - Geharzt

0,21 - 5,90€ |||| 0,51 - 10,90

Makedonikos - Halbtrocken

0,21 - 5,40€ |||| 0,51 - 9,90

Imiglikos - Lieblich

0,21 - 5,40€ |||| 0,51 - 9,90

Samos - Likör

0,21 - 5,90€ |||| 0,51 - 10,90



Piccolo Sekt

Mumm - Trocken

0,21 - 6,90€

Rotkäppchen Trocken / Halbtrocken

0,21 - 4,90€

Asti - Lieblich

0,21 - 6,90€



An der Parthe/non

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN.

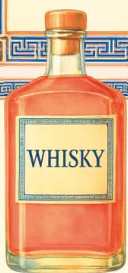
Bier

- Bitburger Pils vom Fass 0,3 3,00€
- Bitburger Pils vom Fass 0,5 4,00€
- Köstirtzer Schwarzbier 0,5 4,50€
- Paulaner Weizenbier 0,5 4,50€
- Bitburger Pils Alk. frei 0,3 3,00€
- Bananenweizen 0,5 3,50€
- Radler 0,3 3,00€
- Radler 0,5 3,90€
- Diesel 0,3 3,00€
- Diesel 0,5 3,90€
- Mythos 0,33 4,00€



Spirituosen 2cl

- Ouzo 2,50€
- Wodka 2,50€
- Jägermeister 2,50€
- Ramazotti 2,50€
- Underberger 2,50€
- Pfeffi 2,50€
- Sauerkirsch 2,50€
- Obstbrand 2,50€
- Metaxa**** 3,50€
- Metaxa***** 4,50€
- Metaxa***** 5,50€
- Metaxa Grand Reserve 6,50€



Whisky 4cl

- Johnny Walker 5,00€
- Dimple. 6,50€
- Jim Beam 4,90€



**** Fragen sie das Servicepersonal nach einem größeren Angebot an Alkoholischen Getränken**





ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



ALLERGENE

- 1  Eier

- 2  Schwefeldioxid & Sulphite

- 3  Glutenhaltiges Getreide

- 4  Krebstiere

- 5  Weichtiere

- 6  Milch / Laktose

- 7  Senf

- 15  Schalenfrüchte / Nüsse

- 16  Fisch

- 17  Erdnüsse

- 18  Soja

- 19  Sellerie

- 20  Sesam

- 21  Lupinen

ZUSATZSTOFFE

- 8  Farbstoff

- 9  Konservierungsstoff

- 10  Antioxidationsmittel

- 11  Geschmacksverstärker

- 12  Süßungsmittel

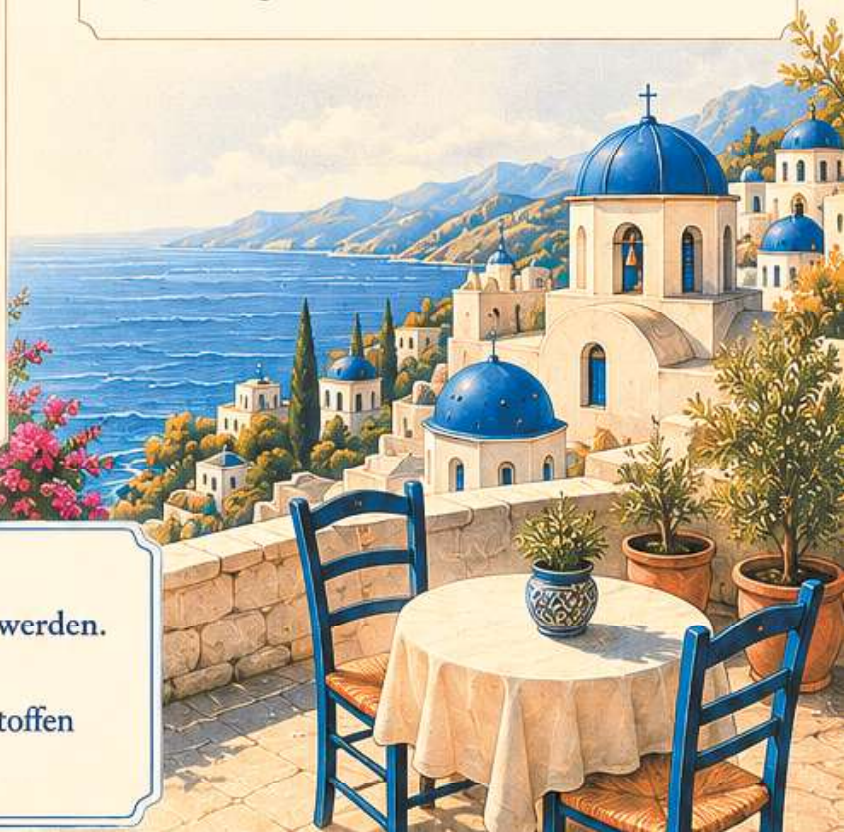
- 13  Chininhaltig

- 14  Koffeinhaltig



Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden.

Bei Fragen zu Zutaten, Allergenen oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



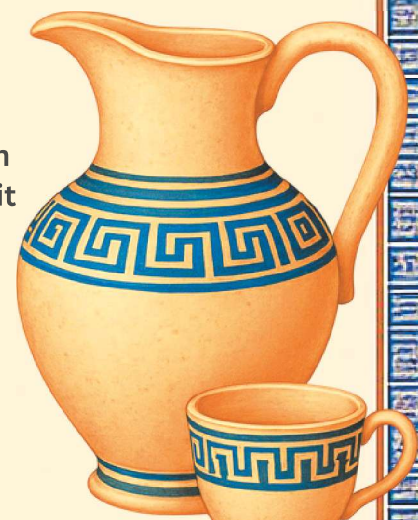
Speisen + Allergene/Zusatzstoffe



- 1 Zaziki : 6
- 2 Feta : 6
- 3 Tyrokafteri : 6
- 13 Feta aus der Alufolie : 6
- 14 Ofen Feta : 3 · 6
- 15 Gefüllte Champignons : 6
- 17 Gigantes : 6
- 18 Saganaki : 1 · 3 · 6
- 22 Griech. Bauernsalat : 6
- 30 Fassolada : 19
- 31 Hühnersuppe : 19
- 32 Soljanka : 9 · 19
- 33 Gulasch : 19
- 35 Knoblauchbrot : 3 · 6
- 40 Souvlaki : 1 · 7 · 6
- 41 Griech. Souvlaki : 1 · 7 · 6
- 43 Dorfeller : 1 · 3
- 44 Schweineschnitzel : 1 · 3 · 6
- 45 Pfefferschnitzel : 1 · 3
- 46 Schweinefilet gefüllt: 2 · 6
- 47 Schweinelendchen : 6
- 48 Bifteki : 6
- 49 Schweinefilet. : 2 · 3 · 6
- 50 Hähnchenbrustfilet: 3 · 6
- 51 Gyros Metaxa : 2 · 6
- 52 Gyros : 6
- 53 Gyros Souvlaki : 1 · 6 · 7
- 54 Pfeffer Gyros : 6
- 79 Lammkotelett : 6
- 80 Lammfilet: 6 · 7
- 81 Lammhachse : 6
- 106 Griech. Spaghetti : 1 · 3 · 6
- 107 Moussaka : 1 · 3 · 6
- 130 Forelle : 16
- 132 Kalamaria : 3 · 5
- 134 Rotbarschfilet : 6 · 11 · 16
- 135 Pangasiusfilet : 6 · 11 · 16
- 136 Scampi : 4
- 138 Lachsfilet : 6 · 11 · 16
- 140 Dorade : 16
- 141 Fischplatte : 4 · 5 · 16
- 142 Fleischplatte : 1 · 6 · 7
- M1 Gyros Metaxa. : 2 · 6
- M4 Hähnchenbrustfilet : 3 · 6
- M5 Parthenon Teller : 1
- M6 Rotbarschfilet : 6 · 11 · 16
- M7 Pangasiusfilet : 6 · 11 · 16
- M8 Schnitzel : 1 · 3
- M9 Soljanka : 9 · 19
- M10 Gulasch : 19
- K2 Gyros : 6
- K3 Nuggets : 1 · 3
- K4 Fischstäbchen : 1 · 3 · 16
- K5 Spaghetti : 1 · 3 · 6 · 19
- Banana Split : 6
- Baklava : 3 · 6 · 15
- Galaktobouriko : 1 · 3 · 6
- Griechischer Joghurt : 6 · 15
- Eiskugeln Vanille : 6
- Eiskugeln Schoko : 6
- Eiskugeln Erdbeer : 6 · 8
- Eiskugeln Stracciatella : 6
- Cola : 9 · 14
- Fanta : 8 · 9
- Sprite : 9
- Cola Light : 9 · 12 · 14
- Spezi : 9 · 14
- Bitter Lemon : 13
- Ginger Ale : 8
- Tonic Water : 13
- Schwarztee : 14
- Grüner Tee : 14
- Cola / Cola Light : 9 · 12 · 14
- Spezi : 9 · 14
- Fanta : 8 · 9
- Sprite : 9
- Bitter Lemon : 13
- Ginger Ale : 8
- Tonic Water : 13
- Ice Tea Pfirsich : 9
- Ice Tea Zitrone : 9
- Espresso : 14
- Kaffee : 14
- Americano : 14
- Latte Macchiato : 6 · 14
- Cappuccino : 6 · 14
- Heiße Schokolade : 6
- Schwarztee : 14
- Radler : 3 · 9
- Diesel : 3 · 9
- Köstritzer : 3
- Bitburger : 3
- Bitburgern Alkfrei : 3
- Paulaner : 3
- Bananenweizen : 3 · 6
- Mythos : 3
- Pfeffi : 8
- Sauerkirsch : 8

Hinweis:

Alle Gerichte mit Salatbeilage enthalten unser hausgemachtes Dressing mit folgenden Allergenen: 2 · 7 · 15 · 20





LONG DRINKS

- Gin Tonic¹³
- Cuba Libre^{8 14}
- Campari Orange⁸
- Lillet Lemon / Wild Berry^{2 8}
- Aperol Spritz^{2 8}
- Ouzo on the Rocks
- Mediterranean Tonic¹³
- Parthenon Spritz^{2 8}
- Greek Mule
- Metaxa Cola^{8 14}

NUR
7,50€

