



PLATON

— SEIT 1981 —

Herzlich Willkommen im Platon,

**Seit 1981 eine Brücke zwischen griechischer Tradition
und modernem griechischen Genuss im Harz.**

**Als Familienbetrieb in zweiter Generation laden wir Sie ein,
unsere Leidenschaft für authentische griechische Küche zu erleben.**

**Probieren Sie gerne unsere Auswahl an Mezes;
kleine Köstlichkeiten die ähnlich wie Tapas serviert werden und
die Sie als Vorspeise, oder als Hauptspeise (~ 3 Mezes p.P)
genießen können.**

... ganz nach dem Motto: von allem etwas!

**Die vielfältige Auswahl an Aromen und Geschmäckern unserer Speisen
und ausgewählten Weinen ermöglicht es Ihnen,
die reiche kulinarische Vielfalt Griechenlands zu erkunden und selbst zum Philosophen zu werden.**

***“Das Höchste was ein Mensch erreichen kann, ist Erkenntnis und Genuss.“
-Platon***

**Für Fragen und weitere Informationen stehen Ihnen unsere
Mitarbeiter jederzeit zur Verfügung.**

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant!
Familie Dritsos & das ganze Platon-Team**

**Familien & Firmenfeiern aller Art.
Auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.
Auch in unserem neuen separaten Veranstaltungsraum
oder auch als Catering bei Ihnen zu Haus!**

APERITIFS & Cocktails

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Schuss Wasser, Orange	7,90
Wildberry Lillet	Lillet, Schweppes Wild Berry, Beeren	7,90
Vodka Lemon	mit hausgemachter Platon Limonade	7,50
Sandbank	Sandbank 10 Gin, Maracuja, Passionsfrucht, Prosecco	8,90
Martini Fresh	Wermuth mit Zitronenlimonade und Minze	7,20
Mojito	Rum mit Limetten, Rohrzucker und Soda	8,00
Virgin Mojito (alkoholfrei)	Leicht Prickelnder Limetten Minz Mocktail	6,90

Unsere Ouzo Auswahl

Für echte Kenner und solche die es werden wollen

		Alc. %	2 cl	4 cl	200 ML
Ouzo	Der klassische gefrorene	38	2,1	3,8	11
Gatsios Coffe-Anis	Süßer Kaffeelikör mit Anisnote	20	2,4	4	12
Ouzo Pilavas	Der Klassiker	38	2,5	4,5	13
Ouzo Plomari	Der Bekannte	40	2,8	4,5	13
Ouzo Mini	Der Milde Ouso aus der Ägais	40	2,9	4,5	13
Ouzo 12	Bekannt aus der Werbung	40	2,9	4,5	13
Ouzo Stoupakis	Sehr mild/süßlich – leichte Raucharomen	40	3,5	5	16
Ouzo Meltemi	Milder ausgewogener Ouzo mit tollem Aroma	40	3,5	5	16
Ouzo Babatzim	Traditioneller Ouzo	40	3,5	5	16
Ouzo Kastro	Süßliche Spitze, Leicht Pfeffriger Abgang	40	3,5	5	16
Ouzo Barba Giannis Green	Kräftige Kräuternoten	42	3,9	6	17
Ouzo Barba Giannis Blue	Scharfe ausgeprägte Anisnoten	43	3,9	6	17
Ouzo Sertiko	Starke Anisnote, mild im Abgang, leichter Fenchel	45	4,5	8	19
Ouzo Avantes 100 % Ouzo	Kräftig / Wacholderaromen die an Gin erinnern	45	4,5	8	19
Ouzo Matareli BIO	Einziger Ouzo mit Bio-Zertifikat, leichter Abgang, Kräuternoten abgerundet mit Honig	42	4,5	8	19

Mezé

Als Vorspeise oder als kleine Hauptgerichte ideal zum Teilen

Cremes

	1	Zaziki ₃	Griechischer Joghurt mit Knoblauch und Gurke	4,80
V	2	Fava ₆	Kichererbsen-Mousse mit Zwiebeln und Kapern	4,80
	3	Taramas ₄	griechische Kaviar-Creme	5,90
	4	Auberginen-Creme ₆	Creme aus Auberginen , Knoblauch und Nüssen	5,90
	5	Creme Mix	Alle Cremes auf einem Teller	8,90

Käse

	6	Fetakäse ₃	mit Olivenöl und Oregano	7,00
	7	Saganaki _{1 2 3}	Panierter gebackener Fetakäse	7,90
	8	Saganaki Mustaki _{1 2 3 9}	Panierter gebackener Feta in Kataifi Fäden mit Honig-Balsamico Creme & Sesam	8,50
	9	Furnofeta ₃	Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Olivenöl & Knobi	9,00
	10	Ziegenkäse Bällchen _{2 3 9}	mit Honig und Sesam	6,80
	11	Käseplatte _{1 2 3 8 9}	Variation an warmen und kalten Käsespezialitäten	15,50

Vegetarisch

	12	Patata Zaziki ₃	Bratkartoffeln mit einem Klecks Zaziki	6,90
V	13	Manitaria	gebratene Champignons mit Knobi, und frischen Kräutern	8,30
V	14	Oliven	Kalamata Oliven mit Olivenöl und Oregano	5,90
	15	Gegrillte Peperoni ₃	mit Knoblauch, Oregano und Zaziki	7,70
V	16	Keftedes	Zucchini Puffer mit Balsamico creme	6,70
	17	Kretanische Kartoffeln _{2 3 8}	Deftiges Kartoffelgratin	5,70
	18	Strapa Zada _{2, 3}	Pikantes Rührei mit Feta, Tomaten, Zwiebeln und Chili	7,30
(V)	19	Aubergine & Zucchini ₁	gebraten, mit einem Klecks Auberginen Creme	7,50

Mezé

Als Vorspeise oder als kleine Hauptgerichte. ideal zum Teilen

Fisch

21	Gavros ¹⁵	Ganze gebratene Anchovies mit Zitrone	5,90
22	Calamari ^{1 2 4 5}	Panierte Tintenfischringe mit Salat und Avocado Creme	10,40
23	Scampi Skordato ⁴	Garnelen in Olivenöl mit Knobli und Cherrytomaten	8,50
24	Scampi Pfännchen ^{3 4}	Garnelen, Feta & Paprika in Tomaten-Knobli-Sahne Sauce	9,90
25	Oktopus Xidato ^{4 6}	<i>Marinierter Oktopussalat mit Olivenöl und weißem Balsamico</i>	12,00
26	Gegrillter Oktopus ^{4 6}	auf Fava (Kichererbsen – Mousse) mit Kapern	13,90

Fleisch

30	Meze Riganato	Schweinefleischstückchen mit viel Zitrone, Oregano und Zwiebeln	7,80
31	Meze Kotopoulo ^{3,6}	Hähnchenfilet in Gorgonzola – Sahne - Sauce mit Pistazien	8,60
32	Meze Arni ³	Ein Stück Lammfilet mit Rosmarinkartoffeln und Butter	9,50
33	Meze Fotia ³	Hackbällchen in pikanter Tomatensauce mit Feta Käse	6,90
34	Meze Roastbeef ³	Argentinisches Rumpsteak (ca. 80gr.) in Butter, Rosmarin und Zitrone geschwenkt	9,90
35	Meze Gyros	<i>Die kleine Meze Portion, nur mit Zwiebeln</i>	7,20

Brote

V	36	3 Platon Dip-Brötchen ¹	1,60
	37	Platon Bruschetta ^{1, 3} mit Feta, Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl	4,90

Salate

V	40	Krautsalat	3,50
	41	Bauernsalat ³ Tomaten, Gurke, Oliven, Zwiebeln und Feta, mit Essig und Öl	9,90
	42	Bunter Salat ^{6 8} mit Cherrytomaten, Salatkernen & Honig- Senf- Dressing	6,50
		+ gebratene Champignons	+ 6,50
		+ Saganaki ^{1 2 3} (gebackener Fetakäse)	+ 6,50
		+ gebratene Scampi ⁴	+ 8,00
		+ Gyros	+ 6,90

Griechisches Langkornnudel Risotto

V	50	Kritharaki Epochis ^{1 6} <i>vegan</i> Saisonales Gemüse I Nüssen I Olivenöl	13,-
	51	Kritharaki Róza ^{1 3 6} Rote Beete I Sahne I Feta I karamellisierte Cashewkerne (Auch lecker: mit Hähnchenbrustfilet oder Garnelen je + 5 €)	15,-
	52	Kritharaki Gyros ^{1 6 7} Gyros I Metaxa-Sauce I Fetakäse	15,-
	53	Kritharaki Mare ^{1 3 4} Garnelen I Tomaten- Sahne - Sauce I Knoblauch I Fetakäse	17,-

Vegane Gerichte

V	55	Gemista Tomaten und Paprika gefüllt mit Tomatenreis I frische Kräuter I aus dem Ofen	15,-
V	56	Fassolakia Schmortopf aus Grünen Bohnen, Kartoffeln und Möhren (mit Fetakäse +2€)	14,-
V	57	Turlu Vanillia frisches Gemüse I Kartoffeln I Kräuter I Tomate I Knobi I Chili I Vanille-Note	15,-

Spezialitäten

- 60 Mousaka** ₃ **15,-**
Kartoffel – Auberginen – Auflauf mit Hackfleisch und Bechamel Sauce
dazu einen Klecks Zaziki
- 61 Hähnchen Méli** _{3,8} **18,-**
Hähnchenbrustfilet | Honig-Senf-Sauce | Gemüse | Reis
- 62 Steak - Feta Röllchen** _{3,7} **18,-**
Drei mit Feta gefüllte Röllchen vom Schweinekotelett |
Bratkartoffeln | Gemüse | Metaxa – Sauce
- 63 Schnitzel Manitari** _{1,2,3,8} **17,-**
Knusprig paniert | Champignon-Rahm | Bratkartoffeln | Salatbeilage
- 65 Filet Arnaki** ₈ **26,-**
Lamm-Filet | Bratkartoffeln | Gemüse | Rotwein Sauce
- 66 Rumpsteak 300 Gramm** ₃ **29,-**
Medium | Pommes | Avocado Creme | Grill-Sauce
- 67 Gegrillte Leber** ₃ **16,-**
gebratene Zwiebeln | Reis | Löffel Zaziki

Fisch

- 68 Lachsfilet Pasteli** _{3,5,9} **25,-**
Weiswein – Honig -Sesam-Sauce | Kritharaki Nudeln | Gemüse
- 69 Meeresfrüchte Platte** _{1,2,3,4,5} **28,-**
Oktopus Salat | Calamari | gebratene Garnelen | Gegrillter Oktopus
dazu unsere Bruschetta Brötchen | Avocado Creme | Kaviar Creme
Unsere Weinempfehlung: Zervas – Philoxenos Rosé

Grill + Gyros

70	Gyros <i>Saftiges Schweinenacken Fleisch selbst mariniert nach unserem Familienrezept, am Drehspieß gegrillt</i>	15,-
71	2 Suflaki Spieße <i>Mageres Fleisch vom Schweinerücken mariniert nach Familienrezept, Gegrillt</i>	13,50
72	Suzuki ² <i>3 gegrillte Hacksteaks vom Schwein und Rind</i>	14,-
73	Bifteki ^{2 3 7} <i>Gegrilltes Hacksteak gefüllt mit Feta Käse auf Metaxa-Sauce</i>	17,-
74	Kotopoulo <i>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	16,-
75	Fileto Chirino <i>gegrillte Schweinemedailles</i>	18,-

Zu diesen Gerichten reichen wir Pommes & Reis, Krautsalat und unsere Hausgemachte Grillsauce

Extras:

Metaxa – Sauce ^{3 7}	+ 2,00 €
Klecks Zaziki ³	+ 2,00 €
Gebratene Zwiebeln	+ 2,50 €
Gemüse	+ 2,00 €
Tipp!! Überbacken ^{3 7} mit Metaxasauce und Käse	+ 2,50 €

Grill-Teller

76	Bauern Teller Gyros I Suflaki	17,-
77	Ouzo Teller ² Gyros I Suflaki I 2 Suzuki	18,50
78	Platon Teller Gyros I Suflaki I Hähnchenbrustfilet I Steak vom Schwein I auf Metaxasauce ^{3,7}	20,50
79	Sokrates Teller Gyros I Hähnchen- I Lamm- I Schweinefilet	22,-

Zu unseren Grill-Gerichten reichen wir Pommes & Reis, Krautsalat und unsere Hausgemachte Grillsauce

Beilagentausch:

Bratkartoffeln	+ 2,50 €
Kretanische Kartoffeln ^{2, 3, 8}	+ 3,00 €

Extras:

Metaxa – Sauce ^{3,7}	+ 2,00 €
Klecks Zaziki ³	+ 2,00 €
Gemüse	+ 2,00 €

Tipp!! Überbacken ³⁷ mit Metaxasauce und Käse + 2,50 €

Für Kids

129	Kleines Gyros mit Pommes und Zaziki ³	8,50
130	Suzuki Burger mit Pommes, Ketchup und Zaziki ^{1 2 3}	8,50
132	Selbstgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes ^{1 2}	8,50

Desserts

170.	Vanille Eis 2 Kugeln mit Karamell Sauce ³	4,50
171.	Hausgemachtes Tiramisu ^{3 6}	5,90
172.	Griechischer Yoghurt mit Honig und Nüssen ^{3 6}	6,90
173.	Eck Meck ^{1 3 6} Kleines Törtchen mit Kataifi-Boden, Milchcreme, Sahne und Nüssen	6,90
174.	Cherry Cheese Cake ^{1 3 6} Käsekuchen Törtchen mit Keksboden, und Kirschen	6,90
175.	Galakto Bureko ^{1 3 6} Cremiger Grießpudding in Blätterteig aus dem Ofen, mit aromatischem Honig-Butter-Sirup und einer Kugel Vanilleeis	7,90

Café

Espresso ^a	2,40
Espresso Doppelt ^a	4,00
Cappuccino ^{a 3}	3,00
Latte Macchiato ^{3 a}	3,90
Tasse Kaffee ^a	2,60
Tee	2,60
Griechischer Mokka ^a	3,50

Softdrinks

Mineralwasser aus der Region **BAD HARZBURGER** *Natürlich aus dem Harz*

	<u>0,25 L</u>	<u>0,75 L</u>
Classic	2,80	6,50
Still	2,80	6,50
	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
Coca Cola ^{aceh}	2,80	4,70
Coca Cola Zero ^{acehgh}		
Fanta ^{ceh}	2,80	4,70
Sprite ^k	2,80	4,70
Spezi ^{aceh}	2,80	4,70
Ginger Ale ^c	3,30	
Bitter Lemon ^{bh}	3,30	
Tonic Water ^b	3,30	

Säfte / Nektar von

granini®

Alle Säfte natürlich auch als **Schorle**

	<u>0,2L</u>	<u>0,4L</u>
Apfel	2,80	4,90
Orange	2,80	4,90
Traube	2,80	4,90
Kirsche	2,80	4,90
Banane	2,80	4,90
Rhabarber	2,80	4,90
Maracuja	2,80	4,90
Erdbeere	2,80	4,90
Johannisbeere	2,80	4,90



PLATON

Platon's Homemade Lemonade

Selbstgemachte Zitronenlimonade

0,4 L 5,70 €

(Auch Lecker als Longdrink mit Absolut Vodka!)

Platon's Homemade Eistee

aus griechischem BIO- Bergtee mit Honig und Zitrone

0,2 L 3,90 €

0,4 L 5,70 €

a Koffeinhaltig, b Chininhaltig, c mit Farbstoff, d mit Süßungsmittel, e mit Konservierungsstoffen, f Phosphate, g Phenylaninquelle, h Antioxidationsmittel, i Geschmacksverstärker, j Stabilisatoren, k Säurungsregulatoren



Franziskaner
WEISSBIER

Einbecker Pils	1	Vom Fass	4,8 %	0,3 L	3,30	0,5 L	4,90
Einbecker Landbier Helles	1	Vom Fass	5,2 %		3,30		4,90
Einbecker Dunkel	1		5,0 %	0,33 L	3,50		
Einbecker Natur-Radler	1		2,5 %	0,33 L	3,50		
Einbecker Radler Alkoholfrei	1		0,0 %	0,33 L	3,50		
Einbecker Brauherren Alkoholfrei	1			0,33 L	3,50		
Weizenbier Hell	1		5,0 %	0,5 L			4,90
Weizenbier Dunkel	1		5,0 %	0,5 L			4,90
Weizenbier Alkoholfrei	1			0,5 L			4,90
Mythos			4,7 %	0,33 L	4,00		

Brandy

Metaxa 5*	38,0	4cl	5,00
Metaxa 7*	40,0	4cl	6,00
Metaxa Very Old Ceramic	40,0	4cl	9,00

Likör

Wölfti Kirsche	30,0	2cl	3,00
Wölfti Quitte	25,0	2cl	3,00
Wölfti Haselnuss	25,0	2cl	3,00

Kräuter

Jägermeister	35,0	2 cl	2,80
Ramazotti	30,0	2cl	2,80

Gin

Grace Gin	45,7	2cl	7,00
Sandbank 10	43	2cl	7,00

Whisky

Johnny Walker	40,0	4cl	5,50
Elsburn GER / Harz	42,0	4cl	8,00

Rum

Havanna Club	40,0	4cl	5,50
--------------	------	-----	------

Bourbon

Jack Daniels	40,0	4cl	5,80
--------------	------	-----	------

Vodka

Absolut	42,0	4cl	4,00
---------	------	-----	------

Weißwein

Offene Weine

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	5,30	13,-
Imiglikos	Griechenland	lieblich	5,30	13,-
Rezina Malamatina	Griechenland	geharzt	5,30	12,-

Flaschenweine

				0,7 L
Domaine Zafeirakis – „Logos Chardonnay“ BIO	12 %		7,00	26€
<i>Traube: Chardonnay Anbau: Tirnavos / Griechenland</i>				
<i>Trockener, Fruchtiger Bio-Weißwein mit knackiger Säure</i>				
Weingut Lithos – Riesling – trocken	11 %		6,90	25€
<i>Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein</i>				
<i>Traube: Riesling Anbau: Mittelrhein / Deutschland</i>				
<i>Leicht, Fruchtig, ausgewogene Säure</i>				
Weingut Lithos – Riesling - feinherb	12 %		6,90	25€
<i>Besonderheit: Ein griechischer Winzer aus Oberwesel am Mittelrhein</i>				
<i>Traube: Riesling Anbau: Mittelrhein / Deutschland</i>				
<i>Elegant und ausgewogen, harmonisches süßes Säurespiel, mit einem Hauch von grünem Apfel</i>				
Zervas - Thiamis	13 %			32€
<i>Traube: Asproudi Anbau: Epirus / Griechenland</i>				
<i>Sehr fruchtiger, leichter trockener Weißwein mit Noten von Äpfeln, Birnen und Ananas.</i>				
Sant`or – Santameriana Nature	11,5 %			34€
<i>Besonderheit: Biodynamischer Demeter-Naturwein von einer fast Ausgestorbenen Rebsorte</i>				
<i>Traube: Santameriana Anbau: Peloponnes / Griechenland</i>				
Hatzidakis Winery – Santorini Familia 2020	14 %			€ 39,-
<i>Besonderheit: Premium Wein mit salzigem Abgang, nur echter Wein aus Santorini</i>				
<i>Rebsorte: Assyrtiko Anbau: Santorini / Griechenland</i>				

Rotwein

Offene Weine

			0,2 L	0,5 L
Landwein	Griechenland	Trocken	5,30	13,-
Landwein	Griechenland	halbtrocken	5,30	13,-
Imiglikos Black Label	Griechenland	lieblich	5,50	13,-

Flaschenweine

0,7 L

Tsantali „Merlot Klima Klima“ BIO

6,90,-

€ 24,-

Traube: Merlot

Anbau: Chalkidiki

13,5 %

Tiefe rubinrote Farbe. Die Nase ist lebendig mit Aromen von reifen roten Beeren und würzigen Noten. Am Gaumen rund mit weichen Tanninen, die zu einem langen, anhaltenden Abgang führen.

Alpha Estate: „AXIA“

7,10,-

€ 25,-

Traube: Xinomavro 50%, Syrah 50%.

Anbau: Makedonien

14 %

Tiefrote Farbe, vollmundig mit reichem Körper, ausgewogener Säure, Nuancen von Holz (durch die 9-12 monatige Reifung in Barrique- Holzfässern).

Alpha Estate - S.M.X

€ 41,-

Besonderheiten: Eines der besten 100 Weingütern der Welt

Traube: Merlot, Syrah, Xinomavro

Anbau: Makedonien

14,5 %

Intensive rubinrote Farbe. Kräftiges und komplexes Bouquet mit Aromen von roten Früchten & kandierter Pflaume. Vollmundig im Geschmack, samtig mit ausgewogen reifen Tanninen und langanhaltenden Aromen.

Domaine Hatzimichalis „Cabernet Sauvignon“

€ 36,-

Traube: Cabernet Sauvignon

Anbau: Atalanti

14,5 %

Ein intensiver, gut strukturierter Cabernet Sauvignon mit kräftigen Tanninen und anhaltendem Abgang. Eine exquisite Kombination aus Stärke, Komplexität und Eleganz.

Sant`or – Krasis Nature

€ 34,-

Traube: Mavrodaphne

Anbau: Peloponnes

12 %

Biodynamischer Demeter-**Naturwein**. Nur 1.800 Flaschen / Jahrgang. Dezente fruchtige & würzige Aromen. Dezente Tannine und eine wunderbare Saftigkeit machen Lust auf das zweite Glas.

Papargyriou Winery – „Le Roi des Montagnes“ Cuvée

€ 43,-

Traube: Cabernet, Mavrodaphne, Touriga

Anbau: Peloponnes

14 %

90/100 Parker Punkte und 17/20 von Jancis Robinson

Konzentrierter, vollmundigen Wein mit verführerischer Komplexität. Reift 24 Monate lang im Eichenfass und wird unfiltriert abgefüllt. Tiefe lila Farbe die beeindruckt. Reife Beeren, gefolgt von würzigen Aromen, Vanille, Tabak Milkschokolade und gerösteter Kaffee. Die Tannine sind perfekt ausgewogen,, spürbar eingebundener Säure

Rosé Weine

		0,2 L	0,5 L	0,75 L
Landwein Rosé Trocken		5,90	13,-	
Zervas Philoxenos	Alk.: 12,7 %			35,-
Traube: Wertzami/ Syrah	Anbau: Griechenland / Epirus			
Mirios Imiglykos - lieblich	Alk.: 11 %	6,20	15,-	23,-

Champagner & Co

Veuve Cliquot		0,75 L	85,-	
MOET		0,75 L	90,-	
Prosecco	0,1L	3,90	0,75 L	22,-
Amalia Rosé		0,75 L	49,-	

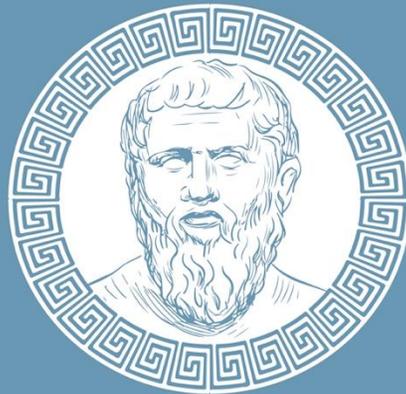
Likörweine

		0,1 L	0,2 L	0,5 L
Samos	Weißer Likörwein	4,-	7,-	15,-
Mavrodaphni	Roter Likörwein	4,-	7,-	15,-

Longdrinks

Bombay Saphir Gin (4cl) Schweppes Tonic Water	7,50
Mataroa Gin aus Griechenland Schweppes Tonic Water	7,90
Grace Gin aus Griechenland Schweppes Tonic Water Rosmarin	8,90

Alle Shots & Spirits auch als Longdrink erhältlich



PLATON

— SEIT 1981 —

Restaurant PLATON
Familie Dritsos
Bäringerstr. 6
38640 Goslar
Tel.: +49 5321 23390
www.platon-goslar.de



MrPlaton81

