



Speisekarte
κατάλογος

Das Bakaliko

Im Griechischen steht *Bakaliko* für die traditionelle Greißlerei. Wir haben dieses Konzept adaptiert und als Mischform von Lebensmittelgeschäft und Restaurant – von uns nun *Agora* und *Kouzina* genannt – am Grazer Lendplatz mit seinem interkulturellen Charakter umgesetzt. Seit vielen Jahren gehen wir nun schon unserer Leidenschaft nach, gutes Essen und qualitativ hochwertige Lebensmittel aus Griechenland und dem Mittelmeerraum zu entdecken, zu verkosten und zu verkochen. Im Bakaliko wurde dies verwirklicht und fortgeführt.

Bei uns finden traditionelle und innovative mediterrane Gastronomie zu einem neuen Konzept zusammen. Zusätzlich zu den Speisen unserer Karte, verwöhnt das Tagesmenü mit Variationen mediterraner warmer Gerichte, saisonalen Suppen und täglich wechselnden Spezialitäten levantinisch inspirierter Küche.

Alle Speisen, die wir im Bakaliko servieren, werden mit extra nativem Olivenöl zubereitet. Unsere klare Suppe ist stets hausgemacht. Das Gemüse der Saison und die Eier beziehen wir vom benachbarten Lendplatzmarkt.

Alle griechischen Zutaten, die in unserer Küche verwendet werden, importieren wir direkt von persönlich ausgewählten ProduzentInnen.

Guten Appetit!

Kaffee

Espresso	€ 2,10
Verlängert schwarz / mit Milch	€ 2,40 / € 2,60
Espresso doppelt	€ 3,20
Espresso Macchiato	€ 2,30
Cappuccino	€ 3,10
Großer Brauner	€ 3,40
Melange / Latte	€ 3,30
Griechischer Kaffee	€ 3,50
Griechischer Kaffee doppelt	€ 4,00
Frappé	€ 3,30
Freddo Espresso	€ 3,90
Freddo Cappuccino	€ 4,20
Trinkschokolade heiß / kalt	€ 3,40 / € 3,90

Biotee

Traditioneller Aufgusstee:

...zum Abnehmen (Salbei, Brennnessel, Fenchel, Kamille und Zitronenstrauch)	€ 2,30
...gegen Stress (Baldrian, Johanniskraut, Melisse, Fenchel, Kamille und Zitronenstrauch)	€ 2,30
...gegen Schlaflosigkeit (Melisse, Fenchel, Baldrian, Mohn, Hopfen und Kamille)	€ 2,30
...gegen Verstopfung (Rosenblüten, Basilikum, Fenchel, Kamille, Zitronenstrauch und Weinraute)	€ 2,30
...gegen Verköhlung (Minze, Salbei, Thymian, Kamille und Sonnenhut)	€ 2,30
...zur Stimulation (Minze, Salbei, Ysop, Basilikum, Rosmarin und Lavendel)	€ 2,30
...gegen Kopfschmerzen (Rainfarn, Rosenblüten, Basilikum, Baldrian, Rosmarin und Melisse)	€ 2,30
Kamillentee	€ 2,30
Griechischer Bergtee	€ 2,30
Honig zum Tee	€ 0,40

Alkoholfreie Getränke

Natürliche Säfte Mandarine / Zitrone / Zitrone & Ingwer / Kirsche	0,35l / 0,5l	€ 2,90 / € 3,10
Natürliche Säfte mit Soda Mandarine / Zitrone / Zitrone & Ingwer / Kirsche	0,35l / 0,5l	€ 3,10 / € 3,30
Vöslauer Mineral + frisch gepresster Zitronensaft	0,33l	€ 2,40 € 0,50
Soda-Zitron	0,35l / 0,5l	€ 2,20 / € 2,60
Zitronenwasser	0,35l / 0,5l	€ 1,50 / € 1,80
warmes Wasser		€ 0,60
Ayran		€ 3,00
Eistee grüner Tee mit Granatapfel und Traubensaft grüner Tee mit Zitrone und Stevia	0,5l	€ 3,50
hausgemachter Eistee griechischer Bergtee mit Thymian-Honig und Zitrone (nur im Sommer)	0,5l	€ 3,60

Meze-Kultur

...gehen wir auf ein Meze?

*Wieso ein Gericht bestellen, wenn Du von mehreren kosten könntest?
Wieso Deine Portion alleine essen, obwohl Du sie mit Freunden teilen könntest?*

Die Kombination unterschiedlicher Spezialitäten, die für die ganze Runde über den Tisch verteilt werden, ist eine traditionelle Art des gemeinsamen Essens im östlichen Mittelmeerraum. Verschiedene Geschmacks- und Zubereitungsvarianten - wie süß und herzhaft, kalt und warm, roh und fermentiert, gekocht und gebraten - laden die geselligen Tafelgenossen dazu ein, ihre Sinne in einem wunderbaren Geschmackserlebnis zu vereinen.

Tipp: Im Bakaλiko stehen einige Gerichte auch ohne Beilage zur Auswahl und können somit als Bestandteil eines Meze dienen.

Wir wünschen eine gute Reise in die Welt des Meze!

Kalte Küche

grüner Salat mit gegrilltem Formaela-Ziegenkäse sowie Birne, Walnüssfe und Feigen mit Honig-Dressing (v/A,G,H,M,N,O)	€ 9,80
Rot und Weißkraut Salat mit Granatapfel sowie Karotte, Apfel und Rosinen (v/L,N)	€ 8,60
Bruschetta mit Bio-Paprikaflorinis-Marmelade sowie Tsalafouti-Ziegenweichkäse und Rucola (v/A,G)	€ 5,20
Dakos: Gerstenpaksimadi aus Kreta mit Tomate, Feta, Oliven und Kapern (v/A,G)	€ 6,30
Linsensalat mit Fenchel und handgemachten eingelegten Zitronen (vgn/O)	€ 7,20
gegrillte Melanzani mit süß-pikantem Bulgur sowie Nüssen und Granatapfel in Joghurt-Sauce (v/A,H,G)	€ 7,90
Fava: pürierte Platterbsen mit gerösteten Mandeln sowie karamelisierten Zwiebeln serviert mit Pita-Sticks (vgn/A,H)	€ 7,40
hausgemachte Hummus Trilogie Natur / Kürbiskern / gegrillte Spitzpaprika (vgn/N)	€ 6,90
handgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, serviert mit Joghurt (v/G)	€ 5,20
hausgemachtes Tzatziki (v/G)	€ 4,80
Feta, Tomaten-Brötchen mit Kapern und hausgemachter Olivenpaste (v/A,G,H)	€ 5,20
Meze-Teller für 2 Personen mit verschiedenen hausgemachten Spezialitäten (A,G,L,N,H)	€ 7,70 zus. Pers. 3,50€

Warme Küche

Shakshuka: Eier in der Pfanne ⁺ mit hausgemachter Paprika-Tomaten-Sauce, serviert mit Pita-Sticks (v/A,C)	€ 6,90
salziger Cheesecake mit Zucchini, Kirschtomaten und Minze, serviert mit Crostini (v/A,C,G)	€ 7,60
Rindfleischbällchen ⁺ mit Galotiri-Ziegenweichkäse in hausgemachter pikanter Paprika-Sauce (C,G)	€ 7,80
Bakaliko's Mousaka mit Rindsragout, Melanzani, Paprika und hausgemachter Béchamel (G,L)	€ 14,80
Leblebi: tunesischer-Kichererbsen-Eintopf mit Harissa sowie Spitzpaprika, Oliven, Kapern, eingelegten Zitronen und Ei (v/A, C)	€ 9,20
Kritharoto: Reis-Nudeln nach Risotto-Art mit saisonalem Gemüse und Graviera-Käse (v/A,C,G)	€ 9,90
langsam gegrillte Pancetta in Gewürz-Kruste ⁺ serviert mit hausgemachtem Ketchup, Joghurt-Sauce und Pitabrot (A,G)	€ 11,80
Huhn-Sawarma: mariniertes Huhn in Ayran ⁺ serviert mit hausgemachter Paprika-Sauce und Joghurt-Minze-Dip (A,G)	€ 11,80
Pasticcio-Nudelaufwurf mit Spargel sowie Brokkoli und Kräuter-Zitronen-Pesto (v/A,C,G)	€ 9,90
Arni Tilichto ⁺ Weinblatt-Tasche mit langsam gegartem Lamm und frischen Kräutern (L)	€ 15,80
Trachanoto zartes Rind in Tomatensauce mit traditioneller Teigware nach Risotto-Art (A,C,G,L)	€ 15,20
⁺ dazu Beilagen und Brot: frischer gegrillter Gemüsemix od. hausgemachte Pommes Frites (vgn) Sauerteig-Brot od. gegrilltes Pitabrot (vgn/G)	€ 3,80 € 1,80

zur Nachspeise...

hausgemachte Mehlspeise des Tages Frag nach!	€ 3,80
Halva mit Zimt und Zitrone (vgn/N) / mit Mandeln (vgn/H,N) mit Schokolade (v/G,H,N)	€ 2,80
Graviera me Meli gereifter Hartkäse aus Kreta serviert mit Thymian-Honig (v/G)	€ 4,20
Feta Tilichti Filotasche mit Feta in der Pfanne mit Sesam und Thymian-Honig (v/A,G,N)	€ 5,20
griechisches Joghurt Inahos mit kandierten Früchten (v/G,H) mit Thymian-Honig und Nüssen (v/G,H)	€ 3,30
mediterrane Käseplatte für zwei Personen mit verschiedenen griechischen Käsesorten, kandierten Früchten, Chutney und Nüssen (v/G,H)	€ 9,50

Bier

Murauer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,20 / € 3,90
Trumer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,40 / € 4,10
Weissbier	0,5l	€ 4,30
Wimitzer Bio Craft-Märzen	0,3l	€ 3,90
Murauer Radler Zitro / Holunder & Marille	0,3l	€ 3,90
Soda Radler	0,3l / 0,5l	€ 3,00 / € 3,70
Clausthaler alkoholfrei	0,3l	€ 3,40

Spirituosen

Ouzo / Tsipouro mit oder ohne Anis	2cl	€ 2,70
Ouzo / Tsipouro mit oder ohne Anis (Flasche)	5cl	€ 5,20
Ouzo / Tsipouro mit oder ohne Anis (Flasche)	20cl	€ 11,00
Apostagma einsortiger Weinbrand	2cl	€ 3,40
Tsipouro-Mojito Cocktail mit Tsipouro (4 cl), Zitrone und frischer Minze		€ 7,80