



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	€ 3,30
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)	€ 2,50
...gegen Stress (Baldrian, Johanniskraut, Melisse, Fenchel, Kamille und Zitronenstrauch)	€ 2,50
...gegen Schlaflosigkeit (Melisse, Fenchel, Baldrian, Mohn, Hopfen und Kamille)	€ 2,50
...gegen Verstopfung (Rosenblüten, Basilikum, Fenchel, Kamille, Zitronenstrauch und Weinraute)	€ 2,50
...gegen Verköhlung (Minze, Salbei, Thymian, Kamille und Sonnenhut)	€ 2,50
...zur Stimulation (Minze, Salbei, Ysop, Basilikum, Rosmarin und Lavendel)	€ 2,50
...gegen Kopfschmerzen (Rainfarn, Rosenblüten, Basilikum, Baldrian, Rosmarin und Melisse)	€ 2,50
Kamillentee	€ 2,50
Griechischer Bergtee	€ 2,90
Honig zum Tee	€ 0,40

Alkoholfreie Getränke

Natürliche Säfte Mandarine / Zitrone / Zitrone-Ingwer / Kirsche	0,35l / 0,5l	€ 3,10 / € 3,30
Natürliche Säfte mit Soda Mandarine / Zitrone / Zitrone-Ingwer / Kirsche	0,35l / 0,5l	€ 3,30 / € 3,50
Soda-Wasser	0,35l / 0,5l	€ 1,70 / € 2,20
Soda-Zitron	0,35l / 0,5l	€ 2,20 / € 2,60
Zitronenwasser	0,35l / 0,5l	€ 1,70 / € 2,00
warmes Wasser		€ 0,80
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	€ 4,20

Speisen zu Mittag

Choriatiki-Dakos: Tomaten • Feta • Oliven • Kapern • kretisches Gerstenbrot (v/A,G)	€ 9,90
Linsensalat: Linsen • Fenchel • Salzzitronen • Orange (vgn)	€ 7,80
Fava: pürierte Platterbsen • geröstete Mandeln • karamellierte Zwiebeln • Pita-Sticks (vgn /A, H, O)	€ 7,90
Dolmadakia: gefüllte Weinblätter • Joghurt (v/G)	€ 6,90
hausgemachtes Tzatziki (v/G,O)	€ 4,90
Meze-Teller: verschiedene hausgemachte Spezialitäten (A,C,D,E,G,H,L,M,N,O)	€ 9,60 zus. Pers. 4,50€
Keftedes: Rindfleischbällchen • Pitabrot • grüner Salat • Feta Würfel (A,C,G,O)	€ 10,80
Türlü: gegrilltes Gemüse • Kaserikäsebruschette • Salat (v/A,C,G,O)	€ 10,80
Leblebi-Eintopf: Kichererbsen • Spitzpaprika • Oliven • Kapern • eingelegte Zitronen Harissa Ei (v/A,C)	€ 10,80
Mousaka: Melanzani • Hackfleisch • Zucchini • Paprika • hausgemachte Sauce Béchamel (A,C,G)/ ca. 25'	€ 15,60
Pseudomoussaka: Melanzani • Zucchini • Paprika • Nüsse • Tomaten • Ziegenkäse • hausgemachte Sauce Béchamel (A,C,G,H)/ ca. 25'	€ 15,60

Social-Dining: die Meze-Kultur



Wieso ein Gericht bestellen, wenn Du viele 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.

Stellen Sie ihre Mahlzeit aus verschiedenen Gerichten zusammen, ohne an Vor- und Hauptspeise zu denken.

Wir wünschen eine gute Reise in die Welt des Meze!

Kalte Meze-Speisen

grüner Salat mit gegrilltem Formaela-Ziegenkäse sowie Birne, Walnüsse und Feigen mit Honig-Dressing (v/G,H,M)	€ 9,80
Choriatiki-Dakos: griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta, Oliven, Kapern und kretisches Gerstenbrot (v/A,G)	€ 9,90
grüner Salat mit Rucola und Datteln sowie geröstete Mandeln, Granatapfel-Mollase, Sumac und Pita-CROUTONS (vgn/A,G,H,O)	€ 8,90
Bruschette mit Bio-Paprikaflorinis-Marmelade sowie Tsalafouti-Ziegenweichkäse und Rucola / 4 Stück (v/A,G,O)	€ 6,90
Linsensalat mit handgemachten Salzzitronen sowie Fenchel und Orange (vgn)	€ 7,80
Fava: pürierte Platterbsen mit gerösteten Mandeln sowie karamellisierten Zwiebeln serviert mit Pita-Sticks (vgn / A, H, O)	€ 8,60
handgemachte gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, serviert mit Joghurt / 4 Stück (v/G)	€ 6,60
hausgemachtes Tzatziki (v/G,O)	€ 4,90
Feta-Tomaten-Brötchen mit Kapern und hausgemachter Olivenpaste / 4 Stück (v/A,G,H)	€ 6,90
Meze-Teller für 2 Personen mit verschiedenen hausgemachten Spezialitäten (A,C,D,E,G,H,L,M,N,O)	€ 9,60 zus. Pers. 4,50€

Warme Meze-Speisen

salziger Cheesecake mit Zucchini, Kirschtomaten und Minze, serviert mit Crostini (v/A,C,G,O)	€ 8,90
Rindfleischbällchen mit Galotiri-Ziegenweichkäse in hausgemachter pikanter Paprika-Sauce / 5 Stück (A,C,G,O)	€ 10,80
Bakaliko's Mousaka mit Fleisch oder vegetarisch mit Melanzani, Paprika und hausgemachter Béchamel (A,C,G,H) / ca. 25'	€ 15,60
Leblebi: tunesischer-Kichererbsen-Eintopf mit Harissa sowie Spitzpaprika, Oliven, Kapern, eingelegte Zitrone und Ei (v/A,C)	€ 12,20
Kritharoto: Reis-Nudeln nach Risotto-Art mit saisonalem Gemüse und Graviera-Käse (v/A,C,G,O) / ca. 20'	€ 12,80
gegrillte Melanzani mit süß-pikantem Bulgur sowie Nüssen und Granatapfel in Joghurt-Sauce (v/A,G,H)	€ 11,60
Politiko Menemeni: Rührei nach Istanbul Art Paprika und Tomate serviert mit gegrilltem Brot / 2 Eier (A,C)	€ 8,80
Kleftiko Ladokola: Huhn Im Rohr serviert im Backpapier mit Gemüse und Ziegenkäse (G)	€ 13,60
Moschari Thrakiotiko: zartes Rind mit Zucchini sowie Tomate und frischen Kräutern (A,C,G)	€ 13,30
Briam mit Fattet Hummus gegrilltes Gemüse mit pikanten Kichererbsen und geriebener Feta (G)	€ 9,90
Extra: hausgemachte Pommes Frites (vgn)	€ 3,80
Bio-Steinofenbrot od. gegrilltes Pitabrot (vgn/G) gegrilltes Bio-Steinofenbrot mit wildem Oregano und Feta pro Stück	€ 1,80

Die Speisen Leblebi, Briam und gegrillte Melanzani können gerne nach Wunsch auch vegan zubereitet werden.

zur Nachspeise...

hausgemachte Mehlspeise des Tages

Frag nach!

€ 4,80

Halva

mit Zimt und Zitrone (vgn/N) / mit Mandeln (vgn/H,N)

mit Schokolade (v/G,H,N)

€ 3,80

griechisches Joghurt Inahos

mit kandierten Früchten (v/G,H) oder

mit Thymian-Honig und Nüssen (v/G,H)

€ 4,80

mediterrane Käseplatte für zwei Personen

mit verschiedenen griechischen Käsesorten, kandierten Früchten,

Chutney und Nüssen (v/G,H)

€ 9,90

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
Murauer Weissbier	0,5l	€ 4,30
Kozel hell	0,5l	€ 4,20
Kozel dunkel	0,5l	€ 4,20
Wimitzer Bio Craft-Märzen	0,3l	€ 3,90
One Eyed Jock Craft Beer 6,1%	0,3l	€ 4,90
All the lights are green - A kinda tropical pale ale		
Gallus - American pale ale		
Glasgow Kiss - American amber ale		
Murauer Radler	0,3l	€ 3,90
Zitro / Holunder & Marille		
Soda Radler	0,3l / 0,5l	€ 3,00 / € 3,70
Eggenberger alkoholfrei	0,3l	€ 3,80

Spirituosen

Ouzo / Tsipouro	2cl	€ 2,70
mit oder ohne Anis		
Ouzo / Tsipouro	5cl	€ 5,20
mit oder ohne Anis (Flasche)		
Ouzo / Tsipouro	20cl	€ 11,00
mit oder ohne Anis (Flasche)		
Apostagma	2cl	€ 3,40
einsortiger Weinbrand		