griechische Spezialitäten
Bacchus
Hemmingen
-1978-

MENU W JĘZYKU POLSKIM

Kulinarna podróż odkrywców

Grecka gościnność w Hemmingen

Dla naszych najukochańszych polskich Gości - w najlepszej greckiej restauracji w Niemczech!

Witamy Was serdecznie! Zrobimy wszystko,
aby niczego Wam nie brakowało
i byście czuli się u nas jak w domu.
Z życzeniami i pytaniami śmiało zwracajcie się do nas.
Smacznego i pięknych chwil przy naszym stole!

Göttinger Landstraße 45 · 30966 Hemmingen

Kaliméra i witamy!

Odrobina Grecji przy stole.

Drodzy Goście,

Cieszymy się, że zasiedli Państwo przy stole w Bacchus II w Hemmingen!

Bacchus w Hemmingen otworzył swoje drzwi w 1978 roku. Dziś dla wielu Gości jesteśmy grecką restauracją z tradycjami, słynącą z wyśmienitych dań z grilla i z patelni.

Bacchus II to także miejsce na urodziny, przyjęcie komunijne, konfirmację lub imprezę firmową dla maksymalnie 40 osób.

Dzięki zgranemu zespołowi kuchni i obsługi możemy wiele zrobić, aby Państwa uroczystość była niezapomniana. Nasz catering zadba o oprawę kulinarną również w wybranym przez Państwa miejscu. Zapraszamy do niezobowiązującej rozmowy.

Chcemy tworzyć miejsce, w którym ludzie mogą się spotkać, poczuć się zaopiekowani i spokojnie delektować jedzeniem - serdecznie, bez zadęcia i smacznie.

Serdecznie zapraszamy!



DRZEWO OLIWNE

Drzewo pełne opowieści

Oliwki uprawia się w Grecji od starożytności. Ich owoce i oliwa do dziś goszczą na stołach. Sękate drewno, srebrzyste liście i rozgrzane słońcem kamienie opowiadają o krainie, w której jedzenie jest częścią codziennego życia.

Menu lunchowe

12:00-15:00 · od wtorku do piątku, z wyjątkiem świąt

31 **Tzatziki** 5,50 €
Jogurt z oliwą, ogórkiem i czosnkiem.

32 **Panierowany ser feta** 7,90 €

15 **Sałatka szefa Bacchus ze stekiem wieprzowym** 11,90 €
Duży talerz kolorowej sałaty z jajkiem, serem i paskami świeżo grillowanego steku wieprzowego, z sosem Bacchus.

55 **Sałatka Cezar** 11,90 €
Świeża sałata rzymska z paskami kurczaka, grzankami, parmezanem i sosem Cezar.

16 **Calamari - smażone kalmary** 13,90 €
ze świeżą sałatką sezonową

17 **Gyros z ryżem z warzywami lub frytkami** 11,50 €
ze świeżą sałatką sezonową

37 **Gyros zapiekany** 15,50 €
z ryżem i sałatką

18 **Warzywa z patelni w sosie Metaxa** 11,90 €
Świeże, chrupiące warzywa i sałatka sezonowa.

19 **Dwa steki wieprzowe** 12,50 €
z frytkami i świeżą sałatką sezonową

199 **Sznycel panierowany** 14,50 €
z frytkami i świeżą sałatką sezonową

20 **Świeża wątróbka wołowa z grilla** 12,50 €
z glazurowaną cebulą, ryżem i sałatką

21 **Małe Tigany - gyros w sosie Metaxa** 12,50 €
z sałatką

22 **Grillaki - Cztery Pory Roku** 14,50 €
Souzuki, gyros, stek, ryż i sałatka.

23 **Trzy souzuki (wałeczki z mięsa mielonego)** 11,50 €
z ryżem i świeżą sałatką sezonową

24 **Filet rybny dnia** 16,50 €
na warzywach, z sałatką

700 **Polędwiczka wieprzowa w sosie Metaxa** 13,50 €
na warzywach, z sałatką sezonową

701 **Filet z piersi kurczaka w sosie Metaxa** 12,50 €
z makaronem penne i sałatką sezonową

702 **Bifteki nadziewane serem owczym** 14,00 €
z frytkami i świeżą sałatką sezonową

703 **Filet z łososia na makaronie penne** 16,50 €
z sałatką sezonową

704 **Makaron penne w sosie Metaxa** 9,50 €
z sałatką

705 **Cztery małe gołąbki** 10,50 €

153 **Dodatkowy koszyk pieczywa** 1,50 €
Do sałatek, dań z patelni i wszystkich dipów pieczywo jest już wliczone w cenę.

O informacje dotyczące alergenów i dodatków do żywności oraz wykaz alergenów prosimy pytać obsługę.

CHLEB I CODZIENNOŚĆ

Zapach z piekarni

Kawałek chleba towarzyszy oliwkom, serom i dipom. Odłamujemy go, podajemy dalej i maczamy w dobrej oliwie. Mała piekarnia przypomina, jak proste składniki zamieniają się we wspólny posiłek.



Ulubione dania Gości

Najpopularniejsze dania naszej restauracji w jednym miejscu.

05 **Tzatziki** 6,50 €
Jogurt z oliwą, ogórkiem i czosnkiem.

12 **Awokado** 11,50 €
Nadziewane krewetkami, z sosem winegret i pieczywem czosnkowym.

101 **Gyros Bacchus** 16,90 €
z ryżem i świeżą sałatką sezonową

95 **Talerz Cztery Pory Roku** 18,50 €
Gyros, stek, souzuki, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

69 **Bifteki nadziewane serem** 19,90 €
z frytkami i świeżą sałatką sezonową

92 **Świeża wątróbka wołowa z grilla** 16,90 €
z glazurowaną cebulą, ryżem i świeżą sałatką sezonową

650 **Sałatka Wellness z halloumi** 11,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

651 **Sałatka Wellness z filetem z piersi kurczaka** 15,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, paskami filetu z piersi kurczaka, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

165 **Gyros z patelni - Małe Tigany** 16,50 €
Gyros w sosie Metaxa z crème fraîche, świeżymi pieczarkami i ziołami, ze świeżą sałatką sezonową.

172 **Filet z piersi kurczaka z penne** 15,00 €
Podawany na patelni, w sosie Metaxa, ze świeżą sałatką sezonową.

145 **Calamari - smażone kalmary** 19,50 €
ze świeżą sałatką sezonową

Płatność kartą od 30 euro. Za każde opakowanie pozostałego jedzenia na wynos doliczamy 0,50 €.



TAWERNA

Jeszcze jedno wolne krzesło

Otwarte drzwi, stół w cieniu i czas dla siebie: tawerna to miejsce wspólnego biesiadowania. Posiłki w gronie bliskich i gościnność należą do dziedzictwa kulturowego krajów śródziemnomorskich.

Przystawki

Orektiká · wybieraj, próbuj i dziel się z innymi.

Zimne przystawki

01 **Na mały apetyt** 16,50 €
Wybór orektiká: ser, krewetki, papryczki, tzatziki i tarama.

02 **Oliwki** 4,50 €

03 **Papryczki** 4,50 €

33 **Papryczki z grilla** 5,50 €

04 **Dolmadakia** 5,90 €
Liście winogron nadziewane ryżem, na jogurcie greckim.

05 **Tzatziki** 6,50 €
Jogurt z oliwą, ogórkiem i czosnkiem.

06 **Tarama (pasta z ikry)** 6,90 €
z oliwą i cytryną

07 **Sałatka z ośmiornicy na zimno** 17,50 €

08 **Rożki z ciasta francuskiego** 6,90 €
Nadziewane serem lub szpinakiem, z grecką pastą serową.

10 **Pasta serowa po grecku** 7,50 €

11 **Mezedes** 7,90 €
Mały zestaw przystawek według wyboru szefa kuchni.

12 **Awokado** 11,50 €
Nadziewane krewetkami, z sosem winegret i pieczywem czosnkowym.

Do sałatek, dań z patelni i wszystkich dipów, np. tzatziki, pieczywo jest wliczone w cenę. Dodatkowe pieczywo: 1,50 €.

Ciepłe przystawki

13 **Liście winogron** 9,50 €
Nadziewane ryżem i mięsem mielonym, w sosie cytrynowym.

14 **Małe gołąbki** 11,90 €
Nadziewane ryżem i mięsem mielonym, w sosie cytrynowym.

25 **Sześć krewetek** 13,90 €
Panierowane, po śródziemnomorsku, na sałacie z delikatnym sosem Bacchus.

266 **Zupa z kurczaka** 6,50 €

26 **Zupa pomidorowa** 6,50 €

27 **Zupa fasolowa** 6,50 €

28 **Małże** 11,90 €
zapiekane z sosem

29 **Świeże pieczarki** 11,50 €
Smażone na małej patelni, w sosie śmietanowym z sherry.

30 **Ośmiornica z grilla** 17,50 €

201 **Kapelusze pieczarek** 7,90 €
Zapiekane z delikatnym sosem z mięsem kurczaka po grecku.

Specjały serowe

50 **Grecki ser owczy** 8,90 €
z cebulą i oliwą

51 **Grecki ser owczy** 9,50 €
pieczony w piecu

52 **Saganaki** 9,90 €
Panierowany grecki ser owczy.

53 **Halloumi - mała porcja** 8,90 €
Najsłynniejszy ser Cypru na sałacie, z sosem z oliwy i octu balsamicznego.

54 **Ser po korfijsku** 11,90 €
W cieście francuskim, z rukolą i miodem.



MEZEDES

Wiele talerzy, jeden wspólny wieczór

Mezedes to małe dania do próbowania i dzielenia się. Oliwki, sery, pieczywo i dipy stoją pośrodku stołu. Zamawiamy różne przysmaki, podajemy je sobie i wspólnie odkrywamy nowe smaki.

Nasze sałatki Wellness

Po cypryjsku · świeżo przygotowane, z ulubionym dodatkiem.

650 **Z paskami sera halloumi** 11,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

651 **Z filetem z piersi kurczaka** 15,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, paskami filetu z piersi kurczaka, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

652 **Z łososiem - „Sałatka sportowca”** 18,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, łososiem, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

653 **Z comberem jagnięcym** 19,90 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, combrem jagnięcym, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

654 **Z krewetkami** 19,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, krewetkami, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

655 **Z tuńczykiem i jajkiem** 14,90 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, tuńczykiem, jajkiem, pomidorami i ogórkiem, z sosem Bacchus.

656 **Z gyrosem** 14,50 €
Duży talerz kolorowych sałat ze świeżymi składnikami z targu, plasterkami jabłka i pomarańczy, smażonym halloumi, gyrosem, pestkami dyni i orzeszkami piniowymi, z sosem winegret.

Halloumi to cypryjski ser do grillowania. Nasz winegret: oliwa z Krety, ocet winny i śródziemnomorskie zioła.



OLIMPIA

Wieniec oliwny dla zwycięzców

W Olimpii zwycięzców starożytnych igrzysk nagradzano wieńcem z liści dzikiej oliwki. Niepozorna gałązka oznaczała najwyższą chwałę. Tak oliwka łączy historię sportu ze śródziemnomorską przyjemnością jedzenia.

Sałatki i dania wegetariańskie

Świeże składniki z targu, z ogrodu i prosto z patelni.

Sałatki

40 **Sałatka Attika** 13,90 €
Duży talerz kolorowej sałaty z jajkiem, serem i świeżo grillowanymi paskami piersi kurczaka, z sosem Bacchus.

41 **Sałatka wiejska** 11,90 €
Z ogórkami, pomidorami, papryką, krążkami cebuli, oliwkami, serem owczym i oliwą.

42 **Sałatka szefa Bacchus** 13,50 €
Duży talerz kolorowej sałaty z jajkiem, serem i świeżo grillowanym stekiem wieprzowym, z sosem Bacchus.

43 **Sałatka Cezar** 14,90 €
Świeża sałata rzymska z paskami kurczaka, grzankami i parmezanem.

44 **Sałatka sezonowa** 5,50 €

45 **Surówka z kapusty** 3,50 €

Dania wegetariańskie

60 **Tiropittakia z sałatką serową** 9,90 €
Cztery rożki z ciasta francuskiego z serem lub szpinakiem, z pikantną grecką pastą serową.

29 **Świeże pieczarki** 11,50 €
Smażone na małej patelni, w sosie śmietanowym z sherry.

62 **Zapiekane kapelusze pieczarek** 14,50 €
Z warzywami i sosem pomidorowym po grecku.

63 **Warzywa z patelni w sosie Metaxa** 15,50 €
Świeże, chrupiące warzywa, z sałatką.

64 **Penne z patelni w sosie Metaxa** 11,50 €
z sałatką

65 **Kotleciki z cukinii** 12,50 €
na liściu sałaty

Sos Bacchus: żółtko, musztarda, ocet, olej i przyprawy.
Winegret: oliwa z Krety, ocet winny i śródziemnomorskie zioła.
Halloumi: cypryjski ser do grillowania (50% mleka koziego, 50% mleka owczego).

O informacje dotyczące alergenów i dodatków do żywności oraz wykaz alergenów prosimy pytać obsługę.



Z OGRODU

Dary pór roku

Warzywa, rośliny strączkowe i zioła kształtują grecką kuchnię tak samo jak ryby i mięso. Pomidory, bakłażany i cukinie wnoszą na talerz kolory, a oliwa łączy ich aromaty.

Mięsa z grilla

Ogień, dobre składniki i miejsce przy wspólnym stole.

69 **Bifteki nadziewane serem** 19,90 €
z frytkami i świeżą sałatką sezonową

70 **Souzuki** 15,50 €
Kotleciki z mięsa mielonego, z pikantnie przyprawionym ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową.

71 **Souvlaki** 17,90 €
Dwa szaszłyki mięsne, z pikantnym ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową.

72 **Dwa kotlety jagnięce / gyros** 23,50 €
z ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową

73 **Souvlaki nadziewane fetą** 21,50 €
ze świeżą sałatką i zieloną fasolką

74 **Talerz „Thessaloniki”** 25,50 €
Souzuki, souvlaki, kotlet jagnięcy, kurczak, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

77 **Talerz „Mykonos”** 21,50 €
Dwa kawałki polędwiczki wieprzowej, gyros, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

78 **Talerz „Centaur”** 18,50 €
Souvlaki, gyros, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

79 **Talerz „Aleksander”** 24,50 €
Trzy kawałki polędwiczki wieprzowej, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

80 **Cztery kotlety z combra jagnięcego** 33,50 €
z ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową

81 **Talerz grillowy** 23,50 €
Souvlaki, gyros, stek, souzuki, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

82 **Steki z polędwicy wołowej (2 szt.)** 36,00 €
z greckim pieczonym ziemniakiem, sosem twarogowym i świeżą sałatką sezonową

83 **Polędwica wołowa / gyros** 28,50 €
z greckim pieczonym ziemniakiem, sosem twarogowym i świeżą sałatką sezonową

84 **Dwa steki z combra jagnięcego** 30,90 €
z greckim pieczonym ziemniakiem, sosem twarogowym i świeżą sałatką sezonową

88 **Comber jagnięcy / gyros** 26,50 €
z greckim pieczonym ziemniakiem, sosem twarogowym i świeżą sałatką sezonową

89 **Talerz „Bacchus”** 26,50 €
Souvlaki, kotlet jagnięcy, souzuki, gyros, ryż z warzywami i świeża sałatka.

90 **Talerz „Kreta”** 26,50 €
Polędwica wołowa i filet z piersi kurczaka, smażona cebula, ryż z warzywami i świeża sałatka.

91 **Talerz jagnięcy (zestaw mięs)** 37,90 €
2 polędwiczki jagnięce, 2 kotlety jagnięce i 1 filet z kurczaka, z greckim pieczonym ziemniakiem, sosem twarogowym i świeżą sałatką sezonową.

92 **Świeża wątróbka wołowa z grilla** 16,90 €
z glazurowaną cebulą, ryżem i świeżą sałatką sezonową



WOKÓŁ ŻARU

Grill jako miejsce spotkań

W wielu regionach Grecji na Wielkanoc piecze się jagnięcinę nad węglem drzewnym. Wokół ognia zbierają się rodziny: czekają, rozmawiają i wspólnie jedzą. Grill jest także miejscem spotkań.

Grill, gyros i specjały z pieca

Nasze specjały z rożna oraz dania zapiekane z serem.

Więcej dań z grilla

93 **Dwa szaszłyki jagnięce** 30,90 €
z ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową

94 **Trzy polędwiczki jagnięce z grilla** 33,50 €
z greckim pieczonym ziemniakiem, sosem twarogowym i świeżą sałatką sezonową

95 **Talerz Cztery Pory Roku** 18,50 €
Gyros, stek, souzuki, ryż z warzywami i świeża sałatka sezonowa.

96 **Dwa filety z piersi kurczaka** 17,90 €
z frytkami i świeżą sałatką sezonową

Specjały gyros

Przyprawione mięso z obrotowego rożna według naszej receptury, do wyboru:

100 **Sam gyros, bez dodatków** 10,90 €
Również do dzielenia się!

101 **Z ryżem i świeżą sałatką sezonową** 16,90 €

102 **Z frytkami i świeżą sałatką sezonową** 16,90 €

103 **Zapiekany z sosem Metaxa i serem** 18,50 €
z ryżem i sałatką

104 **Z greckim pieczonym ziemniakiem** 18,00 €
z sosem twarogowym i sałatką

105 **Z tzatziki i świeżą sałatką sezonową** 17,00 €

Zapiekane z serem

103 **Gyros zapiekany z sosem Metaxa i serem** 18,50 €
z ryżem i świeżą sałatką sezonową

135 **Dwa souzuki w sosie Metaxa** 17,90 €
Zapiekane z serem, z ziemniakami po kreteńsku i świeżą sałatką.

136 **Dwie polędwiczki wieprzowe w sosie Metaxa** 22,50 €
Zapiekane z serem, z ziemniakami po kreteńsku i świeżą sałatką.

138 **Dwa filety z piersi kurczaka w sosie Metaxa** 21,50 €
Zapiekane z serem, z ziemniakami po kreteńsku i świeżą sałatką.



OGIEŃ I CIERPLIWOŚĆ

Ze starego pieca

Glina, kamień i żar tworzą scenerię tej małej kulinarnej podróży. W piecu łączą się aromaty, a przy stole już toczą się rozmowy. Czasem to właśnie czas jest najpiękniejszym składnikiem wspólnego posiłku.

Dary morza

Ryby i owoce morza · zapytaj nas o ofertę dnia.

145 **Calamari - smażone kalmary** 19,50 €
ze świeżą sałatką sezonową

146 **Scampi z patelni** 21,50 €
5 scampi w sosie holenderskim z cytryną i ziołami, z ryżem maślanym.

147 **Talerz Posejdona** 29,50 €
Dwa scampi, łosoś, kalmary i świeża sałatka sezonowa.

148 **Pięć scampi z grilla** 20,90 €
z ryżem i świeżą sałatką sezonową

149 **Łosoś** 20,50 €
w sosie Metaxa, z makaronem penne i świeżą sałatką sezonową

150 **Łosoś - duża porcja** 29,50 €
z ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową

Łosoś - mała porcja 20,50 €
z ryżem z warzywami i świeżą sałatką sezonową

151 **Dorada królewska** 24,90 €
Na życzenie filetowana; ze świeżymi warzywami i sałatką sezonową.

152 **Sandacz** 21,50 €
ze świeżymi warzywami i sałatką sezonową



NA WYBRZEŻU

Między portem a horyzontem

Łodzie rybackie, sieci i małe porty nadają charakter wielu greckim miejscowościom nadmorskim. Przy nabrzeżu rzemiosło spotyka codzienność. Ta mała scena zachęca, by na chwilę skierować wzrok ku morzu.

Dania z patelni

À la Fournaris · ze świeżą sałatką sezonową.

Pikantny sos Metaxa

Z crème fraîche, świeżymi pieczarkami i ziołami.

120	Trzy polędwiczki wieprzowe	26,50 €
122	Dwie polędwice wołowe	36,00 €
124	Trzy polędwiczki jagnięce	33,00 €
126	Dwa filety z piersi kurczaka	21,50 €
128	Gyros „Duże Tigany”	19,50 €
130	Dwa steki wieprzowe	17,90 €
420	Dwie polędwiczki wieprzowe	21,90 €

Do wszystkich dań z patelni podajemy koszyk pieczywa.

Sos śmietanowy Cassis

Z crème fraîche, likierem Crème de Cassis, świeżymi pieczarkami i ziołami.

121	Trzy polędwiczki wieprzowe	26,90 €
123	Dwie polędwice wołowe	36,50 €
125	Trzy polędwiczki jagnięce	33,50 €
127	Dwa filety z piersi kurczaka	21,90 €
129	Gyros „Duże Tigany”	19,90 €
131	Dwa steki wieprzowe	18,50 €
421	Dwie polędwiczki wieprzowe	22,50 €

Sos śmietanowy Cassis zawiera Crème de Cassis (likier z czarnej porzeczki).

Dodatki

153	Dodatkowy koszyk pieczywa	1,50 €
154	Pieczywo czosnkowe / pita	3,50 €
155	Frytki	3,90 €
156	Ryż z warzywami	3,50 €
157	Pieczony ziemniak z dipem	6,50 €
158	Ziemniak po kreteńsku	6,90 €
159	Duża fasola na ciepło	5,90 €
162	Zielona fasolka	5,90 €
160	Gotowane bakłażany	5,90 €
161	Sos Metaxa	3,50 €
163	Porcja warzyw	6,00 €

GRECKIE ZIOŁA

Ogród pełen aromatów

Oregano, tymianek i rozmaryn to dobrze znani towarzysze greckiej kuchni. Między rozgrzanymi słońcem kamieniami i w małych ogrodach rosną zioła, których zapach przywołuje wieczór nad Morzem Śródziemnym.



Małe porcje, wielka przyjemność

Na mniejszy apetyt.

Ulubione małe dania

165 Małe Tigany 16,50 €
Gyros z patelni w sosie Metaxa z crème fraîche, świeżymi pieczarkami i ziołami, ze świeżą sałatką sezonową.

166 Soczysty, pikantny szaszłyk jagnięcy 21,50 €
ze świeżą sałatką sezonową

167 Trzy kotlety z combra jagnięcego 24,90 €
ze świeżą sałatką sezonową

168 Dwa filety z piersi kurczaka 18,90 €
Zapiekane z serem, ze świeżą sałatką sezonową.

169 Polędwica wołowa „Minotaur” 21,50 €
z glazurowaną cebulą i świeżą sałatką sezonową

170 Dwie polędwiczki wieprzowe „Afrodyta” 19,90 €
Zapiekane z serem, ze świeżą sałatką sezonową.

171 Osiem krewetek po śródziemnomorsku 16,90 €
Panierowane, z sosem i świeżą sałatką sezonową.



Nasze małe patelnie

172 Filet z piersi kurczaka 15,00 €
w sosie Metaxa, z makaronem penne i świeżą sałatką sezonową

173 Stek wieprzowy 14,90 €
w sosie Metaxa, z makaronem penne i świeżą sałatką sezonową

174 Polędwiczka jagnięca 16,90 €
w sosie Metaxa, z makaronem penne i świeżą sałatką sezonową

175 Filet z piersi kurczaka 17,90 €
w sosie Metaxa, z warzywami i świeżą sałatką sezonową

176 Stek wieprzowy 17,50 €
w sosie Metaxa, z warzywami i świeżą sałatką sezonową

177 Polędwiczka jagnięca 19,50 €
w sosie Metaxa, z warzywami i świeżą sałatką sezonową

MAŁA POKUSA

Polecenie Afrodyty

Nasza Afrodyta zaprasza do stołu: dwie polędwiczki wieprzowe zapiekane z serem, z sałatką. Polecenie kuchni na mały apetyt, a zarazem ukłon w stronę greckiej bogini miłości.

Dla naszych małych Gości

Wspólnie jemy, śmiejemy się i odkrywamy.

180 **Sznycel „Rumpelstilzchen”** 9,50 €
Mały panierowany sznycel z frytkami i małym talerzykiem ogórków.

181 **Czerwony Kapturek** 8,90 €
Souvlaki z frytkami i małym talerzykiem ogórków.

182 **Tomcio Paluch** 8,50 €
Dwa souzuki z frytkami i małym talerzykiem ogórków.

183 **Kaczor Donald** 9,00 €
Mały gyros z frytkami i małym talerzykiem ogórków.

184 **Królewna Śnieżka** 10,50 €
Mały stek, gyros, frytki i mały talerzyk ogórków.

185 **Dino Chicken Nuggets** 8,50 €
Cztery małe kotleciki z piersi kurczaka, z frytkami i małym talerzykiem ogórków.

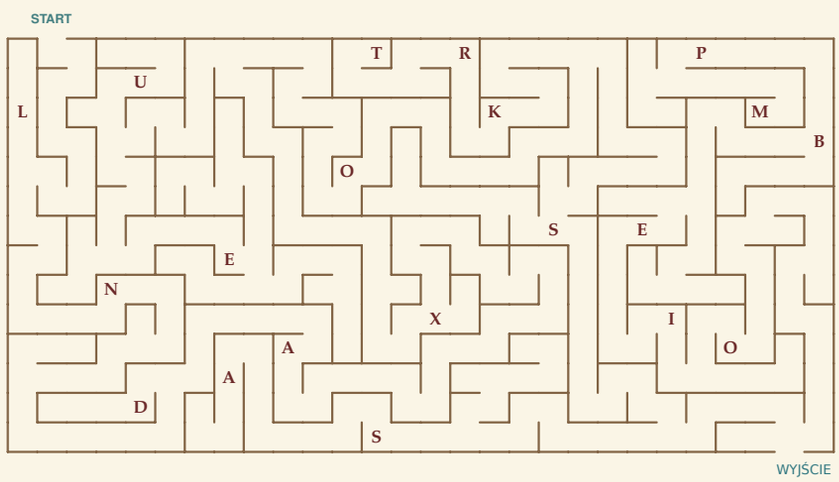
186 **Talerz Nemo** 8,90 €
Cztery paluszki rybne z frytkami i małym talerzykiem ogórków.

187 **Makaron penne** 7,50 €
W sosie Metaxa, z małym talerzykiem ogórków.

BACCHUS / DLA MAŁYCH ODKRYWCÓW

Wyjdź z labiryntu!

Pokaż Tezeuszowi drogę od STARTU do WYJŚCIA. Idź tylko otwartymi korytarzami. Ślepe zaułki prowadzą donikąd, a przez ściany nie wolno przeskakiwać!



Odkryj tajemniczą wyspę.

Na właściwej drodze leży pięć liter. Czytaj je od startu do wyjścia i odgadnij nazwę wyspy.

Sprytny pomysł Ariadny

Według mitu na greckiej wyspie Krecie żył Minotaur: istota o ludzkim ciele i głowie byka.

Tezeusz wszedł do jego labiryntu. Ariadna dała mu kłębek nici. Dzięki niemu mógł oznaczyć drogę i odnaleźć wyjście.



Na deser

Słodkie zakończenie i chwila na kawę.

191 **Lody Heraklion** 6,00 €
Lody waniliowe z sosem malinowym.

192 **Lody Afrodyta** 6,00 €
Lody waniliowe z sosem czekoladowym.

194 **Jogurt z greckim miodem** 7,00 €
z orzechami włoskimi

195 **Galaktobourekon** 7,00 €
Deser z ciasta francuskiego z nadzieniem kremowym.

196 **Suflet czekoladowy** 6,90 €
z płynnym czekoladowym środkiem

197 **Ciasto greckie** 7,00 €

Zapytaj nas o pozostałe greckie desery!

Kawa i herbata

378 Kawa po grecku 3,50 €

379 Filiżanka kawy 2,50 €

380 Herbata 2,50 €

400 Cappuccino 3,50 €

401 Espresso 2,90 €

402 Podwójne espresso 3,90 €

403 Café au lait 4,50 €



MIÓD I ORZECHY

Słodka strona Grecji

Miód, orzechy i delikatne ciasta są składnikami wielu greckich deserów. Raz chrupiący, raz kremowy - słodki akcent wieńczy posiłek. Zwykle zostaje też czas na rozmowę przy kawie.

Napoje

Przyjemnie schłodzone · na spokojny wieczór.

Piwa

335	Ratskeller z beczki	0,3 l	3,90 €
336	Ratskeller z beczki	0,4 l	4,50 €
334	Alsterwasser (piwo z lemoniadą)	0,3 l	3,90 €
337	Alsterwasser (piwo z lemoniadą)	0,4 l	4,50 €
338	Franziskaner ciemne	0,5 l	5,90 €
339	Franziskaner jasne	0,5 l	5,90 €
Różne piwa jasne		0,3 l	4,50 €
342	Franziskaner bezalkoholowe	0,5 l	5,90 €
340	Piwo słodowe	0,33 l	3,90 €
341	Beck’s bezalkoholowe	0,33 l	3,90 €

Aperitify i mocne alkohole

365	Sherry	5 cl	3,90 €
806	Prosecco, wytrawne Nardi Giordano, Włochy	0,1 l	3,90 €
381	Ouzo z lodem	2 cl	2,90 €
368	Ouzo firmowe	2 cl	2,50 €
367	Ouzo Pilavas 40%	2 cl	2,90 €
370	Ouzo Plomari 40%	2 cl	2,90 €
369	Tsipouro Grecki destylat z wytłoków winogron.	2 cl	3,90 €
376	Metaxa	2 cl	3,90 €
371	Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
372	Fernet Branca	2 cl	2,90 €
377	Averna / Ramazzotti	2 cl	3,90 €
373	Wódka	2 cl	3,50 €
366	Campari Orange		8,90 €
392	Wódka Lemon		8,90 €
374	Whisky Cola		8,90 €
375	Bacardi Cola		8,90 €
382	Aperol Sprizz		8,90 €
393	Sarti Sprizz		8,90 €
395	Limoncello		3,00 €

Napoje bezalkoholowe

343	Cola	0,2 l	2,90 €
344	Cola	0,4 l	4,90 €
345	Cola light	0,2 l	2,90 €
346	Cola light	0,4 l	4,90 €
390	Cola z oranżadą	0,2 l	2,90 €
391	Cola z oranżadą	0,4 l	4,90 €
347	Oranżada pomarańczowa	0,2 l	2,90 €
348	Oranżada pomarańczowa	0,4 l	4,90 €
349	Lemoniada cytrynowa	0,2 l	2,90 €
350	Lemoniada cytrynowa	0,4 l	4,90 €
351	Herbata mrożona	0,2 l	2,90 €
352	Herbata mrożona	0,4 l	4,50 €
353	Sok pomarańczowy	0,2 l	3,50 €
354	Sok jabłkowy	0,2 l	2,90 €
355	Sok porzeczkowy	0,2 l	3,50 €
356	Sok jabłkowy z wodą gazowaną	0,2 l	2,90 €
357	Sok jabłkowy z wodą gazowaną	0,4 l	4,90 €
396	Sok porzeczkowy z wodą gazowaną	0,4 l	4,90 €
389	Napój rabarbarowy z wodą gazowaną	0,33 l	4,50 €
358	Woda mineralna Korpi	0,33 l	3,50 €
359	Woda mineralna Korpi	1,0 l	7,90 €
360	Woda niegazowana Korpi	0,5 l	4,50 €
361	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,90 €
362	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,90 €
363	Schweppes Tonic Water	0,2 l	3,90 €

PARÉA

Chłodny napój, dobre towarzystwo

Paréa to po grecku bycie razem w dobrym towarzystwie. Lemoniada, chłodne piwo lub kieliszek wina zmieniają przerwę w cieniu we wspólnie spędzony czas. Rozmawiamy, śmiejemy się, a codzienność może chwilę poczekać.



Przyjęcia w Bacchus II

Na wyjątkowe chwile.

Czy mają już Państwo odpowiednie miejsce na kolejne przyjęcie firmowe lub urodzinowe? A może właśnie u nas, w restauracji?

Nasze pomieszczenia, które można oddzielić od pozostałej części lokalu, nadają się na imprezy firmowe, urodziny, przyjęcia świąteczne, wesela i inne okazje. Mieszczą do 40 osób.

Mają Państwo pytania lub specjalne życzenia? Prosimy zwrócić się do obsługi. Z radością powitamy Państwa i Państwa Gości.

Z serdecznymi pozdrowieniami
Theodoros Stampoulis

Wizyta i rezerwacja

Wtorek - niedziela
12:00-15:00 i 18:00-23:00

Telefon 0511 / 42 71 86
Göttinger Landstraße 45 · 30966 Hemmingen
www.bacchus-hemmingen.de

Płatność kartą od 30 euro. Za każde opakowanie pozostałego jedzenia na wynos doliczamy 0,50 €.



GOŚCINNOŚĆ

Długi stół łączy ludzi

Wspólne jedzenie zbliża. Gościnność, przekazywanie przepisów i święta w ciągu roku należą do śródziemnomorskiego dziedzictwa. Każde miejsce przy stole może być początkiem nowej historii.

griechische Spezialitäten
Bacchus
Hemmingen
-1978-

KARTA WIN

Kieliszek wina.

Dobra opowieść.

Dionizosa, greckiego boga wina, Rzymianie nazywali Bachusem.
Patron naszej restauracji będzie Państwu towarzyszył
w odkrywaniu karty win.

Greckie wina i wybrane propozycje z innych krajów



Wina na kieliszki

Grecja w kieliszku · białe, różowe i czerwone.

Wina białe

312	Wino regionalne - białe, wytrawne	0,2 l	6,90 €
383	Wino regionalne - białe, wytrawne	0,5 l	14,50 €
313	Retsina - żywiczne, wytrawne	0,2 l	6,90 €
384	Retsina - żywiczne, wytrawne	0,5 l	14,50 €
314	Imiglykos - białe, półsłodkie	0,2 l	6,90 €
385	Imiglykos - białe, półsłodkie	0,5 l	14,50 €
315	Samos - wino likierowe, owocowe	0,2 l	7,50 €
316	Wino z wodą gazowaną	0,2 l	6,50 €
397	Moschofilero - wytrawne	0,2 l	7,90 €

Wina różowe

317	Wino regionalne - różowe, wytrawne	0,2 l	6,90 €
386	Wino regionalne - różowe, wytrawne	0,5 l	14,50 €

Wina czerwone

318	Wino regionalne - czerwone, wytrawne	0,2 l	6,90 €
387	Wino regionalne - czerwone, wytrawne	0,5 l	14,50 €
319	Imiglykos - czerwone, półsłodkie	0,2 l	6,90 €
388	Imiglykos - czerwone, półsłodkie	0,5 l	14,50 €
320	Mavrodaphne - czerwone, słodkawe	0,2 l	7,90 €
394	Boutari Naoussa - czerwone, wytrawne	0,2 l	7,50 €
613	Skouras - czerwone, wytrawne, owocowe	0,2 l	7,90 €



GRECKIE WINOROŚLE

Nazwy zakorzenione w miejscu

Moschofilero jest ściśle związane z Mantinią, a Agiorgitiko z Nemeą. Oba regiony winiarskie leżą na Peloponezie. Odkrywając te nazwy w karcie, wyruszamy z kieliszkiem w małą podróż po Grecji.

Greckie wina butelkowe

Wybrane wina białe i czerwone · butelki 0,75 l.

Greckie wina białe

302 **Moschofilero - wytrawne** 0,75 l 27,90 €
Jedno z najpopularniejszych i najbardziej cenionych greckich białych win wytrawnych. Intensywne nuty kwiatów i cytrusów; w bukiecie dominują mięta, zioła i kwiat pomarańczy.

304 **Alpha Estate Malagouzia** 0,75 l 32,00 €
Egzotyczne aromaty róż, marakui i melona miodowego nadają mu kuszącą głębię. Świeże, aromatyczne, z długim, czystym finiszem - nowoczesne greckie wino z charakterem.

321 **Amethystos - wytrawne** 0,75 l 35,90 €
Klasyk wśród znakomitych win regionu Drama w północnej Grecji. Wyrazisty charakter, wspaniały bukiet, intensywne aromaty egzotycznych owoców i wyraźny finisz.

Greckie wina czerwone

309 **Imiglikos - półsłodkie** 0,75 l 21,50 €
Półsłodkie wino regionalne o owocowej nucie. Idealne do deseru lub wspólnej kolacji ze smacznymi daniami śródziemnomorskimi.

311 **Naussa Boutari - wytrawne** 0,75 l 27,50 €
Dobrze zharmonizowane czerwone wino jednoszczepowe. Pasuje do wyrazistych dań mięsnych, zapiekanek i serowych specjałów. Długi finisz.

327 **Amethystos - wytrawne** 0,75 l 37,90 €
Z renomowanej winnicy Costa Lazaridi. Cabernet Sauvignon, Merlot i greckie Agiorgitiko tworzą eleganckie wino o złożonych aromatach czerwonych owoców leśnych. Pełne w smaku, z długim, aksamitnym finiszem.

328 **Skouras - Agiorgitiko Nemea Saint George - wytrawne** 0,75 l 28,50 €
Wytrawne czerwone wino jednoszczepowe z Peloponezu. Owocowy, zrównoważony bukiet z aromatami anyżu, jeżyn, wiśni i cynamonu.

AMFORY W PODRÓŻY

Wino od dawna w drodze

W starożytności amfory służyły do przechowywania i transportu wina oraz innych produktów spożywczych. Ich kształty i malowane powierzchnie do dziś opowiadają o handlu, rzemiośle i życiu właścicieli.



Pozostałe wina

Poleca sklep winiarski Hildebrandt...

Wina białe

Riesling, wytrawne

	0,2 l	6,90 €
Winnica Hammel, Palatynat	0,75 l	25,90 €

Świeże zielone jabłko, brzoskwinia, orzeźwiająca mineralność.

Gutedel, wytrawne

	0,2 l	6,90 €
Winnica Zotz, Badenia	0,75 l	25,90 €

Żółte owoce, lekkie i przyjemne w piciu.

Grauburgunder, wytrawne

	0,2 l	6,90 €
Winnica Gröhl, Hesja Nadreńska	0,75 l	25,90 €

Pełne, lecz subtelne; niska kwasowość, migdały i gruszka.

Chardonnay + Weissburgunder, wytrawne

	0,2 l	6,90 €
Winnica Meyer, Palatynat	0,75 l	25,90 €

Aromat białych kwiatów i mineralny smak.

Wina różowe i Prosecco

Merlot Rosé, wytrawne

	0,2 l	6,90 €
Winnica Gies, Palatynat	0,75 l	25,90 €

Delikatna nuta czarnej porzeczki, odrobina malin i truskawek; aksamitne i łagodne.

Prosecco Vino frizzante, wytrawne

	0,1 l	3,90 €
Nardi Giordano, Włochy	0,75 l	22,50 €

Świeże zielone jabłko, niska kwasowość, przyjemne w piciu.



PRASA I PIWNICA

Z winnicy do kieliszka

Winobranie to dopiero początek. W piwnicy następują kolejne etapy przemiany winogron w wino. Scena przy prasie przypomina o pracy rąk i cierpliwości, a także o ludziach stojących za każdym dobrym kieliszkiem.