



Leventi

Mediterranean Grill & Cocktails

Start Mediterranean.
Share the moment.



PLEASE SCAN THE
QR CODE FOR THE
ENGLISH MENU.



Mezé Paréa

Vorspeisenplatte für 2 Personen
Tirosaláta | Tzatziki | Melitzanosalata | Taramá |
Gigantes | Pantzári | Piperákia | Féta | Skoumbri

24.9€

MEZÉ & TAPAS CONNECTION

Meze & Tapas sind die Seele der mediterranen Küche: kleine, feine Vorspeisen, die zum Genießen, Teilen und Verweilen einladen. Ob cremiger Tzatziki, ofenfrischer Fetakäse, knusprige Kolokithakia oder würzige Fleischpfännchen – jede Spezialität erzählt von Sonne, Meer und traditioneller Handwerkskunst. Perfekt für einen genussvollen Auftakt oder als gesellige Auswahl in gemütlicher Runde.

Psst: jetzt wird's gefährlich gut – für den perfekten Ouzo, Tsipouro oder Tsikoudia einfach mutig weiterblättern.

PIATÁKIA & TAZONES

Melitzanosaláta	7.5	Bujurdí	9
Aubergine grob püriert Feta Olivenöl Knoblauch		Fétakäse vom Ofen Tomate Paprika Chilli Graviéra	
Tzatziki	7	Kolokithákia	8.5
Griechischer Joghurt Gurke Dill Knoblauch Olivenöl		Zucchini frittiert Tzatziki Auf Wunsch mit Kefalotíri-Käse	
Tirokafterí	8	Melitzána Psití	9.5
Fétacreme Griechischer Joghurt Chillies Olivenöl		Ganze Aubergine vom Ofen Fetakäse Knoblauch Olivenöl	
Taramá Lefkó	8	Tiganiá Parádosi	15
Weißer Kaviarmousse Kapern Zitronen-Confit Olivenöl		Fleischpfännchen vom Schwein Paprika Knoblauch Olivenöl	
Gígantes Fournó	7	Tiganiá Kotópoulo	14
Bohnen vom Ofen Sellerie Karotte Tomatensoße		Fleischpfännchen vom Hähnchen Senf Zitrone Knoblauch	
Piperákia Grill	7.5	Spetsofái	10
Gegrillte Peperoni Olivenöl Knoblauch Oregano		Griechische Bauernwurst Tomate Paprika Knoblauch Chilli	
Pantzari	9	Mídia Saganáki	12
Rote Beete eingelegt Frühlingszwiebeln Balsamico Olivenöl		Muschelpfännchen Fétakäse Tomatensoße Basilikum Chilli	
Sousamáti	8.5	Skoumbri Kapnistó	10
Fetakäse mit Sesam gebacken Balsamico Honig		Geräucherte Makrele Zwiebel Petersilie Zitrone Olivenöl	

MERIDA HAUPTGERICHTE

SOUL OF HELLAS

Ehrlich gekocht, aromatisch gewürzt und tief verwurzelt in Tradition, Familie und Genuss.

Gyros Merakles 19

Schweineschulter und -bauch vom Drehspieß | Scheibenkartoffeln | Tzatziki

Biftéki Reloaded 21

Hacksteak (Schwein und Rind) gefüllt mit Fétakäse oder ohne | Scheibenkartoffeln | Tzatziki

Stavlisia Tomahog 28

Tomahawk vom Schwein saftig gegrillt | Olymposkartoffeln | Zitronenbutter | Tzatziki

Karé Royal 32

New Zealand Lammkarree vom Grill | Rotweinbutter | Verduras | Tzatziki

Arní Bone Beast 28

Kótsi | Geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce | Kritharaki | Tzatziki

Souvlákia 25

Zwei Grillspieße vom Schweinebacken | Olymposkartoffeln | Tzatziki

Panséta 19

Schweinebauchsteaks vom Grill | Scheibenkartoffeln | Tzatziki | Zitrone

Yiayia's Mousaká 21

Auberginenaufguss | Kartoffeln | Hackfleisch | Bechamel | Tomatensauce

PINCHO BBQ

Κοντοσούβλι (Kontosóuvli).

Pincho-Spieße – in Griechenland je nach Region auch „Kontosóuvli Atomikó“ genannt. Große, saftige Spieße direkt vom Grill, kräftig gewürzt und vollem mediterranem Geschmack. Ehrlich, deftig, richtig gut.

Xénia Picante 23

Riesenspieß von saftig mariniertes Schweinefilet – würzig, pikant | Wunschbeilage | Tzatziki

Léla Artemisa 23

Riesenspieß aus hausmarinierter Hähnchenbrust – zart, aromatisch | Wunschbeilage | Tzatziki

Amalthéa Olýmpou 33

Riesenspieß vom marinierten Lammfilet mit Paprika – kräftig, saftig | Wunschbeilage | Tzatziki

El Torro Fuego 32

Riesenspieß vom Rumpsteak mit Paprika & Zwiebeln | heiß & wild | Wunschbeilage | Tzatziki

Gambari Flambé 32

Riesenspieß mit hausmarinierten Gambas | Feuerig, fruchtig | Wunschbeilage | Tzatziki

Vérde Rebélde 19

Riesen- Gemüsespieß mit saisonalem Gemüse – frech, bunt | Wunschbeilage | Tzatziki

Add Ons

Noch ein Extra gefällig? MehrGenuss, individuell kombiniert. Bitte sprechen Sie unser Service Team an.

Let's Pincho.

Kontosóvli Style.



Wunschbeilagen

Premium Pommes
Stealth Fries

Olymposkartoffeln
Frische Scheibenkartoffeln

Patáta Fournó
Frische Ofenkartoffeln

Verduras
Pfannengemüse

Kritharáki
Reisnudeln | Tomatensoße

Abbildungen ähnlich – serviert mit Liebe zum Detail.

Good fish needs
no drama.



Seafood
Stories.

Abbildungen ähnlich – serviert mit Liebe zum Detail.

AEGEAN BREEZE

Ausgewählte Fischspezialitäten mit mediterraner Leichtigkeit. Frisch, fein und auf den Punkt zubereitet

Kalamári Tigáni 24

Calamari mit Mehl gebraten in der Pfanne | Olymposkartoffeln | Lime-Soße | Tzatziki

Solomós BBQ 26

Lachsfilét vom Grill (ca. 200gr.) | Verduras | Lime-Soße | Tzatziki

VEGETARIANO

Dolmades 16

Krautwickel gefüllt mit Reis | Ofenkartoffeln | Lime-Soße | Tzatziki

Gemistés Piperiés 16

Paprika gefüllt mit Reis | Ofenkartoffeln | Tomatensoße | Tzatziki

Melitzána Patáta 17

Aubergine vom Ofen | Fétakäse | Knoblauch | Ofenkartoffeln | Tzatziki

BAMBINI

Meraklaki 12

Gyros Merakles (Schwein) | Pommes | Zwiebeln

Pinchito 12

Fleischspieß vom Schweinenacken | Pommes

Pollito 12

Fleischspieß von der Hähnchenbrust | Pommes

SALÁTA

Polítiki Mix 4.5

Krautsalat | Sellerie | Karotte | Paprika | Olivenöl

Saláta Mix (klein) 6

Blattsalat | Tomate | Gurke | Krautsalat | Zwiebeln

Choriátiki (Klein) 8

Tomate | Gurke | Paprika | Feta | Oliven | Zwiebeln | Olivenöl

Choriátiki (Groß) 13

Tomate | Gurke | Paprika | Feta | Oliven | Zwiebeln | Olivenöl

Pésto Patáta 7

Kartoffelsalat | Pesto | Frühlingszwiebeln | Kapern | Olivenöl

Levénti Salat 15

Blattsalat | Tomate | Pésto Patáta | Sousamáti - Feta | Anchovi Filét | Olivenöl | Balsamico | Walnüsse

BEILAGEN

Pommes 5

Premium Qualität | Stealth Fries | Skin On (nach Verfügbarkeit) |

Patáta Sliced 6

Scheibenkartoffeln | Auf Wunsch mit Kefalotiri-Käse

Patáta Fournó 6

Ofenkartoffeln | Zitrone | Oregano

Verduras 6

Mediterrane Pfannengemüse

Kritharáki 6

Reisnudeln | Tomatensoße

HOTTIES

Tasse Kaffe	3.5
80% Arabica / 20% Robusta	
Espresso	3
80% Arabica / 20% Robusta	
Espresso Doppio	4.8
80% Arabica / 20% Robusta	
Espresso Macchiato	3.5
80% Arabica / 20% Robusta Milchschaum	
Espresso Coretto	4
80% Arabica / 20% Robusta Frangelico	
Espresso con Panna	3.5
80% Arabica / 20% Robusta Sahne	
Americáno	3.8
80% Arabica / 20% Robusta	
Cappuccino	4
80% Arabica / 20% Robusta Milchschaum	
Cappuccino Vegan	4
80% Arabica / 20% Robusta Hafermilch	
Latte Macchiato	4
80% Arabica / 20% Robusta Milchschaum	
Affogato ál Espresso	5
80% Arabica / 20% Robusta Vanilleeis	
Espresso Romano	3.5
80% Arabica / 20% Robusta Zitrone	
Ellinikós	3.5/4.5
Griechischer Mokka Einfach oder doppelt	

Frappé	4
Shaked Nescafé On the Rocks	
Freddo Espresso	5
Espresso Doppio Shaked on the Rocks	
Freddo Cappuccino	5.5
Espresso Doppio Milchschaum Shaked on the Rocks	
Decaffeinato	4
Koffeinfreier Kaffee	
Cappuccino Decaf	4.5
Koffeinfreier Cappuccino Milchschaum	
Sokoláta	4
Heiße Schokolade mit Milch	
Tsái	3.5
Tee Verschiedene Sorten	

DESSERTS

Zum Schluss wird's sündig. Unsere Desserts sind zum Teilen gedacht – oder auch nicht. Cremig, süß, verführerisch gut. Wer jetzt nein sagt, lügt.

Profiteról	7
Windbeutel im Glas Schokoladen- creme Sahne Hausgemacht	
Jaoúrti Méli	7
Griechischer Rahmjoghurt Honig Walnüsse	
Mamás Revaní	7
Grießkuchen Zitronensirup Hausgemacht	
Sokoláta Frúttá	9
Schokosoufflet Erdbeerpüree Mangoscheiben	



The Hellenic
Way of
Iced Coffee.

Freddo
Espresso und
Cappuccino.

The Gods
must be
Hungry.



Speisen
Turn the Page



The Goddess
must be
playful.



Getränke
Turn the Page





APERITIF

Der offizielle Start in einen richtig guten Abend. Erst einen Drink dann alles Andere. Ein Schluck zum Ankommen.

Lavender Spritz 8

Lavendel | Prosecco | Soda | Vodka

Roses Spritz 8

Roses Liqueur | Prosecco | Soda | Bitters Vodka

Aperol Spritz 8

Aperol | Prosecco | Soda

Limoncello Spritz 7.5

Limoncello | Prosecco | Soda

Hugo 8.5

Edelflowerlikör | Prosecco | Soda | Fresh Mint

Mediterranean Spritz 8

Mastiha Skinos | Prosecco | Soda | Lemon | Fresh Mint

Leventi Spritz 8

Pink Lemonade | Lime Juice | Mastiha Skinos | Soda Water |

Mastiha 7

Mastixlikör | 30% | 5cl

Ramazotti Limoncello 6

Zitronenlikör | 29% | 5cl

Sekt 0.1 | 0.75 5|30

Hausmarke

Let the Evening
begin.

BIRRA VARELI

Wir leben nicht nur im Süden sondern auch im Moment. Schwabenbäu unser Heimatbier. Frisch gezapft vom Fass.

0.3 | 0.5

Urtyp 3.8 | 4.8

Süffig und würzig | 5.1%

Das Helle 3.8 | 4.8

Süffig und vollmundig | 5.0%

Cluss Kellerpils 3.8 | 4.8

Naturtrüb | 5.0%

Radler 3.6 | 4.6

Urtyp und Limo

Diesel 3.6 | 4.6

Urtyp und Pepsi

Sanwald Hefe 3.8 | 4.8

Naturtrüb | 5.0%

Russ 3.8 | 4.8

Hefeweizen und Limo

BIRRA BOUKÁLI

Schönster Winkel Stuttgarts aus der Flasche.

Weizen dunkel 4.8

Sanwald | Unfiltriert | 0.5l | 4.9%

Kristallweizen 4.8

Sanwald | Spritzig frisch | 0.5l | 5.0%

Sportweizen 4.8

Würzig | 0.5l | Alkoholfrei

Freibier 3.6

Naturtrüb | 0.33l | Alkoholfrei



SOFTIES

Pepsi 0.2l | 2.8

Pepsi Zero 0.4l | 4.5

Spezi

Mirinda

7UP

Apfelschorle

Orangenschorle

Holunderschorle

Johannisbeerschorle

Maracujaschorle

Eistee

Bitter Lemon

Ginger Beer

Teinacher Medium 0.33l | 3

0.75l | 6

Teinacher Still 0.33l | 3

0.75l | 6

Leventi Water 0.5l | 5.5

Spritzig, mediterran mit
Kräuter

VAIHINGER

Apfelsaft 0.2l | 2.8

Orangensaft 0.4l | 4.5

Maracujasaft

Johannisbeersaft



LEVENTICIOSO

Shaken, nicht langweilig –
unsere Cocktail-Specials.

Leventi Sensations 10

Frangelico | Amaretto | Bailea's |
Cinnamon

Amaretto Sour 10

Whisky | Amaretto | Lime Juice |
Egg-White

Gin Basil Smash 9

GinSTR | Lime Juice | Fresh
Basil

Old Cuban 13

Dark Rum | Fresh Mint | Lime
Juice | Prosecco

Clover Club 12

GinSTR | Lime Juice | Raspberry |
Egg White

Espresso Martini 12

Vodak | Espresso Coffee |
Coffeeliquer

Martini Italiano 12

Limoncello | Coffee Liquer | Bitters

Perfect Negroni 13

GinSTR | Campari | Rosso
Vermouth

Mai Tai 13

Spiced Rum | Dark Rum |
Orange Curacao | Orgeat |
Bitters

Gold Rush 12

Bourbon Whiskey | Honey |
Lime Juice

Captain Sparrow 14

Dark Rum | Over Proof Rum |
Egg White | Fresh Lime Fruit |
Passion Fruit Purree | Cinnamon

COCKTAILS & DREAMS

Als echter Vaihinger Grieche hatte ich schon früh einen Traum: Cocktails & Dreams. Ob die ikonischen Zeiten von Cocktails mit Tom Cruise oder James Bond mit seinem legendären Vodka Martini – gerührt, nicht geschüttelt – der Wunsch war immer derselbe: eine eigene Cocktailbar in meiner Heimat Vaihingen. Für die Drinks sorgt unser Bartender Konstantinos aus Griechenland, der mit Erfahrung, Leidenschaft und mediterranem Gespür unsere Cocktails kreiert.

Best Mediterranean Food. And let's shake it.

CLASSICS

Daquiri 9

White Rum | Lime Juice |
Bitters

Mojito 9

White Rum | Lime Juice | Fresh
Mint | Soda

Margarita 9

Tequila | Lime Juice | Triple Sec |
Salt

Caipirinha 9

Cachasa Rum | Lime Juice |
Demerara | Sugar

Moscow Mule 9

Vodka | Lime Juice | Ginger Beer

Long Island Ice Tea 11

Rum | Tequila | GinSTR | Triple Sec |
Vodka | Lime Juice | Cola

Cosmopolitan 9

Vodka Citron | Triple Sec | Lime
Juice | Granberry Juice

Old Fashioned 10

Whisky | Manolito Sugar | Bitters

East Side Gimlet 10

GinSTR | Cucumber | Lime Juice | Syrup

Paloma 9

Tequila | Pink Grapefruit | Lemonade

FIZZ & FLAIR

Jayne Mansfield 9

Creme de fresh | Vodka |
Prosecco

Bacci 8

Amaretto | Grenadine |
Prosecco

MOCK IT UP!

Virgin Cocktails – frisch
gemixt. Voller Geschmack.

Espresso MartiNO 10

Seedlip | Coffee Espresso |
Demerara Sugar

Cucumber Mojito 7.5

Fresh Cucumber | Fresh Mint |
Agave | Lime Juice | Soda

Passion Orgy 9

Passion Fruit | Orgeat | Pineapple
Juice | Egg White

Cassis Spritz 8

Black Currant Juice | Soda Water |
Prosecco 0%

Mango Mule 10

Mango Purree | Cucumber | Lime
Juice | Ginger Beer



AEGEAN WHITE SELECTION

Wir empfehlen unsere Hausweine von Weingut „LOUDAS“ aus Metéora – From the heart of the Monasteries.

Rodítis Mosháto

Weingut "Loudas" | Rodítis & Mosháto | Halbtrocken, fruchtig | 12%
0.2l 6
0.75l 20

Evais

Weingut "Loudas" | Sauvignon Blanc & Assirtiko | Trocken, fruchtig | 12%
0.2l 7
0.75l 23

Joker Lalíkos

Petit Grain & Mosháto | Halbtrocken, fruchtig | 12%
0.2l 8
0.75l 26

Malagouziá

Alpha Estate | Malagouziá | Trocken, fruchtig | 13.5%
0.2l 8
0.75l 26

Retsina Vasilikí

100% Rodítis | Kiefernharz | Trocken | 11% | 500ml
0.2l 6
0.5l 10

Pyli Michailídi

Chardonnay, Assirtiko, Sauvignon Blanc | Trocken, fruchtig | 12%
0.75l 34

Signal

100% Assirtiko | Trocken, fruchtig | 13%
0.75l 38

Naked Queen

100% Assirtiko | Trocken, fruchtig | 14%
0.75l 46

HELLENIC ROSÉ

Evais Rosé

10% Mosháto, 90% Xinomavro | Halbtrocken, fruchtig | 12.5%
0.2l 7
0.75l 22

AEGEAN RED SELECTION

House Wine Selection by „LOUDAS“ Winery, Metéora – from the heart of the monasteries.

Merlot Syrah

Weingut "Loudas" | Merlot & Syrah | Halbtrocken, Waldfruchtig | 13%

0.2l 6.5
0.75l 21

Epicus

Weingut "Lafazáni" | Agiorgítiko Neméa | Trocken | Bronze Award Olymp Wines | 13.5%

0.2l 8
0.75l 25

Damascenós

Weingut "Vaeni Naousa" 100% Xinómavro | Trocken, weich, schwarze Früchte | 13%

0.2l 8
0.75l 26

Xinómavro 2009!

Weingut "Loudas" | Xiinómavro, Syrah, Merlot | Trocken, schwarze Früchte, Tabak | 13%

0.75l 49

Techni Alipías

Weingut "Wine Art Estate" | Cabernet Sauvignon, Agiorgítiko | Trocken, vollmundig | 14%

0.75l 35

Naked King

Weingut "Pieria Eratiní" | Syrah, Kolindrino | Trocken, schwarze Waldbeere, Trockenfrüchte | 14.5%

0.75l 49

Mavrotrágano

Der rote von Paris Sigálas | 100% Mavrotrágano Santoríni | Trocken, würzig, rote Fruchtaromen | 14%

0.75l 120

WINE SPRITZ

Weinschorle Mediterranean

Weiß, Rot oder Rose vom "Loudas" Hauswein

0.2l 4.6



THE GREEK SPIRITS OUZO & TSIPOURO

Sharing Sexy Spirits. Mediterraner Genuss zu Meze und Tapas.

Plomari

Aus Plomari - Insel Lesbos | Isidoros Arvanitis | Mit reinem Wasser des Flusses Sedountas | 40%

2cl 3.5
0.2l 13

Mini

Einzigartige Destillation mit Anis aus Lisvorio - Insel Lesbos und insgesamt 17 Kräuterextrakten | 40%

2cl 3.5
0.2l 13

Barbayanni

Blue Edition | Plomari - Insel Lesbos | Eine Destillation zu 100% aus Anis und duftenden Kräutern. | 43%

0.2l 15

Kazanistó

Stoupákis | Der feine Ouzo hergestellt in traditionellen Kupferkesseln aus Chios | 40%

0.2l 14

Dekaráki Tsipouro

Griechischer Tresterbrand, der aus der aromatischen Muskattraube | Ohne Anis | Isidoros Arvanitis | 40%

0.2l 15

Idoniko Tsipouro

Griechischer Tresterbrand, mit reichhaltigem Aroma und edlem Geschmack | Costa Lazaridi | Mit Anis | 40%

0.2l 14

Zopiró Tsipouro

Die Dimitriadis Brennerei in Griechenland ist berühmt für ihre erstklassigen Spirituosen | Ohne Anis | 40%

0.2l 15

Mavro Ródo Tsipouro

Stoupakis | In kleinen Kupferkesseln im Herzen von Tyrnavos destilliert | Black Muscat | 40%

0.2l 15

Tsikoudiá Zoumberáki

Der Zoumberakis Tsikoudia stammt von ausgewählten Reben und wird durch 100% Destillation gewonnen. | 38%

0.2l 15



CLASSIC SPIRITS SELECTION

Metaxa*****

Hellenic Muscat-Brandy | 38% 2cl 4

Rakomelo

Kretischer Honig-Raki | 40% 2cl 4

Frangelico

Haselnusslikör | 40% 5cl 6

Baileys

Original Irish Cream | 17% 5cl 5

Grappa

Sibona Botti da Sherry | 40% 2cl 4

Tequila

Reposado Sierra | 38% 2cl 4

WHISKY SELECTION

Jameson

Blended Irish Whisky | 40% 5cl 7

Johnie Walker Red

Blended Scotch | 40% 5cl 6

Glenmorangie

Scotch Single Malt | 40% 5cl 10

Glenmorangie

14 Years Single Malt | 46% 5cl 12

Makers Mark

Kentucky Bourbon | 45% 5cl 7

Jack Daniels

Tennessee Old No 7 | 40% 5cl 7

Gentleman Jack

Double Mellowed | 40% 5cl 10

Auf Wunsch inkl. Cola oder Soda Water.

RUM SELECTION

Havana Club

Anejo | 3 Years | 37.5% 5cl 6

Spiced Rum

Caribbean & Smooth | 35% 2cl 6

Bumbu

Barbados Legend | 40% 5cl 10

VODKA & GIN SELECTION

Absolut

South Sweeden Vodka | 40% 5cl 7

Grasowka

Polish Bisongras | 38% 5cl 7

Belvedere

Polish Organic Vodka | 40% 5cl 10

Gordon's

London Dry Gin | 37.5% 5cl 7

Bombay Sapphire

London Dry Gin | 40% 5cl 8

GinSTR

Stuttgart Dry Gin | 44% 5cl 9

ROKU

Japanese Craft Gin | 43% 5cl 10

Auf Wunsch inkl. Bitter Lemon oder Tonic Water.

Pure Spirits.
Crafted to Mix



Leventi

www.leventi.de