

Kria Oretiken

Tzatziki 9.00
Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch

Melitzanosalata 8.00
Auberginen-Dip
mit Peperies Florinis

Tyrosalata 9.00
Leicht pikanter Feta-Dip

Taramas 9.00
Fischroggen-Dip

Revithosalata 9.00
Kichererbsen-Dip

Feta Iadorigani 10.00
Feta an Olivenöl und Oregano

Elies kalamon 6.00
Oliven aus Kalamata

Salates

Chorgiatiki 13.50 / 16.50
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten,
Gurken, Peperoni, Zwiebeln,
Kapern, Oliven und Fetakäse
an Olivenöl-Rotweinessig-Dressing

Salata me votana kai manouri 12.50
Blattsalat mit frischen Kräutern
und Rahmkäse
an Honig-Zitronen-Olivenöl-Dressing

Zesta Oretiken

Kolokithakia tiganita 12.50
Frittierte Zucchettischeiben mit Tzatziki

Spanakotyropitakia 14.50
Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta
serviert mit Tzatziki

Dolmadakia 13.50
Weinblätter gefüllt mit Reis
an Olivenöl-Zitronen-Sauce

Keftedakia me saltsa ntomatas 15.50
Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce

Kalamarakia 14.50
Frittierte Calamaresringe
serviert mit Joghurt-Dip

Garides tiganaki 16.00
Gebratene Riesencrevetten
an Knoblauch-Olivenöl

Chtapodi skaras 17.00
Oktopus vom Grill an Olivenöl und Oregano

Feta saganaki 12.50
Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam

Pita Brot 2.00



Spitika & Chortofakos

Moussaka 26.00

Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch überbacken mit Béchamel

Kritharoto me garides 26.50

Kleine griechische Nudeln mit Riesencrevetten und Fenchel an Ouzo-Tomaten-Sauce und Fetakäse

Kritharoto me agria manitargia ke ladi troufas 22.50

Kleine griechische Nudeln mit Pilzmischung und Manouri (Frischkäse) an Trüffelöl

Vegi Moussaka 24.00

Auberginen, Kartoffeln und Zucchini überbacken mit Béchamel

Kreatika

Kotsi arni sto fourno 34.00

Lammhaxe (ca. 450g) im Vakuum gegart dazu Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Souvlaki arni 36.00

Saftiger Lammspiess (190g) mit Tzatziki, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Souvlaki mosharaki 39.00

Zarter Rindsspiess (190g) mit Tzatziki, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Frankokota me ksira sika 27.00

Perlhunbrust an Feigensauce mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

MENÜ

Epidorpio

Giaourti me Meli 9.50

Joghurt mit Honig und Baumüssen

Baklava 9.50

Filoteig mit Walnussfüllung dazu Vanilleglace

Galaktoboureko 9.50

Vanillecreme in Filoteig umhüllt dazu Vanilleglace

Pagoto

Sorbét me Metaxa 9.50

Zwetschgensorbet mit Metaxa

Sorbét me Lemoni 9.50

Zitronensorbet mit Vodka

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Das Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Rindfleisch Schweiz / Uruguay / Australien
Rindshackfleisch Schweiz
Schweinefleisch Schweiz
Kalbfleisch Schweiz
Lammfleisch Neuseeland / Australien
Perlhuhn Frankreich / Freiland

Der Fisch stammt aus folgenden Ländern:

Oktopus Marokko / Spanien / Wildfang
Calamares China / Wildfang
Crevetten Vietnam / Zucht
Moules Neuseeland / Zucht
Lachs Norwegen / Zucht

Unsere Milchprodukte beziehen wir von der Molkerei Birkenhof Uster.
Die Eier stammen von der Firma GalloSuisse aus Zollikofen.

