

Kria Oraktika

Tzatziki Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch	9.00
Melitzanosalata Auberginen-Dip mit Peperies Florinis	8.00
Tyrosalata Leicht pikanter Feta-Dip	9.00
Taramas Fischroggen-Dip	9.00
Revithosalata Kichererbsen-Dip	9.00
Pikilia Vorspeisenauswahl mit verschiedenen Dips Tzatziki, Tarama, Auberginen, Kichererbsen und leicht pikanter Feta-Dip	
für 2 Personen	26.00
für 4 Personen	38.00

Salates

Chorgiatiki Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Oliven und Fetakäse an Olivenöl-Rotweinessig-Dressing	13.50 / 16.50
Salata me votana kai manouri Blattsalat mit frischen Kräutern und Rahmkäse an Honig-Zitronen-Olivenöl-Dressing	12.50

Zesta Oraktika

Kolokithakia tiganita Frittierte Zucchettischeiben mit Tzatziki	12.50
Spanakotyropitakia Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta serviert mit Tzatziki	14.50
Keftedakia me saltsa ntomatas Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	15.50
Kalamarakia Frittierte Calamaresringe serviert mit Joghurt-Dip	14.50
Garides tiganaki Gebratene Riesencrevetten an Knoblauch-Olivenöl	16.00
Chtapodi skaras Oktopus vom Grill an Olivenöl und Oregano	19.00
Feta saganaki Fetakäse paniert	12.50
Halloumi Zypriotischer Grillkäse auf Tomaten	12.50
Pita Brot	2.00
<i>Soupses</i>	
Tagessuppe Täglich wechselnde Suppen	12.00



Spitika & Chortofakos

Moussaka 28.00

Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch überbacken mit Béchamel

Vegi Moussaka 24.00

Auberginen, Kartoffeln, Zucchetti und Champignons überbacken mit Béchamel

Kritharoto me garides 29.00

Kleine griechische Nudeln mit Riesencrevetten, Fenchel und Cherrytomaten an Ouzo-Tomatensauce, garniert mit Fetakäse

Giouvetsi 30.00

Kleine griechische Teigwaren mit Kalbsvoressen an Tomatensauce

Kreatika

Kotsi arni sto founo 34.00

Lammhaxe (ca. 450g) im Vakuum gegart serviert mit Ofenkartoffeln und Ratatouille

Souvlaki arni 36.00

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

Vodinó Poseidon 44.00

Zartes Rindsfilet (180g) auf Crevetten an Tomatensauce serviert mit Reis

Frankokota me ksira sika 28.00

Perlhunbrust an Feigensauce serviert mit Reis und Gemüse

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

Sorbet 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.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

