

*Kria Orkhtika* Kalte Vorspeisen

<b>Tzatziki</b> Joghurt-Dip mit Gurken und Knoblauch	9.00
<b>Melitzanosalata</b> Auberginen-Dip mit Peperies Florinis	9.00
<b>Tyrosalata</b> Leicht pikanter Feta-Dip	9.00
<b>Taramas</b> Fischroggen-Dip	9.00
<b>Revithosalata</b> Kichererbsen-Dip	9.00
<b>Pikilia</b> Vorspeisenauswahl mit verschiedenen Dips Tzatziki, Tarama, Auberginen, Kichererbsen, leicht pikanter Feta-Dip, Oliven und Pita	34.00
<b>Trilogia</b> Drei verschiedene Dips nach Wahl mit Pita	18.00

*Salates* Salate

<b>Chorgiatiki</b> Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Oliven und Fetakäse an Olivenöl-Rotweinessig-Dressing	18.00
<b>Salata me votana kai manouri</b> Blattsalat mit frischen Kräutern und Rahmkäse an Honig-Zitronen-Olivenöl-Dressing	14.00

*Zesta Orkhtika* Warme Vorspeisen

<b>Kolokithakia tiganita</b> Frittierte Zucchettischeiben mit Tzatziki	12.50
<b>Spanakotyropitakia</b> Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta serviert mit Tzatziki	14.50
<b>Keftedakia me saltsa ntomatas</b> Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	15.50
<b>Kalamarakia</b> Frittierte Calamaresringe serviert mit Joghurt-Dip	14.50
<b>Garides tiganaki</b> Gebratene Riesencrevetten an Knoblauch-Olivenöl	18.00
<b>Chtapodi skaras</b> Oktopus vom Grill an Olivenöl und Oregano auf Fava	19.00
<b>Feta saganaki</b> Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam	12.50
<b>Halloumi</b> Zypriotischer Grillkäse auf Tomaten	12.50
<b>Pita Brot</b>	2.00

*Souppes* Suppen

<b>Tagessuppe</b> Täglich wechselnde Suppen	12.00
--	-------

## Spitika Hauspezialitäten

**Moussaka** 28.00

Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch überbacken mit Béchamel

**Vegi Moussaka** 24.00

Auberginen, Kartoffeln und Champignons überbacken mit Béchamel

**Stifado** 36.00

Kalbsragout mit Schalotten geschmort aus dem Ofen, serviert mit Ofenkartoffeln

## Psarika Fischgerichte

**Kritharoto me garides** 26.00

Kleine griechische Nudeln mit Riesencrevetten, an Ouzo-Bisque-Sauce, garniert mit Fetakäse

**Striftoudi me thalassina** 34.00

Hausgemachte Teigwaren aus Kreta mit Crevetten, Calamars, Oktopus und Miesmuscheln an Spinat-Knoblauch-Olivenöl

**Solomos me fistikia aiginis** 30.00

Lachs mit Pistazienkruste serviert auf Spinatrisotto

## Kreatika Fleischgerichte

**Kotsi arni sto fourno** 34.00

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

**Souvlaki arni** 36.00

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

**Frankokota me ksira sika** 30.00

Perlhuhnbrust an Feigensauce serviert mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

**Gyros (Poulet oder Schwein)** 26.00

Fleisch vom rotierenden Spiess serviert mit Pommes frites, Tzatziki und Pitabrot garniert mit Zwiebeln

# MENÜ

## Epidorpio Dessert

**Giaourti me Meli** 9.50

Joghurt mit Honig und Baumnüssen

**Baklava** 9.50

Filoteig mit Walnussfüllung dazu Vanilleglace

**Galaktoboureko** 9.50

Vanillecreme in Filoteig umhüllt dazu Vanilleglace

## Pagoto Glace

**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:

Kalbsfleisch Schweiz  
Rindshackfleisch Schweiz  
Schweinefleisch Schweiz  
Kalbfleisch Schweiz  
Lammfleisch Neuseeland / Australien / Irland  
Perlhuhn Frankreich (Freiland)  
Poulet Schweiz

Der Fisch stammt aus folgenden Ländern:

Oktopus Marokko / Spanien / Wildfang  
Calamars 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.

