

*Kria Oraktika* 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 (für 4 Personen)</b> Vorspeisenauswahl mit verschiedenen Dips Tzatziki, Tarama, Auberginen, Kichererbsen, leicht pikanter Feta-Dip, Oliven und zwei Pita	36.00
<b>Trilogia (für 2 Personen)</b> Drei verschiedene Dips nach Wahl mit Pita	22.00

*Salates* Salate

	<i>gross</i>	<i>klein</i>
<b>Chorgiatiki</b> Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Oliven und Fetakäse an Olivenöl-Rotweinessig-Dressing	17.00	14.50
<b>Poseidon Salat</b> Grüner Blattsalat mit Manouri (Rahmkäse), Cherry Tomaten, Radieschen und trocken Brot an Zitronen-Honig-Dressing	14.50	

*Zesta Oraktika* Warme Vorspeisen

<b>Kolokithakia tiganita</b> Frittierte Zucchettischeiben mit Tzatziki	14.50
<b>Spanakotyropitakia</b> Filoteig gefüllt mit Spinat und Feta	14.50
<b>Keftedakia me saltsa ntomatas</b> Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce	16.50
<b>Dolmadakia</b> Gefüllte Weinblätter mit Reis an Joghurtminze Dip	16.50
<b>Kalamarata</b> Calamares mit Peperoni, Zwiebeln und Kapern an Ouzotomatensauce	16.50
<b>Garides tiganaki</b> Gebratene Riesencrevetten an Knoblauch-Olivenöl	19.50
<b>Chtapodi skaras</b> Oktopus vom Grill an Olivenöl und Oregano auf Fava	22.50
<b>Feta saganaki</b> Fetakäse im Filoteig mit Honig und Sesam	14.50
<b>Halloumi</b> Zypriotischer Grillkäse auf Tomaten	13.50
<b>Pita Brot</b>	2.00

*Soupses* Suppen

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

## Spitika Hauspezialitäten

**Moussaka** 32.00  
Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch überbacken mit Béchamel

**Vegi Moussaka** 30.00  
Auberginen, Kartoffeln und Champignons überbacken mit Béchamel

**Kritharoto me manitaria tou dasous** 28.00  
Kleine griechische Teigwaren mit Champignon-Mix an Trüffelcreme garniert mit Myzithra (Molkenkäse)

## Psarika Fischgerichte

**Solomos me fistikia aiginis** 36.00  
Lachs mit Pistazienkruste serviert auf Spinatrisotto

**Striftoudi me thalasina** 38.00  
Hausgemachte Teigwaren aus Kreta mit Crevetten, Calamares, Oktopus und Miesmuscheln an Spinat-Knoblauch-Olivenöl

**Kritharoto me garides** 32.00  
Kleine griechische Teigwaren mit Crevetten an cremiger Bisque-Sauce garniert mit Feta Dip

## Kreatika Fleischgerichte

**Kotsi arni sto founo** 36.00  
Lammhaxe (ca. 450g) im Vakuum gegart serviert mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

**Souvlaki arni** 38.00  
Saftiger Lammspiess (190g) mit Tzatziki, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

**Souvlaki mosharisio** 42.00  
Saftiger Rindsspiess (180g) mit Tzatziki, Ofenkartoffeln und Marktgemüse

**Frankokota me ksira sika** 32.00  
Perlhuhnbrust an Feigensauce serviert mit Ofenkartoffeln und Marktgemüse

**Gyros** 28.00  
Poulet oder Schwein 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** 10.50  
Filoteig mit Walnussfüllung dazu Vanilleglace

**Galaktoboureko** 12.50  
Vanilllecreme in Filoteig umhüllt dazu Vanilleglace

## Pagoto Glace

**Pagoto damaskino me Metaxa** 9.50  
Zwetschgensorbet mit Metaxa

**Pagoto lemoni me Vodka** 9.50  
Zitronensorbet mit Vodka

**Pagoto fistiki me Ouzo** 9.50  
Pistazienglace mit Ouzo

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  
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. 8.1% MwSt.

WWW.TAVERNA-POSEIDON.CH

