

Kalte Mezédes

1. Tzatzíki 7, 12

Griechischer Joghurt · Gurke · Knoblauch · Liebe

2. Trilogía Krémes 1, 4, 7, 9, 12

Dreierlei Cremes: Skordaliá-Kartoffel-Knoblauch-Püree · Tyrosaláta · Kréma Fassoláda Bohnen-Creme

3. Mezé Pikilía 7

Griechische Oliven-Trilogie · Mizíthra-Käse-Creme · getrocknete Tomate · Peperoni

4. Tyrosaláta 1, 3, 7

Weißer Féta-Creme mit griechischem Joghurt · Croutons

5. Skordaliá 12

Kartoffel-Knoblauch-Püree · Walnüsse

6. Kréma Fassoláda 4, 9, 12

Traditionelle Bohnen-Creme mit geräuchertem Fisch aus Griechenland

7. Pitoúles 1

Píta-Brot-Ecken · Weizen und Vollkorn · gegrillt · Olivenöl · griechischer Oregano

8. Fáva Santoríni 12

Fáva-Bohnen-Püree nach Santoríni-Art mit karamellisierte Zwiebeln und Kritamo-Seefenchel aus Syros

10. Extra-Brot 1

Salate

11. Salat Ospríon 12

Griechischer Hülsenfrüchte-Salat

12. Pantsária Saláta 7, 8, 12

Rote Beete · Creme vom Manoúri-Käse · Pinienkerne · Rucola · Olivenöl · Balsamico-Essig

13. Saláta Bowl Mylos 1, 7, 11, 12

Salat · Quinoa · Gemüse · Früchte · Halloumi Käse · kretische Dákos-Croutons · Sesam · Honig Vinaigrette · Granatapfel Sirup (vegan ohne Halloumi und Féta)

14. Choriátiki 7

Bauernsalat · Tomaten · Gurke · Paprika · Zwiebeln · Kapern · Kalamáta-Oliven · kretisches Olivenöl · Féta · griechischer Oregano (vegan mit Féta-Alternative)

15. Saláta Gaia 1, 7, 8, 9, 12

Bulgursalat · Rote Beete · Walnüsse · Granatapfel-Sirup · Féta-Schnee (vegan ohne Féta-Schnee)

Yamas[®]

mezé restaurant & weinbar

Da wir viele Speisen mit Brot servieren, deklarieren wir diese Speisen mit Gluten.

Warme Mezédes

30. Dolmadorisóttó 7, 8, 12

Risotto mit Xinómavro-Weinblätter und Kräutern gekocht · traditioneller Schafsjoghurt · Rosinen · Pinienkerne (vegan ohne Schafsjoghurt)

31. Lachaniká 9

Gegrilltes Gemüse · Zitronen-Olivenöl · griechischer Oregano · Basilikum-Öl (vegan)

32. Stifádo Manitária 12

Champignons · Stifádo-Zwiebeln und Silberzwiebeln in Mavrodaphne-Rotweinsauce

33. Kolokithokeftédes 1, 3, 7

Zucchini-Puffer mit Kräutern und Féta · Tzatzíki

34. Revithoboukiés 1, 9, 12

Kichererbsen-Bällchen · traditionelle Kräuter-Tomaten-Sauce · geriebener Féta (vegan ohne Féta)

35. Patátes Tiganités 7

Frittierte Kartoffelscheiben · griechisches Meersalz · Oregano (mit Graviera-Käse +1,20)

36. Keftedákia Vegan 1, 3, 7

Traditionelle Nudeln mit veganen „Hackfleischbällchen“ in Smirnéika-Tomatensauce (vegan ohne Mizíthra-Käse und Nudeln)

37. Moussakás Veggie 1, 3, 7, 9, 11, 12

Vegetarischer Auberginenaufbau · Kartoffeln · griech. Joghurt-Bechamelcreme · Sesam

**Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Biere enthalten Sulfite und
Gluten.**

Käse-Mezédes

20. Tiropitákia 1, 7

Fílo-Blätterteig · Fétacreme-Füllung

21. Metsovóne Kantaífi 1, 3, 7, 12

Geräucherter Käse aus Métsovo in Engelshaar-Teig · Tomaten-Paprika-Marmelade

22. Saganáki Sousámi 1, 3, 7, 11

Original-Féta · knusprige Sesam-Panade · Honigsauce

23. Veganáki 1, 9, 12

Vegane Féta- & Käse-Alternative im Pfännchen · pikant · Zwiebeln · Paprika · Oliven · gegrilltes Brot
(auch original mit echtem Féta und Kefalotyri-Käse)

Fisch-Mezédes

40. Kalamarákia 1, 4, 14

Calamari · griechisch frittiert · Zitrone

41. Oktapódi 4, 12, 14

Oktopus · gegrillt · graue Sepia-Fáva · Kapern · Zwiebeln · griechischer Oregano

42. Gavros 1, 4

Sardellen · frittiert · Zitrone

43. Garídes Saganáki 2, 4, 7, 9

Garnelen Saganáki · Gemüse · Féta · Oúzo · Kräuter · Tomaten-Kräutersauce

44. Garídes Skordátes 4, 9, 12, 14

Garnelen · Paprika · frische Kräuter · schwarzer Knoblauch aus Vólos · in Olivenöl gebraten

45. Tsiπούra Filéto 1, 4, 7, 9, 12

Doradenfilet · gebraten · Sellerie Püree · Basilikumöl · Kalamáta-Oliven-Crumble

Fleisch-Mezédes

50. Souvlákia Chiriná 1

Drei traditionelle Souvláki-Spieße vom Schwein · gegrillt

51. Pulled Pork Gýros 1, 7, 10, 12

Pulled Pork Gýros vom Schwein · zypriotisches Pitabrot · Tzatziki

52. Kotópoulo 1, 10, 12

Marinierte Hähnchenscheiben vom Wellfoort-Hähnchen · gegrillt · Hausgewürz

53. Souvláki Black Angus 9

Souvláki vom Black Angus Rind (ca. 100 g) von unserem griechischen Importeur · gegrilltes Gemüse · Meersalz

54. Biftékia 1, 3, 7, 10

Gegrillte Hacksteaks von dreierlei Gehacktes · zypriotisches Pitabrot · Féta-Mousse

55. Stekákia 1

Gegrillte Lammhüfte · griechischer Oregano

56. Riganáto 1, 12

Schweinefiletspitzen aus der Pfanne · Paprika · griechischer Oregano · Olivenöl · Zitrone

Desserts

60. Soufflé Lava 1, 3, 7, 8

Schokoladenteig · weicher Kern aus geschmolzener Schokolade (mit Vanilleeis +1,20)

61. Yaoúrti mé Méli 7, 8

Griechischer Joghurt klassisch · Walnüsse · griechischer Honig

62. Rizógalo 1, 7

Milchreis nach fluffiger Yamas-Art · Sauerkirsch-Marmelade · Crumble vom griechischen Mocca

63. Mousse Halvá 1, 8, 11

Halvá Mousse (Sesamspezialität aus Makedonien) · Baklavá-Fílo-Blätter (vegan)

64. Galaktompoúreko Deluxe 1, 3, 7, 8

Galaktompoúreko Mille Feuille · Zitronen-Milch-Creme in Schichten mit knusprigen Fílo-Blätterteig-Blättern · mit Ingwer-Sirup

65. Epilogí Epidórpion 1, 3, 7, 8, 11

Dessert-Trilogie · Rizógalo · Mousse Halvá · Galaktompoúreko

Allergene gemäß Allergenverordnung

- | | | | | | |
|---|-------------------------|----|--------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide | 6 | Sojabohnen | 11 | Sesamsamen |
| 2 | Krebstiere | 7 | Milch (einschl. Laktose) | 12 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 3 | Eier | 8 | Schalenfrüchte | 13 | Lupine und Lupinenerzeugnisse |
| 4 | Fisch | 9 | Sellerie | 14 | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse | 10 | Senf | | |