

# Yamas<sup>®</sup>

mezé restaurant & weinbar



„you say Tapas - we say Mezé“



Es ist unsere Leidenschaft, dir die griechische Küche so zu präsentieren, wie du es vielleicht nur aus Griechenland kennst.

Lass dich von unseren Mezédes begeistern und teile sie! Denn das Mezé-Glück verdoppelt sich, wenn man teilt!

Entdecke auch unsere Flaschenweinkarte – die wohl beste griechische Weinkarte der Region!

## Beginnen wir mit ...

### Yamas Tonic 6,90/0,2l

Unser Savatiano-Wein wird mit Tonic Water & Limette serviert. Der perfekte Aperitif.

oder ...

### Masticha Lime 7,90/0,2l

Der erfrischende griechische Aperitif mit Masticha-Likör, Limette, Minze, Eis und einem Schuss Soda.

## Kalte Mezédes

### 1. Tzatzíki 5,80

Griechischer Joghurt · Gurke · Knoblauch · Liebe

### 2. Trilogía Krémes 9,60

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

### 3. Mezé Pikilía 8,60

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

### 4. Tyrosaláta 6,80

Weißer Féta-Creme mit griechischem Joghurt · Croutons

### 5. Skordaliá 6,80

Kartoffel-Knoblauch-Püree · Walnüsse

### 6. Kréma Fassoláda 7,40

Traditionelle Bohnen-Creme mit geräuchertem Fisch aus Griechenland

### 7. Pitoúles 3,60

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

### 8. Fáva Santoríni 6,90

Fáva-Bohnen-Püree nach Santoríni-Art mit karamellierte Zwiebeln und Krítamo-Seefenchel aus Syros

### 10. Extra-Brot 1,00

## Salate

### 11. Salat Ospríon 7,40

Griechischer Hülsenfrüchte-Salat

### 12. Pantsária Saláta 7,40

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

### 13. Saláta Bowl Mylos 11,80

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

### 14. Choriátiki 10,80

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

### 15. Saláta Gaia 7,40

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

## Käse-Mezédes

### 20. Tiropitákia 5,90

Filo-Blätterteig · Fétacreme-Füllung

### 21. Metsovóne Kantaífi 8,90

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

### 22. Saganáki Sousámi 8,40

Original-Féta · knusprige Sesam-Panade · Honigsauce

### 23. Veganáki 8,60

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

## Warme Mezédes

### 30. Dolmadorisóttó 9,80

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

### 31. Lachaniká 7,90

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

### 32. Stifádo Manitária 9,80

Champignons · Stifádo-Zwiebeln und Silberzwiebeln in Mavrodaphne-Rotweinsauce

### 33. Kolokithokeftédes 7,40

Zucchini-Puffer mit Kräutern und Féta · Tzatzíki

### 34. Revithoboukiés 6,90

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

### 35. Patátes Tiganités 3,90

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

### 36. Keftedákia Vegan 6,90

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

### 37. Moussakás Veggies 8,40

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

## Ideal für größere Gruppen: „Flying Mezé“ pro Person 33,50

Es erwartet Sie eine große Auswahl unserer beliebtesten Mezédes in mehreren Gängen. Auch als vegetarischen Variante erhältlich · Ohne Garnelen und Dessert 28,50 pro Person

## Für Allergiker bieten wir eine gesonderte Speisekarte an.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.

## Fisch-Mezédes

- 40. Kalamarákia** 8,60  
Calamari · griechisch frittiert · Zitrone
- 41. Oktapódi** 15,60  
Oktopus · gegrillt · graue Sepia-Fáva · Kapern · Zwiebeln · griechischer Oregano
- 42. Gavros** 8,40  
Sardellen · frittiert · Zitrone
- 43. Garídes Saganáki** 12,20  
Garnelen Saganáki · Gemüse · Féta · Oúzo · Kräuter · Tomaten-Kräutersauce
- 44. Garídes Skordátes** 12,20  
Garnelen · Paprika · frische Kräuter · schwarzer Knoblauch aus Vólos · in Olivenöl gebraten
- 45. Tsipoúra Filéto** 9,60  
Doradenfilet · gebraten · Sellerie Püree · Basilikumöl · Kalamáta-Oliven-Crumble

## Fleisch-Mezédes

- 50. Souvlákia Chiriná** 7,80  
Drei traditionelle Souvláki-Spieße vom Schwein · gegrillt
- 51. Pulled Pork Gýros** 7,90  
Pulled Pork Gýros vom Schwein · zypriotisches Pítabrot · Tzatzíki
- 52. Kotópoulo** 9,50  
Marinierte Hähnchenscheiben vom Wellfoort-Hähnchen · gegrillt · Hausgewürz
- 53. Souvláki Black Angus** 12,60  
Souvláki vom Black Angus Rind (ca. 100 g) von unserem griechischen Importeur · gegrilltes Gemüse · Meersalz
- 54. Biftékia** 7,80  
Gegrillte Hacksteaks von dreierlei Gehacktes · zypriotisches Pítabrot · Féta-Mousse
- 55. Stekákia** 9,80  
Gegrillte Lammhüfte · griechischer Oregano
- 56. Riganáto** 9,80  
Schweinefiletspitzen aus der Pfanne · Paprika · griechischer Oregano · Olivenöl · Zitrone

## Desserts

- 60. Soufflé Lava** 6,90  
Schokoladenteig · weicher Kern aus geschmolzener Schokolade (mit Vanilleeis +1,20)
- 61. Yaoúrti mé Méli** 5,90  
Griechischer Joghurt klassisch · Walnüsse · griechischer Honig
- 62. Rizógalo** 7,80  
Milchreis nach fluffiger Yamas-Art · Sauerkirsch-Marmelade · Crumble vom griechischen Mocca
- 63. Mousse Halvá** 6,90  
Halvá Mousse (Sesamspezialität aus Makedonien) · Baklavá-Fílo-Blätter (vegan)
- 64. Galaktompoúreko Deluxe** 8,90  
Galaktompoúreko Mille Feuille · Zitronen-Milch-Creme in Schichten mit knusprigen Fílo-Blätterteig-Blättern · mit Ingwer-Sirup
- 65. Epilogí Epidórpion** 8,90  
Dessert-Trilogie · Rizógalo · Mousse Halvá · Galaktompoúreko

## Flüssige Desserts

- Tentura** 3,00/2cl  
Ein intensiver Kräuter-Zimt-Likör aus Patras mit rundem, würzigem, orientalischem Geschmack.
- Masticha** 3,00/2cl  
Ein klarer Likör, gewonnen aus dem Harz der Pinienbäume von der Insel Chíos. Sein Aroma erinnert an frische, süße Möhren und Rosmarin. Serviert mit einem Eiswürfel.
- Limoncello Katsaros** 3,50/2cl  
Von der ältesten Destillerie der Welt (seit 1856) · Weich, mit mit einer herrlich knackigen Süße und einem vollem Zitrusgeschmack.

## Oúzo trinken ...

Oúzo trinken ist eine Kunst! Genieße Oúzo als perfekten Aperitif. Auf Eis oder mit etwas Wasser verdünnt ist Oúzo auch ein wunderbarer Begleiter zu deinen Mezédes.

- Sans Rival** 4,80/4cl  
Mild, mit Mandelnuancen im Abgang.
- Plomari** 4,80/4cl · 12,50/0,2l-Flasche  
Aus Lesbos. Rein im Geschmack.
- Barbagiánni** 5,50/2cl · 15,00/0,2l-Flasche  
Einer der besten Oúzos des Landes von der Insel Lesbos.
- Babatzim** 5,50/4cl  
Anis, Mastix, Zimt, Nelken, Koriander, Minze u.a. fanden ihren Weg in die Destillationskolben. Top!
- Jivaeri Triple** 5,50/4cl · 14,00/0,2l-Flasche  
Mit 14 Kräutern & Samen destilliert. Sehr feines Aroma.
- Matarelli** 14,00/0,2l-Flasche  
Feiner Oúzo aus Lesbos mit Bio-Anis

## Tsípouro

Griechische destillierte Tradition im Glas

- Zacharia** 5,80/4cl · 16,00/0,2l-Flasche  
Bio Tsípouro. Samtig, vollmundig, fruchtig, von unserem Freund Stelios.
- Agionéri** 4,20/2cl  
Fassgereift mit leicht würzigen Aromen.
- Katsaros „Black Label“** 3,80/2cl  
Zweifache Destillation, frisches Bouquet.
- Kreta Raki** 3,80/2cl  
Reiner Trester von der Insel Kreta. Klassiker!
- Idoniko** 3,80/2cl  
Mit Anis verarbeiteter, traditioneller Tresterbrand.
- Methexis** 4,50/2cl  
Aromen von Rosen-, Zitronen- und Orangenblüten.
- Methexis Cigar** 6,60/2cl  
Außergewöhnlicher Barrique-Tresterbrand

Das Mezé-Glück verdoppelt sich, wenn man teilt! Teile deine Begeisterung auch auf Instagram!

Poste und verlinke deine Mezédes auf [@yamas\\_meze\\_dortmund](https://www.instagram.com/yamas_meze_dortmund) #greekfoodlovers #mezelovers #greekwinelovers





## Offene Weißweine

### Yamas Weiß · Samartzís

Rebsorten: Kontoura & Malagouziá, aus Theben

Der leichte, fruchtige, leckere Yamas-Hauswein von unserem Freund Panos.

5,00/0,15l · 19,50/0,75l

### Moschofilero Feast · Seméli

Rebsorte: Moschofilero, vom Peloponnes

Elegante Aromen von Litchi, Zitronen, Rosenduft. Fruchtig & erfrischend – nicht nur im Sommer!

5,30/0,15l · 21,50/0,75l

### Atma Weiß · Thymiopoulos

Rebsorten: Malagouziá & Xinómavro, aus Naoussa

Fast Bio-dynamisch. Charmant, einladend

5,80/0,15l · 24,50/0,75l

### Savatianó · Papagiannakos

Rebsorte: Savatianó, aus Markópoulo in Attika

Frischer, fruchtiger Weißwein mit Apfelduft und zarten Zitrusaromen, sehr dezenter Säure und erfrischend wenig Restzucker.

6,30/0,15l · 26,50/0,75l

## Offener Roséwein

### Yamas Rosé · Samartzís

Rebsorte: Kontoura & Syrah, aus Theben

Nicht ohne Grund seit langem unser Rosé-Klassiker.

5,20/0,15l · 20,50/0,75l

## Offene Rotweine

### Yamas Rot · Samartzís

Rebsorten: Merlot & Syrah, aus Theben

Gut strukturiert, mit knackigen Tanninen und lang anhaltendem Abgang.

5,00/0,15l · 19,50/0,75l

### Agiorgítiko Feast · Seméli

Rebsorte: Agiorgítiko, Peloponnes

Wenig Tannin und Säure, daher weich fruchtig und sanft.

5,30/0,15l · 20,50/0,75l

### Atma Rot · Thymiopoulos

Mandilaria von Santorini & Xinómavro, aus Naoussa

Ein genialer Blend. Dichte und opulente Frucht, säurebetont und komplex.

5,80/0,15l · 24,50/0,75l

### Premno · Tátsis

Xinómavro & Negóska aus Goumenissa in Makedonien

Voller, satter, köstlicher, beeriger und eleganter Naturwein. So schmeckt es, wenn Tannine schmelzen.

6,80/0,15l · 32,00/0,75l

Viele weitere ausgezeichnete Weine haben wir auf unserer Weinkarte. Gern helfen wir bei der Auswahl!

## Vorher

### Peleano · Wine Sprizz

Leichter aromatischer Moschofilero Wein-Sprizz vom Peloponnes mit zarten Bubbles und Aromen von weißen Blumen und Limette.

6,90/0,15l · 34,00/0,75l

### Otto Athens Vermouth 6,50/5cl

Eleganter Vermouth aus Athen

### Aperol Sprizz 7,50/0,2l

### Lillet Wild Berry 7,50/0,2l

### Athenian Sprizz 7,90/0,2l

Otto Athens Vermouth · Secco · Tonic Water · Orange · auf Eis

## Alkoholfreie Alternative

### Cuvée Nr. 23 · J. Geiger 6,50/0,15l

Dominante Frische vom Rhabarber mit leichtem Duft von Apfel- und Rosenblüten. Frischer Apfel, präsenste und bleibende Säure von Ampfer und Oxalis mit herbem Nachhall. Spielerisch prickelnd auf der Zunge.

## Alkoholfreie Getränke

### Purezza Premium Water

Still oder Laut · in der Flasche

3,00/0,35l · 5,60/0,75l

als Flatrate am Tisch = 3,50 € pro Person am Tisch

### Selters 6,50/0,75l

Classic oder Naturell

### Pepsi Cola/Pepsi Zero 2,90/0,2l · 4,20/0,4l

### Mirinda/7Up 2,90/0,2l · 4,20/0,4l

### Loux Vissinada/Portokaláda 3,40/0,25l

griechische Kirsch-/Orangenlimonade

### Schweppes chininhaltig 2,90/0,2l

Bitter Lemon, Tonic Water oder Ginger Ale

### Vita Malz 3,50/0,33l

### Granini Apfel-/Orangensaft /-Schorle

3,00/0,2l · 5,30/0,4l

### Granini Maracujasaft/-Schorle

3,20/0,2l · 5,60/0,4l

## Biere

### BRINKHOFF's No. 1 3,00/0,25l · 4,80/0,4l

### Hövels 4,20/0,3l

### Büble Weizenbier 5,60/0,5l

hell, dunkel o. alkoholfrei

### Brinkhoff's Alkoholfrei 3,80/0,33l

## Nachher

### Mastícha-Likör Vertana 3,00/2cl

### Tentura Zimt-Likör aus Patras 3,00/2cl

### Grace Gin 7,90/4cl

Aus Griechenland und aus Weintrauben.

### Mataroa Gin 7,90/4cl

Griechischer Gin mit Mittelmeer-Länder-Einflüssen.

### Mataroa Pink Gin 7,90/4cl

Griechischer Granatapfel trifft auf ägyptischen Hibiskus.

### Mastiqqin 7,90/4cl

Gin mit Mastícha von Chíos. Beeindruckende Kombination.

### Metaxa\*\*\*\*\* 3,50/2cl

### Metaxa\*\*\*\*\* 4,00/2cl

### Metaxa Grand Fine 6,00/2cl

### Metaxa Reserve 6,50/2cl

### Ramazzotti/Averna 3,50/2cl

### Baileys/Amaretto Disaronno 3,00/2cl

### Havana Club 3 Years 6,00/4cl

### Havana Club 7 Years 7,00/4cl

### Tequila José Cuervo 3,50/2cl

### Johnnie Walker Red Label 6,00/4cl

### Johnnie Walker Black Label 7,00/4cl

### Whisky Talisker Single Malt 8,00/4cl

Bei Longdrink-Bestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 für den Softdrink

Weitere coole Drinks

gibt es auf unserer **Cocktail-Karte!**

## Kaffee & Co. Koffeinhaltig

### Espresso · Dersut Caffè 2,40

### Espresso Macchiato 2,80

### Cappuccino 3,40

### Latte Macchiato 4,00

(mit Karamell-Sirup +0,70)

### Tasse Kaffee Americano 2,80

### Griechischer Mocca 3,30

Craft Mocca von Apostolidis

### Frappé/Freddo Espresso 3,90

### Freddo Cappuccino 4,50

### Heiße Schokolade 2,90

### Kretischer Bio-Tee 3,50

(verschiedene Sorten)

### Schwarzer Bio-Tee 3,20