

Yamas[®]

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. Yaoúrta 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