

Yamas®

mezé restaurant & weinbar

Mezé Empfehlungen

W1 Dakáki - 8,40

Die Kretische Bruschetta mit Dakos - Paximadi - Zwieback ·
Tomatencreme · Graviera-Käse vom Olymp · Aubergine ·
Kalamata Oliven-Crumble Minze

#1,7,11,12

W2 Midia Saganáki - 10,60

Miesmuscheln in Weißwein-Senf-Sauce · Feta · frische Kräuter · Zitrone

#7,10,12,14

W3 Spatsofàï - 9,80

Pikante griechische Bauernwurst (Loukániko) · Paprika · Tomate · Kräuter

9, 12

W4 Bougátsa Kolokítha - 7,80

Filo-Blätterteig · Kürbiscreme · Pulver von karamellisierten Kürbiskernen ·
Joghurteis

#1, 3, 7, 12

Neu! Griechischer Icetea!

Zitrone- oder Pfirsich-Bergtee vom Olymp!

5,40 / 0,4l

Champagner Bruno Paillard Extra Brut

45 % PINOT NOIR, 33 % CHARDONNAY, 22 % PINOT MEUNIER · REIMS

Sehr trockener, eleganter Champagner mit feiner Perlage, frischer
Zitrusfrucht, dezenten Brioche-Noten und klarem, langem Finish.

95,00/0,75l

#Allergene gemäß Allergenverordnung: 1 Glutenhaltiges Getreide, überwiegend Weizen, 2 Krebstiere,
3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch, (einschl. Laktose), 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf,
11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse, 14 Weichtiere und
Weichtiereerzeugnisse; Alle Angaben ohne Gewähr



GREEK
WINE
lovers *by Yamas*

Aiora · Moschopolis



ASSYRTIKO, MALAGOUZIA & XINOMAVRO · BEI THESSALONIKI

Ein überaus feiner und leckerer Wein mit fruchtigen und zugleich würzigen Aromen. Tolle Balance!

7,90/0,15l · 29,00/0,75l

Palatia · Argyros



ASSYRTIKO · SANTORIN

Frische Aromen von Pfirsich und Zitrusfrüchten treffen auf weißen Pfeffer, Kräuter und sanfte Mineralität. Vollmundig und elegant!

Aus dem Coravin.

11,50/0,1l · 77,00/0,75l

Mikrí Kivotós · Lantides



2025 MOSCHOPHILERO ·
AUS ARGOS/PELOPONNES

In der Nase stechen Aromen nach süßen Quitten, Erdbeeren und Rosen besonders hervor. Sehr ausgewogen und reich an öliger, butterartiger Textur.

8,50/0,15l · 33,00/0,75l

Cava Boutari · Boutari



2023 XINOMAVRO, CAB. SAUVIGNON, SYRAH &
MERLOT /MAKEDONIEN

Absoluter Klassiker! Gereifter Xinomavro mit Aromen von reifen roten Früchten, getrockneten Kräutern und Gewürzen, feinen Tanninen und einem langen, harmonischen Abgang

8,50/0,15l · 33,00/0,75l