

The background is a complex collage of geometric shapes in dark blue, black, brown, and terracotta. At the top center, a white bowl-shaped object with a pink floral pattern sits on a stem. To its right is a white starburst. Below the bowl, a white vertical bar is visible. In the center, a white rectangle contains the text. To the right of the rectangle, there are two circles, one half blue and one half red. At the bottom right, a pink branch with leaves and berries is visible.

NÜNI

SPEISEKARTE

von unseren Küchenchefs Emilios
Chalaris und Grigoris Lagoudakis

NÜNI



Mezze Menü zum Teilen

Für 2 Personen empfehlen wir 4-6 Mezze

KALTE MEZZE

- | | |
|--|---|
|  | Tzatziki 11.5
Griechischer Joghurt, Gurke, Knoblauch |
|  | Tirokafteri 12
Pikantes Feta-Mousse mit geräuchertem Paprika |
|   | Hummus 11
Mit marinierten Kichererbsen und Sumac |
|   | Grüne und Kalamata Oliven 6
Mit extra nativem Olivenöl und Kräutern |
|  
auf Anfrage | Dolmadakia 15.5
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern,
auf Joghurtcrème |
|  | Hausgemachte Spanakopitakia 17.5
Spinatpastete mit Feta-Streuseln und Dillöl |





























SALAT

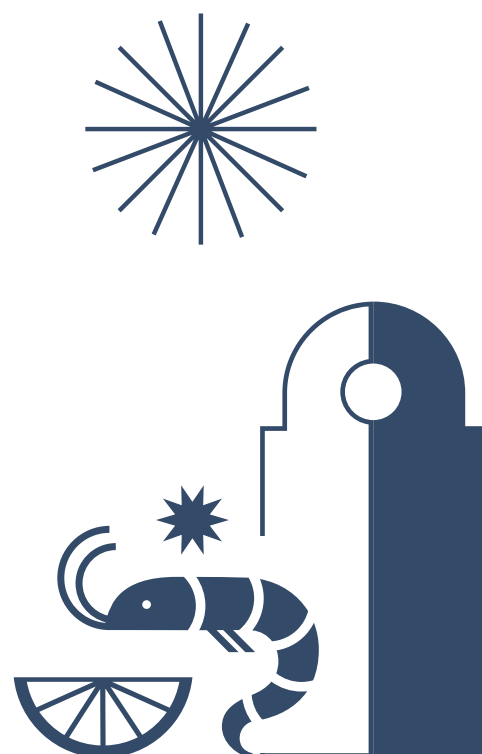


- | | |
|--|--|
|  | Dakos - Kretischer Salat 21
Zwieback aus kretischer Gerste, Galomyzithra-Käse,
frische Tomaten und Oregano |
|  | Choriatiki - Griechischer Salat 24
Cherry-Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse
und Johannsbrot-Zwieback |
|  
auf Anfrage | Grüner Salat 20.5
Mit sonnengetrockneten Tomaten, Croutons,
Graviera-Flocken und gereiftem Balsamico-Dressing |

NÜNI

WARMER MEZZE _____

 	Pita Brot Mit nativem Olivenöl und Oregano	3
  	Potato Chunks Hausgemachte Kartoffeln, in Salz gebacken und frittiert	12
	Nüni Potato Chunks Hausgemachte Kartoffeln, in Salz gebacken und frittiert, mit Graviera-Käse und Soutzouki überbacken	15
	Feta in Filoteig Mit Honig und Sesam	15.5
	Kolokithokeftedes Frittierte Zucchini auf Joghurtsauce mit Kräutern	15
 	Gegrillter Halloumi Mit Chili-Marmelade	14.5
	Garnelen Saganaki Garnelen mit Tomatensauce, Ouzo und Feta-Käse	26
  	Revithada Kichererbseneintopf mit Rosmarin und Orange	23
  	Okraeintopf nach mediterraner Art Okraeintopf mit Tomatensauce	24
 	Wolfsbarschilet Mit saisonalem Wildgemüse, Dill und Zitronen-Öl-Dressing	36
	Mini Kebabs Mit würziger Tomatensauce, Joghurt und Fladenbrot	27
 	Tigania Schweinefleischpfanne mit grünem Pfeffer, Lauch, Weisswein und Senfsauce	28
 	Poulet Souvlaki Hähnchenspiesse mit Galomizithra-Käse, Babyspinat-Salat und Zitronen-Öl-Dressing	35
auf Anfrage		38
	Lamm Kleftiko Langsam gegartes Lammfleisch in Backpapier mit Tomaten, Babykartoffeln, Peperoni und Graviera-Käse	39
	Rinderbäckchen Geschmort in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree	31
	Vegi Moussaka Hausgemachtes traditionelles Vegi-Moussaka	



DESSERT _____

-  **Galaktobourekó** **12**
Griessquark, karamellierter Filoteig und Vanillesirup
-  **Portokalopita** **13**
Orangenkuchen mit Sirup und Vanilleeis
-  **Glace pro Kugel** **4.5**
Bitte fragen Sie unser Personal nach dem saisonalen Angebot



Deklaration

Wir kochen mit extra nativem Olivenöl und braten mit Sonnenblumenöl, unser Fleisch kommt aus der CH, Fisch aus GR/IT/SP und Meeresfrüchte aus Vietnam

Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch



Vegan



Vegetarisch oder Vegan erhältlich

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

