



NÜNI

## MEZZE APÉRO 42 PLATTE

für 2 Personen

### Dip Variation

#### Tzatziki<sup>23</sup>

Griechischer Joghurt-Dip, Gurke, Knoblauch

#### Hummus<sup>123</sup>

mit marinierten Kichererbsen und Sumac

#### Geräucherter Auberginen-Dip<sup>124</sup>

Dazu:

#### Pita Brot

#### Grüne und Kalamata Oliven

#### Graviera Käse

#### Gefüllte Weinblätter «Dolmadakia»<sup>1\*234\*</sup>

#### Pommes Frites

#### Mini Kebabs<sup>1\*</sup>

1 Laktosefrei

2 Glutenfrei

3 Vegetarisch

4 Vegan

\* auf Anfrage

### Deklaration

Wir kochen mit extra nativem Olivenöl und braten mit Sonnenblumenöl, unser Fleisch kommt aus der CH.

\*Bitte informieren Sie unser Personal über Allergien\*

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

## SNACKS

**Dip Variation mit Pita Brot<sup>3</sup>** 19  
Tzatziki, Melitzanosalata, Hummus

**Pita Brot<sup>14</sup>** 3  
Mit extra nativem Olivenöl und Oregano

**Grüne und Kalamata Oliven<sup>124</sup>** 8  
Mit extra nativem Olivenöl und Kräutern

**Pommes Frites<sup>124</sup>** 9.5

**Nüni Pommes Frites<sup>12</sup>** 12.5  
Mit Soutzouki-Mayo und Schnittlauch

**Falafel<sup>1\*234\*</sup>** 18  
Auf gemischtem Salat und Zwiebeln  
mit Joghurt-Tahini-Dressing

**Poulet-Gyros-Pinsa** 27  
Mit Tzatziki, Mozzarella, Zwiebeln

## DESSERT

**Schokoladen-Fudge-Kuchen** 13  
Mit Butterscotch und Fior-Di-Latte-Glace

**Orangenkuchen** 13  
Mit Sirup und Vanilleeis

**Joghurt mit Honig und Walnüssen<sup>2</sup>** 8

**Glace pro Kugel** 4.5  
Bitte fragen Sie unser Personal nach dem  
saisonalen Angebot

14–18 Uhr

SNACKS