

NÜNI

Mezze Menü zum Teilen
Für 2 Personen empfehlen wir 4-6 Mezze

SALAT

Dakos – Kretischer Salat ³ 21
Zwieback aus kretischer Gerste, Galomyzithra-Käse, frische Tomaten und Oregano

Choriatiki – Griechischer Salat ⁵ 24
Cherry-Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse und Johannisbrot-Zwieback

Grüner Salat ^{35*} 20.5
Mit sonnengetrockneten Tomaten, Croutons, Graviera-Flocken und gereiftem Balsamico-Dressing

Kalter Kartoffelsalat ¹²⁴ 19.5
Mit Kapern, Zwiebeln, Senf und Petersilien

KALTE MEZZE

Tzatziki ²³ 13
Griechischer Joghurt, Gurke, Knoblauch

Melitzanosalata ¹²⁴ 12
Geräucherter Auberginen-Dip mit Rotem Paprika und Petersilien

Hummus ¹²⁴ 13
Mit marinierten Kichererbsen und Sumac

Grüne und Kalamata Oliven ¹²⁴ 7
Mit extra nativem Olivenöl und Kräutern

Dolmadakia ^{25*} 15.5
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, auf Joghurtcrème

Chtapodi «Xidato» ¹² 23
Oktopus Antipasti

WARMER MEZZE

Pita Brot ¹⁴ 3
Mit nativem Olivenöl und Oregano

Potato Chunks ¹²⁴ 12
Hausgemachte Kartoffeln, in Salz gebacken und frittiert

Nüni Potato Chunks ² 15
Hausgemachte Kartoffeln, in Salz gebacken und frittiert, mit Graviera-Käse und Soutzouki überbacken

Graviera Saganaki ³ 16
Käse im Pankomehl mit Zitronenmarmelade

Kolokithokeftedes ³ 16.5
Frittierte Zucchini auf Joghurtsauce mit Kräutern

Gegrillter Halloumi ²³ 15.5
Mit Chili-Marmelade

Garnelen Saganaki ² 27
Garnelen mit Tomatensauce, Ouzo und Feta-Käse

Revithada ¹²⁴ 23
Kichererbseneintopf mit Rosmarin und Orange

Tourlou ²⁵ 25
Gemüseintopf mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, dazu Joghurt

Lachsfilet ¹ 36
Auf Tabouleh Salat und Zitronen-Öl-Dressing

Mini Kebabs 28
Mit würziger Tomatensauce, Joghurt und Fladenbrot

18-21.30 Uhr

SPEISEN

NÜNI

Tigania ¹² Schweinefleischpfanne mit grünem Pfeffer, Lauch, Weisswein und Senfsauce	29
Poulet Souvlaki ^{12*} Hähnchenspiesse mit Galomizithra-Käse, Babyspinat- Salat und Zitronen-Öl-Dressing	35
Lamm Kleftiko ² Langsam gegartes Lammfleisch in Backpapier mit Tomaten, Babykartoffeln, Peperoni und Graviera-Käse	39
Stifado ² Griechischer Rinderschmortopf mit Kartoffelpüree	38
Vegi Moussaka ³ Hausgemachtes traditionelles Vegi-Moussaka	31
Pastitsio Griechischer Hackfleisch-Nudelaufauf mit Bechamelsauce	33

1 Laktosefrei

2 Glutenfrei

3 Vegetarisch

4 Vegan

5 Vegetarisch und Vegan erhältlich

* 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

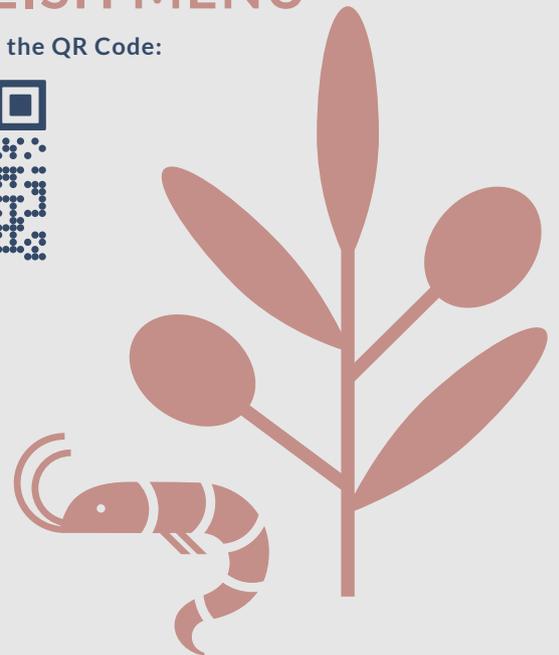
Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

DESSERT

Schokoladen-Fudge-Kuchen für 2 Personen Mit Butterscotch und Vanilleeis	18
Portokalopita Orangenkuchen mit Sirup und Vanilleeis	13
Joghurt mit Honig und Walnüssen ²	8
Glace pro Kugel Bitte fragen Sie unser Personal nach dem saisonalen Angebot	4.5

ENGLISH MENU

Please scan the QR Code:



18-21.30 Uhr

SPEISEN