

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	

KALTE MEZZE

Tzatziki ³	11.5
Griechischer Joghurt, Gurke, Knoblauch	
Tirokafteri ³	12
Pikantes Feta-Mousse mit geräuchertem Paprika	
Hummus ¹²⁴	11
Mit marinierten Kichererbsen und Sumac	
Grüne und Kalamata Oliven ¹²⁴	6
Mit extra nativem Olivenöl und Kräutern	
Dolmadakia ^{25*}	15.5
Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern, auf Joghurtcrème	
Hausgemachte Spanakopitakia ⁵	17.5
Spinatpastete mit Feta-Streuseln und Dill	

WARME 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	
Feta in Filoteig ³	15.5
Mit Honig und Sesam	
Kolokithokeftedes ³	15
Frittierte Zucchetti auf Joghurtsauce mit Kräutern	
Gegrillter Halloumi ²³	14.5
Mit Chili-Marmelade	
Garnelen Saganaki ²	26
Garnelen mit Tomatensauce, Ouzo und Feta-Käse	
Revithada ¹²⁴	23
Kichererbseneintopf mit Rosmarin und Orange	
Okraeintopf nach mediterraner Art ¹²⁴	24
Okraeintopf mit Tomatensauce	
Wolfsbarschfilet ¹²	36
Mit saisonalem Wildgemüse, Dill und Zitronen-Öl-Dressing	
Mini Kebabs	27
Mit würziger Tomatensauce, Joghurt und Fladenbrot	

18–21.30 Uhr

SPEISEN

NÜNI

Tigania ¹² 28
Schweinefleischpfanne mit grünem Pfeffer, Lauch,
Weisswein und Senfsauce

Poulet Souvlaki ^{12*} 35
Hähnchenspieße mit Galomizithra-Käse,
Babyspinat- Salat und Zitronen-Öl-Dressing

Lamm Kleftiko ² 38
Langsam gegartes Lammfleisch in Backpapier mit
Tomaten, Babykartoffeln, Peperoni und Graviera-Kä-
se

Rinderbäckchen ² 39
Geschmort in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree

Vegi Moussaka ³ 31
Hausgemachtes traditionelles Vegi-Moussakal

DESSERT

Galaktoboureko ³ 12
Griessquark, karamellisierter Filoteig
und Vanillesirup

Portokalopita ³ 13
Orangenkuchen mit Sirup und Vanilleeis

Glace pro Kugel ³ 4.5
Bitte fragen Sie unser Personal nach dem
saisonalen Angebot

1 Laktosefrei

2 Glutenfrei

3 Vegetarisch

4 Vegan

5 Vegetarisch und Vegan erhältlich

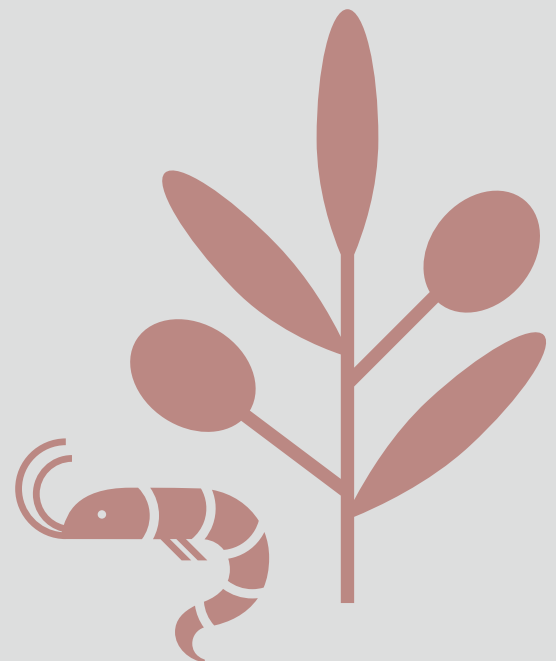
* auf Anfrage

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.



18-21.30 Uhr

SPEISEN