

**Mezze Menü zum Teilen**  
**Für 2 Personen empfehlen wir 4–6 Mezze**

## SALAT

<b>Griechischer Salat</b> <sup>1*2*34*</sup>	24
Cherry-Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta-Käse und Johannisbrot-Zwieback	
<b>Grüner Salat</b> <sup>1*2*34*</sup>	20.5
Mit sonnengetrockneten Tomaten, Croutons, Graviera-Flocken und gereiftem Balsamico-Dressing	

## KALTE MEZZE

<b>Tzatziki</b> <sup>23</sup>	13
Griechischer Joghurt, Gurke, Knoblauch	
<b>Geräucherter Auberginen-Dip</b> <sup>124</sup>	13
Mit Rotem Paprika und Petersilien	
<b>Hummus</b> <sup>124</sup>	13
Mit marinierten Kichererbsen und Sumac	
<b>Grüne und Kalamata Oliven</b> <sup>124</sup>	8
Mit extra nativem Olivenöl und Kräutern	
<b>Gefüllte Weinblätter «Dolmadakia»</b> <sup>1*234*</sup>	15.5
Mit Reis und Kräutern, auf Joghurcrème	

## WARME MEZZE

<b>Pita Brot</b> <sup>14</sup>	3
Mit nativem Olivenöl und Oregano	
<b>Pommes Frites</b> <sup>124</sup>	9.5
<b>«Nüni» Frites</b> <sup>12</sup>	12.5
Mit Soutzouki-Mayo und Schnittlauch	
<b>Frittierter Saganaki-Käse</b> <sup>3</sup>	17.5
In Pankomehl mit Zitronenmarmelade	
<b>Falafel</b> <sup>1*234*</sup>	18
Auf gemischtem Salat und Zwiebeln mit Joghurt-Tahini-Dressing	
<b>Gegrillter Halloumi-Käse mit Chili-Marmelade</b> <sup>23</sup>	16.5
<b>Garnelen Saganaki</b> <sup>2</sup>	27
Garnelen mit Tomatensauce, Ouzo und Feta-Käse	
<b>Kichererbseneintopf</b> <sup>124</sup>	24
Mit Rosmarin und Orange	
<b>Gemüse-Eintopf</b> <sup>1*234*</sup>	26
Mit Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten und Zwiebeln, serviert mit Joghurt	

<b>Mini Kebabs</b>	29	<b>DESSERT</b>
Auf Pitabrot, mit würziger Tomatensauce, Joghurt		
<b>Schweinefleischpfanne</b> <sup>1,2</sup>	30	<b>Schokoladen-Fudge-Kuchen</b>
Mit grünem Pfeffer, Lauch, Weisswein und Senfsauce		Mit Butterscotch und Fior-Di-Latte-Glace
<b>Poulet-Souvlaki-Spiessli</b> <sup>1,2</sup>	35	<b>Orangenkuchen</b>
Mit Joghurt, Babyspinat- Salat und Zitronen-Öl-Dressing		Mit Sirup und Vanilleeis
<b>Im Ofen gegartes Lamm-Kleftiko</b> <sup>1, 2</sup>	42	<b>Joghurt mit Honig und Walnüssen</b> <sup>2</sup>
Langsam gegartes Lammfleisch in Backpapier mit Tomaten, Babykartoffeln, Peperoni und Graviera-Käse		
		<b>Glace pro Kugel</b>
		Bitte fragen Sie unser Personal nach dem saisonalen Angebot

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.

