

OH MY
GREEK!

MENU



OH MY GREEK!

Unsere ersten Schritte haben wir an Stadtfesten und Food-Festivals gemacht. Eure Begeisterung für unser Tun hat uns motiviert, unsere Leidenschaft an einem festen Standort auszuleben.

Wie es der Name schon vermuten lässt, zelebrieren wir griechischen Street Food in einer authentischen und doch modernen Art und Weise. Wir sind weder ein klassisches Restaurant noch ein reines Take-Away. Wir sind etwas zwischendrin – ein Hybrid. Bei uns kannst du mit Familie & Freunden einen Streifzug durch unsere Mezedes und Street-Food Gerichten machen oder ganz einfach etwas mitnehmen.

Die griechische Küche ist unkompliziert – darauf haben wir unser gesamtes Konzept ausgelegt:
authentisch, frisch, hausgemacht und simpel
– so die Devise.

Heute sind wir schweizweit mit mehreren Foodtrucks an Events & Festivals, bieten Caterings für Firmen- und Privatfeiern an und begrüßen euch täglich in unserem Restaurant.



Kalte Mezedes

Unsere hausgemachten kalten sowie warmen Mezedes eignen sich optimal als Vorspeise oder ergänzend zur Hauptspeise. Oder teilt einfach mehrere Mezedes am Tisch, wie man es typischerweise in Griechenland macht.

Dip nach Wahl, mit Pita-Brot 8.50

- > **Tzatziki** Joghurt-Knobli-Gurken-Dip nach Mama's Rezept
- > **Tirokafteri** Feta-Paprika-Dip nach traditioneller Art aus den 50er Jahren
- > **Melitzanosalata** (V) Auberginen-Dip nach Rezept der Mönche von Athos
- > **Hummus** (V) Kichererbsen-Mousse

Dolmades mit Reis gefüllte Weinblätter vom Zürcher Unterland, mit Minze-Sauce 9.50

Oliven (V) aus Kalamata, mit Oregano 7

Feta-Käse mit Olivenöl und Oregano 8

Meze-Platte, klein / gross 15/27

Tzatziki, Tirokafteri, Melitzanosalata, Hummus, Feta, Oliven, Zucchini-Fritters, Dolmades und Pita-Brot

Pita-Brot (V) vom Grill, mit Salz und Oregano 2



Warme Mezedes

Pommes

- > mit unserer Gewürzmischung (V) 7
- > mit unserer Gewürzmischung und Tzatziki 8
- > mit unserer Gewürzmischung und Feta & Oregano 10

- Halloumi - Sticks** frittiert, serviert mit Estragon-Sauce 10

- Feta-Sticks** Feta-Käse im Filoteig, mit Honig & Sesam 10

- Kolokitho-Keftedes** Frittierte Zucchini-Bällchen, gefüllt mit Feta-Käse, serviert mit Minze-Sauce 10

- Manitaria** (V) Gebratene Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Weisswein 8

- Falafel** (V) Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Hummus 10

- Boujourdi** Feta-Käse vom Ofen mit gehackten Tomaten und Paprika 12

- Keftedes** Hackfleischbällchen (🐄) an einer mediterranen Tomatensalsa & Graviera-Käse 9

- Single Souvlaki** Spiessli vom Grill nach griechischer Art (🐄 oder 🐓) 6

- Single Gyros** Fleisch vom Drehspiess (🐄 oder 🐓) 6

- Single Bifteki** Burger nach griechischer Art mit frischen mediterranen Kräutern (🐄) 8



Salate

Griechischer Salat

12

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Kalamata-Oliven und Feta-Käse

Marouli (V)

10

Lattich-Salat mit Dill und Zitrone

Kretischer Salat (Dakos)

13

Gerstenzwieback aus Kreta mit feingehackten Tomaten, geriebenem Feta-Käse, Oliven, Kapern und Oregano

OMG Salat

15

Lattich mit Cherry-Tomaten, Gurken, geriebenem Graviera-Käse, mit Gyros oder Halloumi

Verleih deinem Salat das gewisse Etwas:

Gyros (🐷 oder 🐔) 6.-

Halloumi (2 Stk.) 4.-

Souvlaki (🐷 oder 🐔) 6.-

Zucchini-Fritters (3 Stk.) 6.-

Bifteki (🐷) 8.-

Falafel (3 Stk.) (V) 6.-

Vegan Gyros (V) 6.-



Greek Classics



① Wähle die Art:

Im Pita-Brot	12.-
Im Teller	21.-

Jeweils mit Tomaten, Zwiebeln, Pomes, Pita-Brot und deiner Hauptzutat & Sauce nach Wahl

② Wähle deine Hauptzutat:

Fleisch	vegi	vegan
Gyros (🐷 oder 🐔)	Halloumi	vegan Gyros (V)
Souvlaki (🐷 oder 🐔)	Zucchini-Fritters	Falafel (V)
Bifteki (🐷)		

③ Wähle deine Sauce/Dip:

Tzatziki	Signature Cocktail	Estragon-Sauce
Tirokafteri	Minze-Sauce	Senf
Melitzanosalata (V)	vegan Tzatziki (V)	Ketchup
Hummus (V)	vegan Cocktail (V)	

④ Wähle deine Extras:

Halloumi (2 Stk.)	4.-
Geriebener Feta-Käse	2.-
Graviera Käse Flocken	2.-
Extra Dip	2.-



DMG Signatures

Gyros Club mit Pommes

22

Club-Sandwich mit doppeltem Pitabrot, Gyros (🐷 oder 🐔), geschmolzenem Käse, Signature Cocktail-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Gyros Club XXL mit Pommes

32

Club-Sandwich mit dreifachem Pitabrot, Gyros (🐷 oder 🐔), geschmolzenem Käse, Signature Cocktail-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Vegi Club mit Pommes

22

Club-Sandwich mit doppeltem Pitabrot, gebratenen Austernpilzen und Champignons, geschmolzenem Käse, Estragon-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Fleischplatte

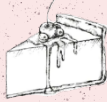
29

Gyros (🐷 oder 🐔), 1x Bifteki (🐷🐔), 1x Souvlaki (🐷 oder 🐔), Pommes, Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln, grüner Spitzpaprika und zwei Dips nach Wahl

Vegiplatte

25

Halloumi, Zucchini-Fritters, Falafel, Pommes, Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln, grüner Spitzpaprika und zwei Dips nach Wahl



Dessert

Signature

Baklava Cheesecake

Kombination aus dem klassischen Baklava (mit Baumnüssen) und Cheesecake

9.-

Loukoumades

Donut-Bällchen nach griechischer Art mit

... **Honig & Zimt**

oder

... **Nutella**

9.-

Greek Joghurt

Mit Honig & Baumnüssen

8.-

Tagesdessert

Frag unsere Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot



Drinks

Softgetränke

Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure	50cl	4.50
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure	50cl	4.50
Coca Cola Coca Cola Zero	33cl	4.50
Epsa (<i>Orange mit oder ohne Kohlensäure / Zitrone / Sauerkirsche / Gazoza</i>)	33cl	4.50
Rivella Rot	33cl	4.50
Züri Schorle Bio	33cl	4.50
Hausgemachter Eistee aus der Karaffe (<i>Griechischer Bergtee mit Honig</i>)	50cl	6
Züriwasser	50cl	2

Bier

Mythos	33cl	5
Fix Hellas	33cl	5
Appenzeller Lezmond (alkoholfrei)	33cl	5

greek.Cocktails

Youzo Spritz	12
<i>(Ouzo, Yuzu, Holunderblüte, Grenadine, Pink Grapefruit)</i>	
The Greek Mile	12
<i>(Masticha, Basilikum, Limetten, Minze)</i>	

greek.Spirits

Ouzo Plomari (40%)	4cl	6.50
Tsipouro ohne Anis (38%)	4cl	6.50
Tsipouro mit Anis (42%)	4cl	6.50
Metaxa 5* (38%)	4cl	6.50

greek.Shots

Tsipouro	2cl	4
Ouzo	2cl	4

greek.Wines



1dl

7.5dl

Rot

The Black Sheep

Nico Lazaridi, Syrah-Merlot, 14.5%

8.50

48

Weiss

Chardonnay

Alpha Estate, 13.5%

8

46

Rosé

Roze

Nico Lazaridi, Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, 13.5%

7

42

Hauswein aus der Karaffe



2.5dl

5dl

Rot

Agiorgitiko (12.5%)

12

22

Weiss

Roditis, Zoumiatico (11%)

11

21

Rosé

Xinomavro, Moscomavro (11%)

12

22

Retsina

Retsina Malamatina

Griechischer Harzwein, (11%)

9

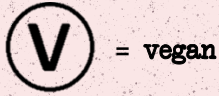
15

Warme Getränke

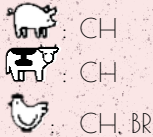
Espresso	4
Espresso Doppio	5
Café Crème	4
Cappuccino	5
Griechischer Kaffee	4.5
Tee (<i>Pfefferminztee, Schwarztee, Grüntee</i>)	4

Kalte Kaffees

Freddo Espresso	5
Freddo Cappuccino	5
Nescafé Frappé	5



Fleischdeklaration:



Preise:

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Allergien:

Bei Allergien informiert dich unser Team gerne auf Anfrage.

