



YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

KALTE TAPAS - MESES

1. Chtipiti: Schafskäsecreme*	5,5
2. Tzatziki: Joghurtdip mit Gurke und Knoblauch*	4,9
3. Melitzanosalata: Auberginencreme mit leichter Rauchnote**	4,9
4. Taramas: Fischrogencreme	5,5
5. Skordalia: Kartoffelknoblauchcreme**	4,9
6. Hummus: Kichererbsencreme**	5,5
30. Elies und Piperies: Oliven und Peperoni**	5,5
8. Mix Dip: Auswahl von 4 kalten Tapas	14,9
9. Dolmadakia: Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki*	7,4

WARME TAPAS - MESES

23. Bujurdi: Tomaten und Paprika in Olivenöl mit Fetakäse überbacken*	7,4
31. Peperoni gegrillt: mit frischer Knoblauch-Soße**	5,9
33. Tiganita: knusprige Zucchini und Auberginenscheiben**	6,9
34. Kolokithokeftedes: Zucchini-Feta-Puffer mit Tzatziki*	7,4
35. Falafel: Kichererbsenbällchen mit Hummus**	6,9
36. Papoutsakia: gebratene Aubergine mit Tomaten-/ Fetafüllung*	8,4
37. Spanakopita: Blätterteig mit Spinat-Fetafüllung*	6,9
38. Prasinios Pirgos: Grillgemüsetürmchen mit Pesto und Joghurt*	8,9
39. Manitaria: Pilze aus der Pfanne mit Balsamico und Kräutern**	6,9
46. Turlu: Verschiedenes Gemüse aus dem Backofen**	7,9
48. Gigandes: Riesenbohnen mit Spinat und Kräutern**	7,9
101. Pita Brot**	1,9

*vegetarisch ; **vegan



YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

MIX-PLATTE

- | | |
|--|------|
| 13. MIX2:
Gemischte Platte aus verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen* | 17,9 |
| 14. MIX 3:
Gemischte Platte aus verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen
mit Hackbällchen in Tomaten-Basilikum-Soße | 17,9 |

KÄSE TAPAS-MESES

- | | |
|--|-----|
| 20. Feta Saganaki: Fetakäse in Teigmantel aus der Pfanne* | 6,9 |
| 21. Manuri: Ziegenkäse gegrillt mit Balsamico* | 6,9 |
| 22. Metsovone: Geräucherter Hartkäse mit hausgemachter Marmelade* | 7,5 |
| 26. Fetakäse in Filoteig mit Honig und Sesam* | 6,9 |

SALATE

- | | |
|---|------|
| 50. Choriatiki: Griechischer Bauernsalat* | 9,9 |
| 51. Lachano: Krautsalat mit Möhre** | 5,9 |
| 52. Messogio: Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Walnüssen und
Honig-Rosmarindressing* | 10,9 |
| 54. Beilagensalat | 3,9 |

*vegetarisch ; **vegan



YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

FLEISCH TAPAS - MESES

60. Souvlaki Kotas: Zwei marinierte Hähnchenspieße vom Grill	10,9
61. Souvlaki Arnisio: Zwei marinierte Lammspieße vom Grill	13,9
62. Lammkotelett: Fünf Lammkoteletts fein gewürzt vom Grill	15,9
63. Rumpsteak: ca. 200gr gegrillte Steaks mit hausgem. Barbecue-Soße	17,4
64. Bifteki: Hacksteak gefüllt mit Fetakäse	9,9
65. Greek Burger: Hacksteak mit Tzatziki, Salat und Tomate im Pitabrot	9,9
66. Keftedes: Hackbällchen vom Grill auf Tomaten-Basilikum-Soße	10,9
69. Mousakas: Auberginenaufbau mit Rinderhackfleisch und Béchamelkruste	12,9
70. Gyros Saganaki: in würziger Sahnesoße mit Gouda überbacken	10,9
71. Gyros mit Tzatziki und Zwiebelringen	9,9
72. Hähnchen Saganaki: in würziger Sahnesoße mit Gouda überbacken	11,9
73. Souvlaki Chirino: Zwei marinierte Schweinespieße vom Grill	9,9

BEILAGEN - MESES

41. Patates: Pommes Frites**	3,5
43. Risi: Reis in Tomaten-Basilikum-Soße**	3,9
44. Backofenkartoffeln an Olivenöl mit Rosmarin, Senf und frischer Zitrone**	3,9
45. Kritharoto: Reismudeln in Tomaten-Basilikum-Soße mit Fetakäse überbacken	3,9
Mayonnaise oder Ketchup	0,6

*vegetarisch ; **vegan



YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

AUS DEM MEER TAPAS - MESES

- | | |
|--|------|
| 80. Fileto Psari: Fischfilet an mediterranen Kräutern aus der Pfanne | 10,9 |
| 81. Garidosouvlaki: Garnelenspieße vom Grill an Kräuteröl | 10,9 |
| 82. Garides Saganaki: Garnelen vom Grill in Tomaten-Basilikum-Soße mit Fetakäse | 11,9 |
| 83. Oktopus: mariniertes Stück vom Grill | 12,9 |
| 84. Kalamari: marinierte Tintenfische vom Grill | 11,9 |
| 85. Kalamarakia: knusprig gebratene Tintenfischringe | 11,9 |
| 86. Psarakia: knusprig gebratene Sardellen | 11,9 |

MIX TELLER

- | | |
|---|------|
| 75. Grillteller: Gyros, Souvlaki, Bifteki mit Pommes und Tzatziki | 15,9 |
| 76. Spießteller: Lamm-, Hähnchen-, Schweinespieß mit Pommes und Tzatziki | 16,9 |
| 77. Fischteller: Fischfilet, Kalamarakia, Garnelenspieße mit Beilage nach Wahl | 16,9 |

SPECIALS & DESSERTS

- | | |
|--|-----|
| 94. Loukoumades: Hefeteigbällchen mit Zimt, Honig und Walnüssen | 4,4 |
| 100. Griechischer Joghurt: mit Zimt, Honig und Walnüssen | 4,9 |

Unser Team informiert Sie gern über das Angebot!

*vegetarisch ; **vegan