



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## *KALTE TAPAS - MESES*

1. <b>Chtipiti:</b> Schafskäsecreme*	5,9
2. <b>Tzatziki:</b> Joghurdip mit Gurke und Knoblauch*	5,2
3. <b>Melitzanosalata:</b> Auberginencreme mit leichter Rauchnote**	5,2
4. <b>Taramas:</b> Fischrogencreme	5,9
5. <b>Skordalia:</b> Kartoffelknoblauchcreme**	5,2
6. <b>Hummus:</b> Kichererbsencreme**	5,9
30. <b>Elies und Piperies:</b> Oliven und Peperoni**	5,9
8. <b>Mix Dip:</b> Auswahl von 4 kalten Tapas	15,9
9. <b>Dolmadakia:</b> Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki*	7,9

## *WARME TAPAS - MESES*

23. <b>Bujurdi:</b> Tomaten und Paprika in Olivenöl mit Fetakäse überbacken*	8,2
31. <b>Peperoni gegrillt:</b> mit frischer Knoblauch-Soße**	5,9
33. <b>Tiganita:</b> knusprige Zucchini und Auberginenscheiben**	7,4
34. <b>Kolokithokeftedes:</b> Zucchini-Feta-Puffer mit Tzatziki*	8,2
35. <b>Falafel:</b> Kichererbsenbällchen mit Hummus**	7,9
36. <b>Papoutsakia:</b> gebratene Aubergine mit Tomaten-/ Fetafüllung*	8,9
37. <b>Spanakopita:</b> Blätterteig mit Spinat-Fetafüllung*	7,4
38. <b>Prasinios Pirgos:</b> Grillgemüsetürmchen mit Pesto und Joghurt*	9,4
39. <b>Manitaria:</b> Pilze aus der Pfanne mit Balsamico und Kräutern**	7,4
46. <b>Turlu:</b> Verschiedenes Gemüse aus dem Backofen**	8,4
48. <b>Gigandes:</b> Riesenbohnen mit Spinat und Kräutern**	8,4
101. <b>Pita Brot**</b>	2,0



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## *MIX-PLATTE*

### **13. MIX2:**

Gemischte Platte aus verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen\* **18,9**

### **14. MIX 3:**

Gemischte Platte aus verschiedenen kalten und warmen Vorspeisen mit Hackbällchen in Tomaten-Basilikum-Soße **18,9**

## *KÄSE TAPAS-MESES*

**20. Feta Saganaki:** Fetakäse in Teigmantel aus der Pfanne\* **7,4**

**21. Manuri:** Ziegenkäse gegrillt mit Balsamico\* **7,4**

**22. Metsovone:** Geräucherter Hartkäse mit hausgemachter Marmelade\* **7,9**

**26. Fetakäse in Filoteig mit Honig und Sesam\*** **7,9**

## *SALATE*

**50. Choriatiki:** Griechischer Bauernsalat\* **10,4**

**51. Lachano:** Krautsalat mit Möhre\*\* **6,9**

**52. Messogio:** Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Wallnüssen und Honig-Rosmarindressing\* **11,9**

**54. Beilagensalat** **4,5**

\*vegetarisch ; \*\*vegan



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## *FLEISCH TAPAS - MESES*

<b>60. Souvlaki Kotas:</b> Zwei marinierte Hähnchenspieße vom Grill	<b>11,9</b>
<b>61. Souvlaki Arnisio:</b> Zwei marinierte Lammspieße vom Grill	<b>14,9</b>
<b>62. Lammkotelett:</b> Fünf Lammkoteletts fein gewürzt vom Grill	<b>16,9</b>
<b>63. Rumpsteak:</b> ca. 200gr gegrillte Steaks mit hausgem. Barbecuesoße	<b>18,9</b>
<b>64. Bifteki:</b> Hacksteak gefüllt mit Fetakäse	<b>10,9</b>
<b>65. Greek Burger:</b> Hacksteak mit Tzatziki, Salat und Tomate im Pitabrot	<b>10,9</b>
<b>66. Keftedes:</b> Hackbällchen vom Grill auf Tomaten-Basilikum-Soße	<b>11,9</b>
<b>69. Mousakas:</b> Auberginenauflauf mit Rinderhackfleisch und Béchamelkruste	<b>13,9</b>
<b>70. Gyros Saganaki:</b> in würziger Sahnesoße mit Gouda überbacken	<b>12,9</b>
<b>71. Gyros mit Tzatziki und Zwiebelringen</b>	<b>10,9</b>
<b>72. Hähnchen Saganaki:</b> in würziger Sahnesoße mit Gouda überbacken	<b>13,9</b>
<b>73. Souvlaki Chirino:</b> Zwei marinierte Schweinespieße vom Grill	<b>10,9</b>

## *BEILAGEN - MESES*

<b>41. Patates:</b> Pommes Fites**	<b>3,9</b>
<b>43. Risi:</b> Reis in Tomaten-Basilikum-Soße**	<b>3,9</b>
<b>44. Backofenkartoffeln an Olivenöl mit Rosmarin, Senf und frischer Zitrone**</b>	<b>4,5</b>
<b>45. Kritharoto:</b> Reismudeln in Tomaten-Basilikum-Soße mit Fetakäse überbacken	<b>4,5</b>
<b>Mayonnaise oder Ketchup</b>	<b>0,6</b>

\*vegetarisch ; \*\*vegan



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## *AUS DEM MEER TAPAS - MESES*

- |                                                                                        |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>80. Fileto Psari:</b> Fischfilet an mediterranen Kräutern aus der Pfanne            | <i>11,9</i> |
| <b>81. Garidosouvlaki:</b> Garnelenspieße vom Grill an Kräuteröl                       | <i>11,9</i> |
| <b>82. Garides Saganaki:</b> Garnelen vom Grill in Tomaten-Basilikum-Soße mit Fetakäse | <i>12,9</i> |
| <b>83. Oktopus:</b> mariniertes Stück vom Grill                                        | <i>13,9</i> |
| <b>84. Kalamari:</b> marinierte Tintenfische vom Grill                                 | <i>12,9</i> |
| <b>85. Kalamarakia:</b> knusprig gebratene Tintenfischringe                            | <i>12,9</i> |
| <b>86. Psarakia:</b> knusprig gebratene Sardellen                                      | <i>13,9</i> |

## *MIX TELLER*

- |                                                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>75. Grillteller:</b> Gyros, Souvlaki, Bifteki mit Pommes und Tzatziki              | <i>16,9</i> |
| <b>76. Spießteller:</b> Lamm-, Hähnchen-, Schweinespieß mit Pommes und Tzatziki       | <i>17,9</i> |
| <b>77. Fischteller:</b> Fischfilet, Kalamarakia, Garnelenspieße mit Beilage nach Wahl | <i>18,9</i> |

## *SPECIALS & DESSERTS*

- |                                                                        |            |
|------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>94. Loukoumades:</b> Hefeteigbällchen mit Zimt, Honig und Walnüssen | <i>4,9</i> |
| <b>100. Griechischer Joghurt:</b> mit Zimt, Honig und Walnüssen        | <i>5,4</i> |

*Unser Team informiert Sie gern über das Angebot!*

\*vegetarisch ; \*\*vegan



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## *GETRÄNKE*

### *BIER:*

- Griechisches Bier:** 0,33l - 3,9  
**Radeberger vom Fass:** 0,3l - 3,5    0,5l - 5,2  
**Hövels vom Fass:** 0,3l - 3,5    0,5l - 5,2  
**Schöfferhofer Weizen:** 0,5l - 5,2  
**Schöfferhofer Weizen alkoholfrei:** 0,5l - 5,2  
**Jever Fun alkoholfrei:** 0,3l - 3,5

### *APERITIF*

- Ouzo Lemon:** 5,9  
**Aperol Spritz:** 6,4  
**Hugo:** 6,4  
**Sekt:** 4,5  
**Campari Orange:** 6,5  
**Vodka Lemon:** 6,4  
**Gin Tonic:** 6,4  
**Ouzu:** 2cl - 2,5    200ml - 16  
**Tsipouro (Grappa):** 2cl - 3,5    200ml - 17  
**Metaxa:** 5\* 4cl - 4,9    7\* 4cl - 5,9



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## *GETRÄNKE*

### *ALKOHOLFREI:*

<b>Selters:</b>	<b>0,21 - 3,2</b>	<b>0,751 - 6,5</b>
<b>Pepsi:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Pepsi Light</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Mirinda:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Seven Up:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Apfelschorle:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Maracujaschorle:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Kirschorle:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	<b>0,51 - 4,5</b>
<b>Bitter Lemon:</b>	<b>0,21 - 3,5</b>	
<b>Orangensaft:</b>	<b>0,31 - 3,5</b>	
<b>Vitalmalz:</b>	<b>0,331 - 3,5</b>	

### *KAFFEE - TEE - MILCH*

<b>Espresso:</b>	<b>2,9</b>
<b>Cafe Crema:</b>	<b>3,2</b>
<b>Cappuccino:</b>	<b>3,5</b>
<b>Frappe:</b>	<b>3,5</b>
<b>Milchkaffee:</b>	<b>3,9</b>
<b>versch. Teesorten:</b>	<b>3</b>
<b>griechischer Mokka:</b>	<b>2,9</b>



# YASSAS



GREEK TAPAS - MESES

## GETRÄNKE

### WEINE - ROTWEINE

<b>Hauswein</b>	<b>0,21 - 5,5</b>	<b>0,51 -12,9</b>	<b>0,751 - 18</b>
<b>Skouras (Agirotiko)</b>	<b>0,21 - 6,9</b>		<b>0,751 - 26</b>
<b>Amethystos (Sauvignon)</b>	<b>0,21 - 8,9</b>		<b>0,751 -32,9</b>

### WEINE - WEIßWEINE

<b>Hauswein</b>	<b>0,21 - 5,5</b>	<b>0,51 -12,9</b>	<b>0,751 - 18</b>
<b>Skouras (Moschofilero)</b>	<b>0,21 - 6,9</b>		<b>0,751 - 26</b>
<b>Amethystos (Sauvignon Blanc)</b>	<b>0,21 - 8,9</b>		<b>0,751 -32,9</b>
<b>Retsina (Malamatina)</b>	<b>0,251 - 5,3</b>		<b>0,51 - 9,5</b>
<b>Retsina (Kechribari)</b>			<b>0,51 -10,9</b>

### WEINE - ROSEWEINE

<b>Hauswein (Roditis-trocken)</b>	<b>0,21 - 5,5</b>	<b>0,51 -12,9</b>	<b>0,751 - 18</b>
-----------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------

### LIEBLICHE WEINE

<b>Imiglikos (rot)</b>	<b>0,21 - 5,5</b>	<b>0,51 -12,9</b>	
<b>Imiglikos (weiß)</b>	<b>0,21 - 5,5</b>	<b>0,51 -12,9</b>	

### LIKÖR-WEIN

<b>Mavrodafni (rot)</b>	<b>0,751- 19</b>
<b>Samos (weiß)</b>	<b>0,751- 19</b>