



HERZLICH WILLKOMMEN [Kalós 'Irthate]

Moderne trifft auf traditionelle Küche... **Ob antik oder modern, die griechische Küche kann beides!** Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine größere Vielfalt an warmen und kalten Vorspeisen, die sogenannten **Mezédes**, sowie **Fleisch, Fisch & Käsespezialitäten** bieten. Bei uns finden Sie mediterrane Köstlichkeiten mit griechischen Wurzeln und so haben wir auch unsere Weinauswahl über die Grenzen Griechenlands hinaus recherchiert. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch ganz Griechenland und lassen Sie sich verwöhnen.

Ihr Yamas Team wünscht **GUTEN APPETIT! [Kalí 'Oreksi]**

APERITIFS

Scavi & Ray Prosecco Frizzante	0,1l	4,80
	Flasche 0,2l	7,90
Athenian Spritz	0,2l	8,50
Athens Vermouth, Ginger Beer, Eis		
Aperol Spritz	0,3l	7,90
Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Eis		
Hugo	0,3l	7,90
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Mineralwasser, Eis		
Hugo (Alkoholfrei)	0,3l	7,90
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Ginger Ale, frische Minze, Limette, Eis		
Lillet Wild Berry	0,3l	7,90
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Eis & Beerenmix		
Gin Wild Berry	0,3l	8,50
Puerto de Indias Premium-Gin Strawberry, Tonic, Eis		
Limoncello Spritz	0,3l	7,90
Prosecco, Limoncello, frische Minze, Zitrone, Eis		
Campari	5cl	6,90
Soda / Orangensaft, Eis		
Sherry	5cl	5,50
Martini Bianco/Dry		
Tsipouro mit oder ohne Anis	4cl	5,90
Ouzo Plomari auf Eis	4cl	5,90

MEZZEDES & VORSPEISEN

SUPPEN

2. TOMATOSOUPA	7,90
Tomatensuppe	

ALIMATA & AUFSTRICHE

3. TZATZIKI	5,90
Cremiger Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Dill & Extra Virgin Olivenöl	
4. AIOLI	5,90
Hausgemachte Knoblauchcreme	
5. HUMMUS	6,90
Kichererbsen, Tahini, Zitrone & Extra Virgin Olivenöl	
6. TIROKAFTERI	6,90
Feta Mousse mit gerösteter Paprika & Extra Virgin Olivenöl	
7. MELITZANOSALATA	6,90
Rauchige Auberginen Mousse mit Roter Paprika	
8. PIKILIA	14,90
5 Verschiedene Dips: Tzatziki, Hummus, Aioli, Tirokafteri, Melitzanosalata, Pita	

OREKTIKA & APPETIZER KALT

10. ELIES	5,60
Verschiedene Olivensorten aus Kalamata & Chalkidiki	
11. FETA	7,80
Premium Feta-Käse angemacht mit Oregano & Extra Virgin Olivenöl	
12. CARPACCIO	14,90
Hauchdünne Scheiben vom Black-Angus-Rinderfilet mit Salatbouquet, Zitronen-Senf-Vinaigrette, Balsamico-Crème, Walnüssen & Graviera aus Kreta (Hartkäse)	
13. BRUSCHETTA GREEK STYLE	9,00
Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Kräutern, Knoblauch, Feta, Oregano & Extra Virgin Olivenöl	

OREKTIKA & APPETIZER WARM

15. MELITZANES	9,90
Auberginenscheiben mit Aioli	
16. DOLMADES	9,90
Mai Weinblätter gefüllt mit Reis, Dill, Minze & Fenchel-Zitrus-Sauce	

17. GIGANTES	9,90
Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce aus dem Ofen & Feta	
19. KOLOKITHOKEFTEDES	10,90
Zucchini-Kräuter-Käsepuffer mit Aioli	
20. PIPERIES GRILL	8,90
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Zitronen Vinaigrette	
21. FETA PSITI	11,90
Fetakäse überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, geräucherte Paprika, Oregano & Extra Virgin Olivenöl	
22. SAGANAKI	11,90
Griechischer Hartkäse (Talagani) gebacken	
23. FETA IN FILOTEIG	11,90
Feta im Filoteig mit Sesam & Honig, dazu Tomatenmarmelade	
24. GAVROS TIGANITOS	11,90
Leicht mehlierte, frittierte Sardellen mit Zitrone & Aioli	

FLEISCH – MEZE

Folgende Gerichte sind ohne Beilagen

55. GYROS-MEZE	9,90
Hausgemachtes Geschnetzeltes, Schweinefleisch vom Drehspieß	
56. SOUVLAKI-MEZE	9,90
Schweinefleisch Spieß (Duroc-Strohschwein-Hybrid)	
57. BIFTEKI-MEZE	11,90
Hackfleisch gefüllt mit Käse Mix	

58. HÄHNCHENBRUST-MEZE	9,90
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet	
59. LAMMKOTELETT-MEZE	13,90
2 Gegrillte Lammkoteletts vom Lammcarré geschnitten	
60. SIKOTI	10,90
Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln	

BEILAGEN

GEBACKENE KARTOFFELN	5,90
POMMES	3,90
SPANAKORISO	5,90
Spinatreis	
OFENKARTOFFEL	6,90
mit Tzatziki	

KARTOFFELCHIPS	3,90
TOMATENREIS	3,90
KRÄUTERBUTTER	2,90
DIPS	3,00
MAYONNAISE / KETCHUP	je 0,80

25. GARIDES SAGANAKI	15,90
2 Große Garnelen gebacken mit fruchtiger Tomaten-Feta-Sauce & Kapern, auf Wunsch auch pikant	
27. BABY KALAMARI	14,90
Gebacken in Knoblauchsud, dazu Aioli-Dip	
28. OKTOPUS SKARAS	18,90
Gegrillte Oktopus, Wild-Oregano Vinaigrette, Balsamico-Crème & Beluga Linsen	

SALATES & SALATE

30. CHORIATIKI	13,90
Traditioneller griechischer Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oregano, Oliven, zebröseltem Dakos (Gerstenzwieback aus Kreta), Feta, Essig & Extra Virgin Olivenöl	
31. LACHS SALAT	16,90
Marktfrischer Mix Salat, Tomaten, Gurken, gegrilltes Lachsfilet, marinierte Zwiebeln, mit hausgemachter Vinaigrette	
32. FITNESS SALAT	16,90
Marktfrischer Mix Salat mit Hähnchenbrustfilet, zerbröseltem Dakos (Gerstenzwieback aus Kreta), Gravieraspänen, mit hausgemachter Vinaigrette	
33. GEMISCHTER SALAT	7,90
Mix Salat mit Tomaten, Gurken, mit hausgemachter Vinaigrette	
34. PITA	3,50
Griechisches Fladenbrot mit Extra Virgin Olivenöl, Meersalz & Oregano	
35. SKORDOPITA	3,90
Griechisches Fladenbrot mit Knoblauchöl, Meersalz & Oregano	
36. SKORDOPSOMO	3,90
Gegrilltes Brot mit Knoblauch, Olivenöl & Oregano	
36. BROTKORB	2,90



Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot!



TIS SHARAS & VOM GRILL

- 45. GYROS 17,50**
Hausgemachtes Schweinefleisch vom Drehspieß
- 47. KOTOSOUVLI CHIRINO 22,90**
Schweinefilet Spieß (Duroc-Strohschwein-Hybrid)
- 48. MEDITERRANE SPARERIBS 21,90**
Spareribs (Duroc-Strohschwein-Hybrid), griechische Art
- 49. SOUZOUKIA 17,90**
Griechische Hacksteaks
- 50. BIFTEKI 19,90**
Hackfleisch gefüllt mit Käse Mix
- 51. SIKOTI 18,90**
Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln
- 52. PIKILIA 19,90**
Gyros, Souvlaki, Souzouki
- 53. YAMAS PLATTE 22,90**
für 2 Personen **45,80**
Gyros, Souvlaki, Souzouki, Schweinefilet-medallions
- 54. GRILL PLATTE 27,90**
für 2 Personen **55,80**
Rindermedallions, Souzouki, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett

Zusätzliche Beilagen oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich. Sie haben auch die Möglichkeit Teller zusammenstellen. Wahlweise auch mit Saucen möglich.

Alle Grillgerichte werden mit einem kleinen Salat, Tomatenreis oder Kartoffelchips serviert

OFENGERICHTE

- MUSAKA 18,90**
Auberginen, Tomaten, Kartoffeln, Kalb-Rind-Lammhack-Auflauf mit einer Bechamelsauce-Haube & Salat
- GYROS ÜBERBACKEN 18,90**
Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken, dazu Beilage & Salat*
- METAXA PFÄNCHEN 22,90**
Schweinefiletmedallions in Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Beilage & Salat
- GEMÜSEAUFLAUF 17,90**
Gemüse Mix mit A La Creme Sauce* und verschiedene Käsesorten überbacken

FLEISCH VOM GEFLÜGEL



- 62. KOTOSOUVLI KOTOPOULO 22,90**
Zart gegrillter großer Hähnchenspieß, dazu Kartoffelchips & Salat
- 63. KOTOPOULO 18,90**
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffelchips & Salat
- 64. KOTOPOULO A LA CREME 20,90**
Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit A La Creme* Sauce, dazu Kartoffelchips & Salat

Alle Geflügel-/Lammgerichte werden mit einem kleinen Salat, Tomatenreis oder Kartoffelchips serviert

FLEISCH VOM LAMM



- 65. PAIDAKIA 28,90**
Gegrillte Lammkoteletts von der Lammkrone geschnitten, dazu Kartoffelchips & Salat
- 66. KOTOSOUVLI ARNI 27,90**
Zart gegrillter großer Lammfleischspieß, dazu Kartoffelchips & Salat
- 67. KOTSI ARNISIO 24,90**
Geschmorte Lammhaxe auf Tomaten Kritharoto oder Dicke Bohnen in Tomatensauce

PADIKO MENU/ KINDERMENÜ



- 39. PINOCCIO 8,90**
Nudeln in Tomatensauce
- 40. WILDE HÜHNER 8,90**
Hähnchen Nuggets mit Pommes
- 41. WILDE KERLE 8,90**
Gyros mit Pommes
- 42. AVATAR 6,90**
Kleine Pita-Pizza mit Tomatensauce und Käse
- 43. SPONGEBOB 8,90**
Kinder Burger mit Pommes
- 44. PIRATENTELLER 0,00**
Zum Klauen bei Mama und Papa

FISCH



- CALAMARIS GRILL 22,90**
Calamaris gegrillt, mit Spanakorizo (Spinatreis)
- SCAMPI GRILL 26,90**
Scampi vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl, mit Spanakorizo (Spinatreis)
- GEGRILLTES LACHSFILET 24,90**
Lachsfilet mit Orangen-Thymian-Sauce verfeinert mit Spanakorizo (Spinatreis)
- PIKILIA PSARION 27,90**
für zwei Personen **52,80**
Meeresfrüchteplatte: Gegrillte Garnelen, Calamari & Oktopus, dazu Spanakorizo

Zusätzliche Beilagen oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Haben Sie Fragen zu den Allergenen? Unser Personal berät Sie gerne.

Alle Fischgerichte werden mit Aioli-Dip & einem kleinen gemischten Salat serviert.

PASTA & KRITHAROTO

- GARIDOMAKARONADA a/h 16,90**
Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten, in fruchtiger Tomaten-Feta-Sauce, Oregano & Graviera (Hartkäse)
- TIROMAKARONADA 15,90**
Linguine in cremig-würziger Gorgonzola-Feta Sauce & Graviera (Hartkäse)
- LACHANONOMAKARONADA 15,90**
Linguine mit verschiedenem Gemüse, grünem Pesto, fruchtiger Tomatensauce & Graviera (Hartkäse)

Liebe Besucher,
Unsere Speisen werden frisch mit den besten Zutaten für Sie zubereitet. Bei höherer Gästezahl kann die Wartezeit etwas länger werden. Wir bitten hierfür um Verständnis. Für Allergiker liegt zu dieser Speisekarte weiteres Informationsmaterial mit Kennzeichnung der Allergene im Restaurant bereit. Unser Servicepersonal berät Sie gern!
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.

FLEISCH VOM RIND



Das Fleisch wird in unserem Dry Aged Kühlschrank mit Himalaya-Salzblock trockengereift. Dry Aging ist die beste Methode gutes Fleisch bis zur Perfektion zu veredeln.

Bei der Trockenreifung wird meist Rindfleisch im Kühlraum bei ca. 60-80% Luftfeuchtigkeit und ca. 1-2 Grad Temperatur mindestens 18 Tage lang trockengereift (Dry Aged). In dieser Zeit entwickelt das Fleisch ein hervorragendes, leicht nussiges Aroma.

- 68. RIB-EYE / HOCHRIFFE / ENTRECOT 31,90**
(ca. 280g) Die Hochrippe ist das Rückenstück des Rindes der achten und zwölften Rippe. Es liegt zwischen Rindernacken und dem weiter hinten befindlichen Roastbeef.
- 69. RUMPSTEAK / STRIPLOIN / NEW YORK STRIP 30,90**
(ca. 280g) Extrem saftig durch den charakteristischen Fettdeckel. Teilstück vom Rind zwischen Hochrippe und der Hüfte.

- 70. FILET / LENDE / TENDERLOIN 33,90**
(ca. 200g) Das Filet ist das zarteste und begehrteste Fleischstück. Es liegt unter dem Rückenmuskel in einem Bereich, der so gut wie nie beansprucht wird. Daher sind Filet Steaks besonders feinfaserig und mager.



EPIDORPIA / NACHTISCH

- KUGEL VANILLE EIS 2,10**
- GALAKTOBOUREKO 8,90**
Grißpudding im Filoteig mit Zitronen Sorbet
- YOGHURT MIT HONIG & WALNÜSSEN 5,90**
- SCHOKOLADENSOUFFLE 8,90**
mit Zitronen Sorbet

Soweit nicht anders gewünscht, grillen wir alle Steaks medium. Auch andere Steakgrößen erhältlich.
Alle Grammangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Serviert mit Kartoffelchips, hausgemachter Kräuterbutter & einem kleinen gemischten Salat. Zusätzliche Beilagen oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich.
Wahlweise auch mit Saucen möglich.
Wenn Ihnen sonst etwas schmeckt – von Angus, Färsbis Wagyu – lassen Sie es uns wissen.

Hausgemachte Saucen zum Fleisch

- A LA CREME SAUCE 3,90**
- METAXASAUCE 3,90**
- PFEFFER-RAHMSAUCE 3,90**
- ARABIATASAUCE 3,90**
- GORGONZOLA-FETA SAUCE 3,90**

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

- SAMOS VIN DOUX 4,20**
Dessertwein, weiß, 15% Vol., 0,1l
- MAVRODAPHNE PATRAS 4,20**
Dessertwein, rot, 17% Vol., 0,1l

Inhaltsstoffe:
*Beilagensalate können Senf oder Sesam enthalten
(= J, K) 1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = koffeinhaltig, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Süßstoffe, 6 = Antioxidationsmittel, 7 = Nitritpökelsalz, 8 = Stabilisatoren, 9 = Schwefeldioxid/Sulfite, A = Gluten, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Lupine, M = Weichtiere
🌱 = Vegetarisch
🌿 = Vegan

