Aperitifs

Ouzo Pagaki - Ouzo mit Eiswürfel

Ouzo Lemon - mit Bitter Lemon

Campari3 mit Soda / Orange

Bacardi mit Cola

Glas Sekt

Martini weiß / rot

Longdrinks

Prosecco - frizzante secco

Prosecco - Aperol

Hugo - Prosecco, Holunderblütensirup

Mihanaki - Campari mit Weisswein

Lillet wild Berry - Lillet, Schweppes wild Berry

Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, Soda

Botanikal alkoholfrei - Botanikal, Tonic Water

OUZO

Egal ob als Aperitif oder als Begleiter zu den Vorspeisen Ouzo serviert im Eismantelglas

Ouzo Cavino - Original griechischer Ouzo

Ouzo Plomari - Liebling der Griechen, sehr weich

Ouzo 12 - bekömmlich und rein

Ouzo Pilavas - Ursprünglicher Geschmack

12 Gold anis - mild mit intensivem Anisgeschmack

Ouzo Zimt - mit feinem Zimtaroma

Ouzo Plomari (200 ml Flasche)

hierzu reichen wir Eiswürfel

TSIPOURO

Tsipouro ist der traditionelle griechische Tresterbrand Er gilt als Grappa Griechenlands

Tsipouro Idoniko - ohne Anis

premierter Tsipouro aus dem Hause Lazaridis

Tsipouro Dekaraki Muskat - ohne Anis

ausschließlich aus Tirnavos Muscat-Trauben hergestellt

Tsipouro Babatzim - mit Anis

aus dem hohen Norden Griechenlands

Tsipouro Dekaraki Muskat - ohne Anis (200ml Flasche)

hierzu reichen wir Eiswürfel

Kalte Vorspeisen

- Schwarze Kalamata-Oliven und Peperoni
- 2 **Tzatziki** Cremiger griechischer Sahnejoghurt mit Gurkenraspel und Knoblauchpaste
- 3 Feta Schafskäse aus Trikala mit kretischem Olivenöl
- 6 **Florinis** Rote Spitzpaprika aus Florina, nach dem Grillen enthäutet anschliessend mit Fetakäse gefüllt
- 7 **Taramas** Fischrogencreame bestehend aus Bakalao Fischrogen und Kartoffeln, Olivenöl und Limettensaft
- 9 Tirosalata Cremige Schafskäsepaste mit roter Paprika und einem Hauch Chillipaste
- 10 Kalte Vorspeisenplatte

Feta, Tzatziki, Taramas, Oktapodaki, Oliven, Melitzanosalata, Florinis

11 Für zwei Personen

Kalte & Warme Vorspeisenplatte

Feta, Tzatziki, Taramas, Oktapodaki, Oliven, Melitzanosalata, Florinis, Dolmadakia, Saganaki, Auberginen und Zucchini in Backteighülle

Warme Vorspeisen

31 Feta in Alufolie gegrillt

mit Tomatenstückchen und grünen Peperonis

- 32 Saganaki in Backteighülle frittierter Schafskäse
- 33 Gebratene frische Auberginen und Zucchini

in einer Backteighülle serviert mit Tzatziki

34 Knoblauchbrot

Gegrilltes Knoblauchbrot mit Schafskäse, Tomaten und Gurkenstücken

- 35 **Dolmadakia** mit Reis gefüllte Weinblätter
- 36 Kartoffelecken grob geschnitten mit Schale, dazu Tzatziki
- 37 **Oktopus vom Grill** mit Zitrus-Olivenöl sowie Oregano
- 38 Haloumi aus dem griechischen Teil von Zypern

Halbfester Käse aus der Milch von Kühen, Schafen und Ziegen, gegrillt, serviert mit Pitabrot

39 Gigandes

Gebackene weisse Riesenbohnen in Tomatenkräutersauce und Fetaflocken

- 40 Pitabrot
- 41 Grüne Spitzpaprika

aus der Pfanne mit Olivenöl und rotem Weinessig

- 42 **Gavros** Gebratene Sardellen
- **44** Meze Platte

Eine Platte mit Olivenpaste, Taramas (Fischrogenpaste) Pitabrot, gebratene Spitzpaprika, grüne Peperoni, Anchovis (in Salz eingelegte Sardellenfillet), Florinis

Salate

50 Choriatiki

mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta, Peperoni, Zwiebeln, Oregano, Tzatziki und kretischem Olivenöl

51 **Putensalat**

Gemischter Saisonsalat mit gegrilltem Putenfleisch, Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln und Joghurtdressing

56 Salat mit gebackenem Schafskäse

und Thunfisch, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Joghurtdressing

57 Hähnchensalat mit gerösteten Mandeln

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch, dazu gerösteten Mandeln und Honig-Balsamicosauce

Suppen

- **70 Griechische Bohnensuppe**
- 71 Hühnersuppe
- 72 **Tomatencremesuppe** mit Sahnehäubchen

Extra Beilagen

Portion Brot

Kräuterbutter (mit Knoblauch)

Bernaise Sauce7,8

Pfeffersauce_{7.8}

Tzatziki Beilage

Pommes Frittes

Reis

Salzkartoffeln

Kartoffel-Kroketten

Kleiner Salat

Grüne Bohnen

Folienkartoffel mit Tzatziki oder Kräuterbutter

Marktgemüse

Ketchup, Mayonnaise

Schweinefleisch vom Grill

Bestes vom Schwein, saftig gegrillt, zart im Geschmack

- 102 **Souvlaki** Zwei Fleischspieße aus fettfreiem Schweinerücken, mit Reis und gemischten Salat
- 103 **Schweinesteak** Saftiges, zartes Rückensteak mit Kräuterbutter, Reis und gemischten Salat

106 Schweinesteak mit gerösteten Zwiebeln

Zartes Schweinerückensteak mit gerösteten Zwiebeln, Reis und gemischten Salat

107 Schweinefilet-Medaillons

Drei Filetmedaillons mit Sauce Bernaise7,8, dazu Reis und gemischten Salat

108 Schweinelendchen piperato

Drei Schweinefilet-Medaillons, das zarteste Stück vom Schwein, mit pikanter Pfeffersauce7,8, Reis und gemischten Salat

109 Souzouki - Melitzana

Drei Stücke Hackfleisch vom Schwein, würzig im Geschmack, mit Auberginen aus dem Backofen und Tomatensauce, Reis und gemischten Salat

Bifteki Ripieno

Das neueste aus der mediterranen OASIS Küche heißt BIFTEKI - RIPIENO.

III Bifteki Klassisch - Ripieno

Saftiges Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, mit Reis und gemischten Salat

112 Bifteki Feta-Chilli - Ripieno

Leckeres Hackfleisch mit einer Füllung aus pikanter Feta-Chilli Paste und grünen pikanten griechishen Peperoni serviert mit Reis sowie gemischten Salat

113 Bifteki Mediterran - Ripieno

Mediterrane Hackfleischfüllung mit Mozzarellakäse und Oliven, Reis und gemischten Salat

Grillkombinationen

Ideal für den Feinschmecker, der die Abwechslung liebt

130 **Grillteller**

Von jedem etwas, zartes Schweinesteak, Lammkrone mit typischen Fettrand, würziger Gyros, saftiges Souzouki mit Reis, Tzatziki und gemischten Salat

131 Ouzo Teller

Zum Einstimmen ein Glas Ouzo, fettfreier Fleischspieß, beste Schweine-Filetmedaillons, Lammkrone und würziger Gyros, serviert mit Reis, Tzatziki und gemischten Salat

Gyrosspezialitäten

Handgemachter Gyros mit bestem Schweinefleisch und eigener Gewürzrezeptur

- 150 Gyros mit Tzatziki, Reis und einem gemischten Salat
- 151 **Gyros mit Metaxa-Tomatensauce und Käse überbacken,** dazu Pommes Frittes und ein gemischter Salat
- 152 **Gyros mit Schafskäse überbacken,** dazu Reis und ein gemischter Salat
- 154 Gyros-Pfanne Gorgonzola

Gyrosfleisch mit Gorgonzola und einem Schuss Sahne, dazu Reis und ein gemischter Salat

155 **Gyros und Souvlaki**

mit Reis, Tzatziki und einem gemischten Salat

157 **Rinderleber und Gyros**mit Reis, Tzatziki und einem gemischten Salat

Kombinationen für zwei Personen

Delikate Variationen für zwei Personen

170 Akropolis Platte

Zwei zarte Lammkronen, fettfreie Fleischspieße, zwei würzige Stücke Hackfleisch vom Schwein, edles Rinder Rumpsteak sowie pikanter Gyros dazu Reis, Pommes Frittes, Tzatziki und ein großer Bauernsalat

171 Fischplatte

Kombination von Dorade Royal, Zanderfilet in Begleitung von Riesengarnelen und Kalamares, serviert mit Reis, frischem Marktgemüse und Salat

Geflügel

Die ernährungsbewusste Alternative Natürlich vom Grill

220 Putensteak

Zartes Fleisch aus der Putenbrust mit Sauce Bearnaise7,8, Reis und einem gemischten Salat

221 Hähnchenbrustfilet

Feine Hähnchenbrust mit Sauce Bearnaise7,8, Reis und einem gemischten Salat

222 Chicken - Souvlaki

Gegrillter Hähnchenspieß, mit Lime-Olivenöl und Oregano, dazu Pommes Frittes, Tirosalata - Pikante Schafskäsepaste und einem gemischten Salat

Bei allen Grillgerichten können Sie zwischen Reis sowie Pommes Frittes wählen

Rindfleisch vom Grill

Saftige Rindersteaks, direkt aus Argentinien

200 Rumpsteak

Zart und fast völlig fettarm, mit einer Folienkartoffel und Tzatziki, sowie einem gemischten Salat

201 Pfeffersteak

Rumpsteak mit einer pikant scharfen Pfefferrahmsauce7,8, Folienkartoffel mit Tzatziki und einem gemischten Salat

203 Zwiebelsteak

Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Folienkartoffel mit Tzatziki und einem gemischten Salat

207 Leber vom Rind mit Röstzwiebeln,

Kartoffelecken und einem gemischten Salat

208 Rindfleisch - Souvlaki

Bestes argentinisches Rindfleisch als Spieß gegrillt, mit Paprika, roten Zwiebeln, Pommes Frittes und Salat

Grundsätzlich grillen wir Ihr Steak medium, doch wählen Sie bitte selbst wie Sie Ihr Steak haben möchten:

Englisch: Im Fleischkern blutig und saftig

Medium: Innen rosa, gut gegrillt

Durch: Innen sowie außen durchgegrillt

Lamm vom Grill

Bestes New Zealandfleisch einzigartig im Geschmack, unterliegt strengsten Prüf- und Qualitätskriterien

240 Lammkrone

Zarte Lammkronen mit typischem Fettrand, Reis sowie Ratatouille-Gemüse und einem gemischten Salat

242 Lammfilet mit Kräuterbutter

Zartes, fast fettfreies Fleisch aus dem besten Teil des Lamms, mit Kräuterbutter, Ratatouille-Gemüse, sowie Reis und einem gemischten Salat

243 Lammfilet mit Pfeffersauce

Zartes, fast fettfreies New Zealand Lammfleisch mit pikanter Pfeffersauce7,8, Reis sowie Ratatouille-Gemüse und einem gemischten Salat

Spezialitäten aus dem Backofen

320 Moussakas

Auflaufgericht mit Kartoffeln, Hackfleisch, frischen Auberginen und Bechamelsauce, dazu gemischter Salat

323 Lammhaxe mit grünen Bohnen

in Tomatensauce mit Reis und einem gemischten Salat

325 Lammhaxe mit Auberginen

mit Tomatensauce, Reis und einem gemischten Salat

326 **Psito - Lammhaxe**

langsam in griechischem Rotwein-Lorbeer-Lammjus geschmort, hierzu servieren wir Knoblauchkartoffeln mit Tzatziki sowie gemischten Salat

Vegetarische Spezialitäten

340 Bauernomelett mit Tomate und Schafskäse

341 Vegetarische Moussaka

ACHTUNG Sie werden Sie zurückgeben wollen, weil Sie denken, Sie essen Fleisch!

Auflaufgericht mit BIO - Tofuhackfleisch, Kartoffeln, Auberginen und Bechamelsauce

342 Papoutzakia - Vegetarische "Schühchen"

Auberginenschühchen mit einer Gemüsefetafüllung aus dem Backofen, serviert mit Reis und Salat

343 Vegetarische Gemüsepfanne "Metaxa"



Für unsere kleinen Gäste

- 260 **Souvlaki** Fleischspieß gegrillt mit Pommes Frittes
- 262 **Souzouki** Hackfleisch gegrillt mit Pommes Frittes
- **263 Gyros mit Pommes Frittes**
- 264 **Argentinisches Rumpsteak** mit Pommes Frittes
- 265 Putenbrustfilet

Gegrilltes Putenfleisch mit Pommes Frittes

267 Hähnchen Souvlaki

Gegrillter Hähnchenspieß mit Pommes Frittes