

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Menü von Meze

Griechische Bohnensuppe mit Olivenbrot
Spinatbratlinge mit Zaziki . Garnelenspieß mit
Petersilienbutter . Paprika Florinis

17,90

Suzukakia

Griech. Hackfleischbällchen mit würziger
Tomatensoße . Joghurt . Knoblauchkartoffeln

16,50

Spanakorizo

Griech. Spinatreis gedünstet mit Hartkäseflocken

13,90

+ gegrillte Doradenfilets mit Tomatenkräutersoße +14,90

+ gegrillter Lammspieß mit Petersilienbutter
und Trockenfrucht +14,90

KALTE VORSPEISEN

1 **Zaziki** 5,60

Joghurt mit Gurken und Knoblauch
sehr erfrischend

4 **Trilogie** 6,00

Zaziki . Chtipiti und Taramas

7 **Dakos** 6,90

selbstgebackenes Brot mit Knoblauchbutter
fein gehackten Tomaten . zerkrümeltem Feta
Oliven . Oregano und Olivenöl

8 **Gemischte Platte aus kalten
Vorspeisen** 15,00

Zaziki . Taramas . Oktopussalat . Feta
Oliven . Peperoni und Tomatenscheiben

WARME VORSPEISEN

9 **Peperoni vom Grill** 5,90

eine pikante Vorspeise mit Knoblauchmarinade

10 **Dolmadakia** 7,00

gefüllte Weinblätter mit Reis und Zwiebeln
dazu Zaziki

11 **Saganaki** 8,70

Fetakäse in Teig gezogen und ausgebacken
dazu Tomatenscheiben

12 **Domatotiri** 8,90

im Ofen gebackener Fetakäse mit
Tomatensoße und Knoblauch

14 **Zucchinischeiben** 8,30

Zucchinischeiben in Teig gebacken Tomatensoße
und Kefalotyri (Hartkäse) . mit Chtipiti

15 **Champignons** 8,00

Gefüllte Champignons mit Tomaten . Paprika
Zucchini . Zwiebeln und Käse überbacken

17 **Oktopus** 15,90

gegrillter Oktopus mit Knoblauchmarinade
und Rote-Bete-Salat

SALATE

21 **Bunter Salatteller mit
Lammfilet** 16,90

Lammfilet auf buntem Blattsalat mit Essig-Öl-
Vinaigrette . Champignons . Rote Beete
und Anthotiro

22 **Oktopussalat** 15,90

Tintenfisch mit Zwiebeln und Paprika – eine
Delikatesse

FISCHSPEZIALITÄTEN

24 **Calamares** 21,30

gebackene Tintenfische mit Taramas
Gemüseris und Rote-Bete-Salat

28 **Insetteller** 24,00

Calamares . Garnelen . Sardellen mit Taramas
Gemüseris und Rote-Bete-Salat

 = vegetarisch

 = vegane Variation möglich

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- 30 **Hähnchen Souvlakia** 21,90
gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatenpesto
Knoblauchkartoffeln . Salatbouquet
- 33 **Souvlakia** 19,40
gegrilltes mageres Schweinefleisch am Spieß
mit Zaziki . Reis und Salat
- 34 **Gyros** 18,10
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki
Reis und Salat
- 35 **Sikotia** 17,30
gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln
Zaziki . Reis und Salatteller
- 36 **Rolo** 19,20
Schweinefleischröllchen gefüllt mit Fetakäse
Reis und Salat
- 37 **Gemisto** 19,20
Hacksteak gefüllt mit Fetakäse . Reis und Salat
- 38 **Paidakia** 22,80
gegrillte Lammkoteletts mit Zaziki, Reis und
Salatteller
- 39 **Rumpsteak „mal Anders“** 31,00
saftig gegrilltes Rumpsteak (250gr) mit Petersilien-
butter Champignons-Zwiebelscheiben gebraten
Knoblauchkartoffeln und Salatbouquet

GRILLPLATTEN

- 40 **Gyros, Beefteki** 19,40
Zaziki . Reis und Salat
- 42 **Gyros, Souvlaki** 19,40
Zaziki . Reis und Salat
- 43 **Gyros, Lammkoteletts** 21,40
Zaziki . Reis und Salat
- 44 **Lammkoteletts, Hähnchenspieß,
Rinderleber** 25,00
Zaziki, Reis und Salatteller
- 45 **Gyros, Beefteki, Souvlaki** 22,80
Zaziki . Reis und Salat

AUS DEM BACKOFEN

- 49 **Unsere Lammhaxe** 22,00
geschmort mit dicken Bohnen in einer
Tomatensoße und Salatteller
- 51 **Gyros in Metaxasoße** 21,10
mit Käse überbacken . Pommes und Salatteller

AUS DER PFANNE

- 52 **Hähnchenpfanne** 22,80
Hähnchenbrustfilet mit Paprika in einer Weißwein-
Sahnesoße, Pommes und Salatteller

KLEINE SPEZIALITÄTEN

- 55 **Gigantes** 🌿 (V) 14,70
Riesenbohnen geschmort in einer Tomatensoße
mit Feta
- 57 **Kritharoto** 🌿 (V) 14,90
griechische Nudeln gedünstet in einer Brühe mit
Champignons . Zucchini und Paprika . garniert
mit Kefalotyri (Hartkäse)
- 58 **Scampi Tiganaki** 18,00
Garnelen mit Knoblauch gebraten in Ouzo
abgelöscht garniert mit Feta, Gemüsereis
und Rote-Bete-Salat
- 59 **Schweinerückensteak** 18,00
zart gegrilltes Schweinerückensteak mit Thymian-
Zwiebelsoße . Knoblauchkartoffeln . Anthotyro
- 61 **Beefteki in Metaxasoße** 15,20
mit Käse überbacken und Knoblauchkartoffeln

BEILAGEN

- 62 **Pommes** 🌿 (V) 5,00
- 63 **Tomatenreis** 🌿 4,40
- 64 **Knoblauchkartoffeln** 🌿 5,00
- 74 **Selbstgemachtes Brot** 🌿 (V) 1,20
Pommes statt Reis + 1,50

Für alle Weinfreunde:

Exklusive griechische Weine 30%
vergünstigt bei Mitnahme.

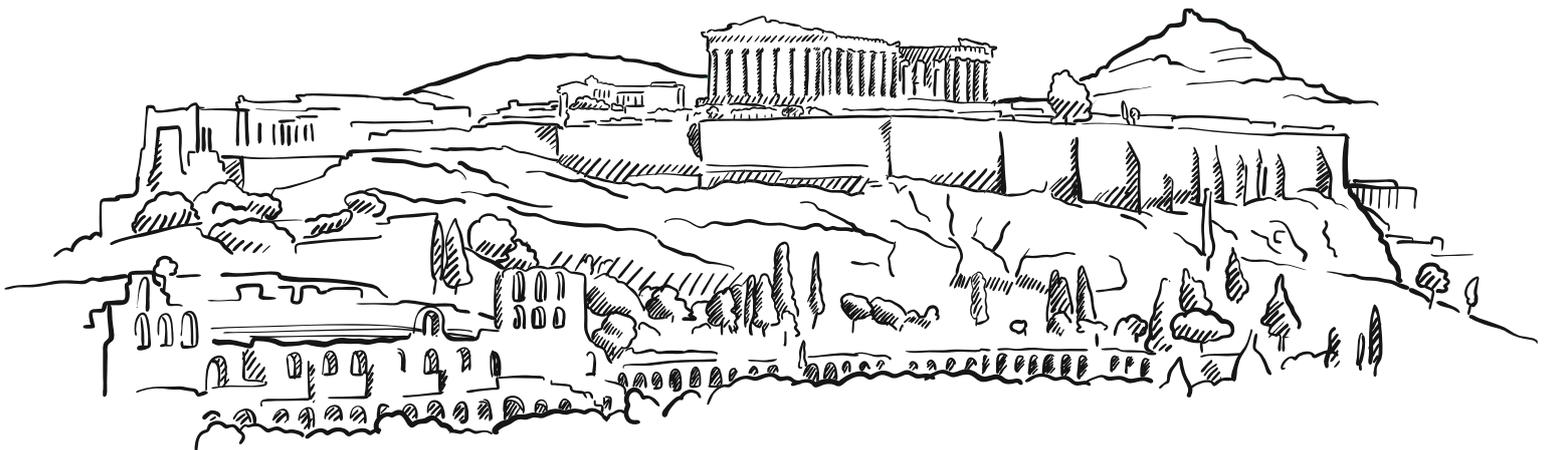
Sprechen Sie uns einfach an!
Wir finden einen passenden Wein für Sie.

🌿 = vegetarisch
(V) = vegane Variation möglich



Kinderkarte

- | | | |
|----|--|-------|
| 70 | GYROS
<i>mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben</i> | 12,00 |
| 71 | HÄHNCHENSOUVLAKI
<i>mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben</i> | 13,00 |
| 72 | FISCHFILET „FÜR KLEINE PIRATEN“
<i>frisch paniert mit Pommes und Tomaten-Gurken-Scheiben</i> | 14,00 |
| 73 | GRIECHISCHE KRITHARAKI NUDELN
<i>aus Hartweizengrieß in Tomatensoße</i> | 11,10 |
| 62 | POMMES | 5,00 |
| 63 | TOMATENREIS | 4,40 |





Telefon: 0541 / 79602

**info@elgreco-os.de
www.elgreco-os.de**

**Bremer Str. 46
49084 Osnabrück**

Öffnungszeiten Küche

Montag: Ruhetag
Dienstag: 17:30 - 21:30 Uhr
Mittwoch: 17:30 - 21:30 Uhr
Donnerstag: 17:30 - 21:30 Uhr
Freitag: 17:30 - 21:30 Uhr
Samstag: 17:30 - 21:30 Uhr
Sonntag: 12:00 - 14:00 Uhr
17:30 - 21:00 Uhr

Inhaber: Waios Argyropoulos