

FRÜHLINGSKÜCHE AUS GRIECHENLAND

Spargelbratlinge mit Kartoffelknoblauchcreme „Scordalia“ . Sardellenfilets mit Kräuter Pesto	11,00
Frischer Stangenspargel aus der Region neue Kartoffeln dazu zerlassene Butter	14,50
+ gegrillte Doraden Filets mit Tomatenkräutersoße	+ 15,50
+ Schweinerückensteak gegrillt mit Thymian Zwiebelsoße	+ 10,50
Lammduett Lemonato Lammfilet und Hüfte zart gebraten in Zitronensaft . grüner Spargel . neue Kartoffeln . Kalamata-Oliven	28,00

KALTE VORSPEISEN

1	Zaziki 🍃	5,60
	Joghurt mit Gurken und Knoblauch sehr erfrischend	
4	Trilogie	6,00
	Zaziki . Chtipiti und Taramas	
7	Dakos 🍃 (V)	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 🍃 (V)	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	Zucchini-scheiben 🍃	8,30
	Zucchini-scheiben in Teig gebacken Tomatensoße und Kefalotyri (Hartkäse) . mit Chtipiti	
15	Champignons 🍃 (V)	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

22	Oktopussalat	15,90
	Tintenfisch mit Zwiebeln und Paprika – eine Delikatesse	
23	Bunter Salatteller	16,90
	Garnelen gebraten mit Zitronen Öl Vinaigrette lauwarmer Spargel . Champignons . Anthotiro	

FISCHSPEZIALITÄTEN

24	Calamares	21,30
	gebackene Tintenfische mit Taramas Gemüsereis und Rote-Bete-Salat	
28	Inseleteller	24,00
	Calamares . Garnelen . Sardellen mit Taramas Gemüsereis und Rote-Bete-Salat	

🍃 = vegetarisch
(V) = 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) 15,50
Griechische Nudeln gedünstet mit grünem Spargel
Champignons . Hartkäse „kefalotiri“
- 58 **Scampi Tiganaki** 18,00
Garnelen mit Knoblauch gebraten in Ouzo
abgelöscht garniert mit Feta, Gemüsereis
und Rote-Bete-Salat
- 59 **Suzukakia** 17,00
Hackfleischbällchen mit würziger Tomatensoße
Joghurt . Knoblauchkartoffeln
- 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.

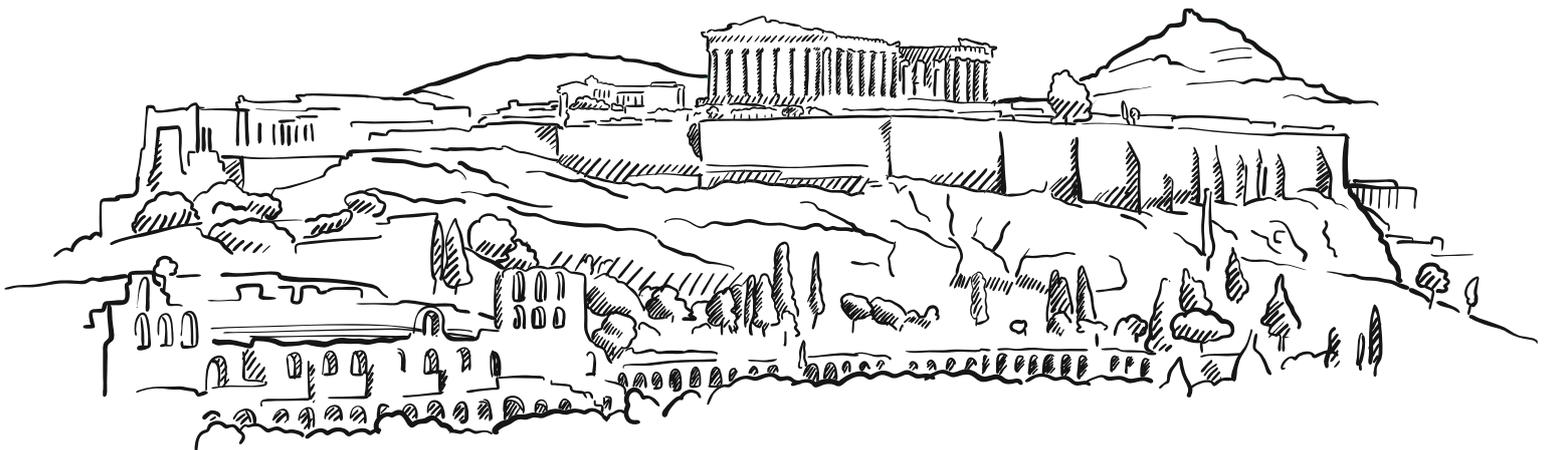
Sprechen Sie uns einfach an!
Wir finden einen passenden Wein für Sie.

🌿 = 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