

KÖSTLICHKEITEN DER SOMMERZEIT

Meze Platte

Zucchini-puffer . Calamaretti gegrillt mit Paprikasoße . Auberginen Dakos . bunte Oliven und Zaziki

15,50

Gefüllte Auberginen 🌿 (V)

mit süßen Zwiebeln und Kartoffeln

14,50

Garnellen Saganaki

mit Tomaten-Feta Sauce

14,50

Wolfsbarschfilet

gegrillt mit Olivenöl-Zitronensoße . Ofenkartoffeln und Gemüse

26,50

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
- 13 **Feta Fournou** 🌿 8,90
mit Paprika-Tomatenwürfeln . Zwiebeln . Peperoni
Oliven und Olivenöl – aus dem Ofen
- 14 **Auberginen- und Zucchini-scheiben** 🌿 8,30
Auberginen- und 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

- 20 **Choriatiki** 🌿 14,50
griechischer Bauernsalat mit Tomaten . Gurken
Zwiebeln . Paprika . Oliven . Peperoni und Fetakäse
- 21 **Bunter Salatteller mit
Hähnchenfiletstreifen gegrillt** 16,90
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
Gemüsereis und Rote-Bete-Salat
- 28 **Insellatter** 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 Kritharaki 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

- 57 **Kritharoto**   15,50
Griechische Nudeln gedünstet mit Champignons
Zucchini . Paprika und 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**   5,00
- 63 **Tomatenreis**   4,40
- 64 **Knoblauchkartoffeln**  5,00
- 74 **Selbstgemachtes Brot**   1,20
Pommes statt Reis + 1,50

Für alle Weinfreunde:

Exklusive griechische Weine 30%
vergünstigt bei Mitnahme.

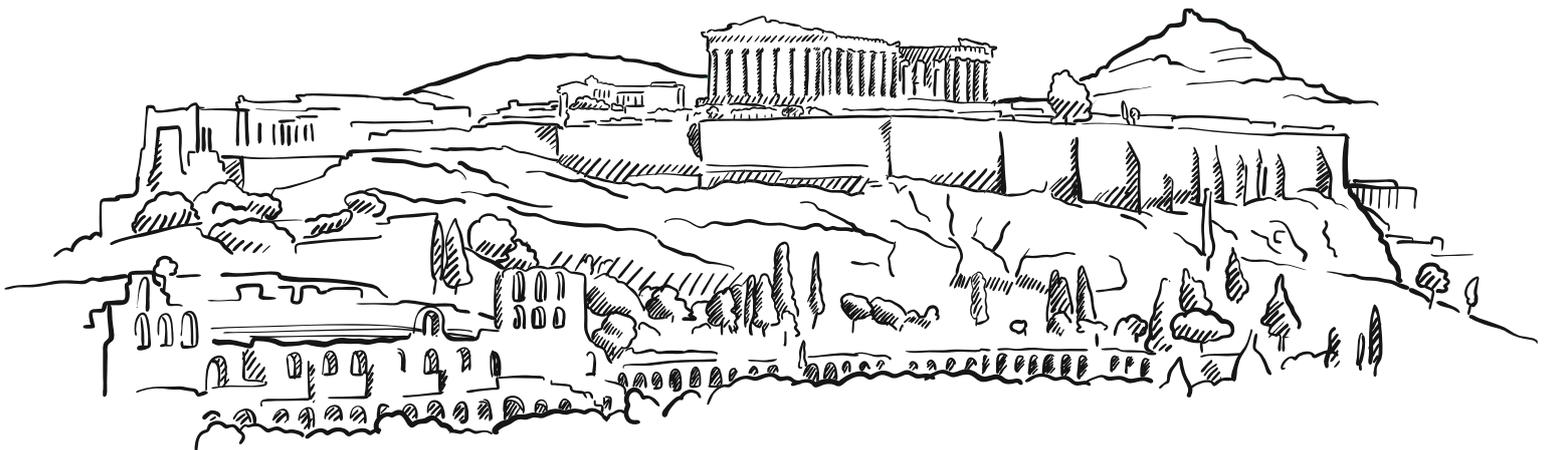
Sprechen Sie uns einfach an!
Wir finden einen passenden Wein für Sie.

 = vegetarisch
 = 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