

WINTERLICHE GENÜSSE AUS GRIECHENLAND

Menü vom Meze

Vorspeise: Griechische Linsensuppe mit knusprigen Brotwürfeln

Meze-Teller: Spinatbratlinge mit Knoblauchdip . Garnelenspieß mit Petersilienbutter . Salat der Saison

Lauchreis

gedünstet mit geriebenen griech. Hartkäse

+ gegrilltem Lachsfilet auf der Haut mit Olivenöl-Zitronensoße

+ geschmorte Hähnchenkeulen mit aromatischer Tomatensoße

17,80

14,00

+ 14,80

+ 10,80

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	9,00
	Fetakäse in Teig gezogen und ausgebacken dazu Tomatenscheiben	
12	Domatotiri	9,50
	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 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	22,00
	gebackene Tintenfische mit Taramas Gemüsereis und Rote-Bete-Salat	
28	Inselteller	24,50
	Calamares . Garnelen . Sardellen mit Taramas Gemüsereis und Rote-Bete-Salat	

 = vegetarisch

 = vegane Variation möglich

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

30	Hähnchen Souvlakia	21,90
	gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomatenpesto Knoblauchkartoffeln . Salat der Saison	
33	Souvlakia	19,80
	gegrilltes mageres Schweinefleisch am Spieß mit Zaziki . Reis und Salat	
34	Gyros	18,90
	Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zaziki Reis und Salat	
35	Sikotia	18,50
	gegrillte Rinderleber mit gebratenen Zwiebeln Zaziki . Reis und Salatteller	
36	Rolo	19,50
	Schweinefleischröllchen gefüllt mit Fetakäse Reis und Salat	
37	Gemisto	19,50
	Hacksteak gefüllt mit Fetakäse . Reis und Salat	
38	Paidakia	23,00
	gegrillte Lammkoteletts mit Zaziki, Reis und Salatteller	
39	Surf and Turf	35,00
	zart gegrilltes Rumsteak mit Rotweinsoße Garnelen . Champignons . Knusperkartoffeln	

GRILLPLATTEN

40	Gyros, Beefteki	19,90
	Zaziki . Reis und Salat	
42	Gyros, Souvlaki	19,90
	Zaziki . Reis und Salat	
43	Gyros, Lammkotletts	22,00
	Zaziki . Reis und Salat	
44	Lammkoteletts, Hähnchenspieß, Rinderleber	25,50
	Zaziki, Reis und Salatteller	
45	Gyros, Beefteki, Souvlaki	23,90
	Zaziki . Reis und Salat	

AUS DEM BACKOFEN

49	Unsere Lammhaxe	25,00
	geschmort mit Kritharaki in einer Tomatensoße und Salatteller	
51	Gyros in Metaxasoße	22,00
	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	17,50
	Hackfleischbällchen mit würziger Tomatensoße Joghurt . Knoblauchkartoffeln	
61	Beefteki in Metaxasoße	16,00
	mit Käse überbacken und Knoblauchkartoffeln	

BEILAGEN

62	Pommes  	5,00
63	Tomatenreis  	4,50
64	Knoblauchkartoffeln  	6,00
74	Selbstgemachtes Brot  	1,50
	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.

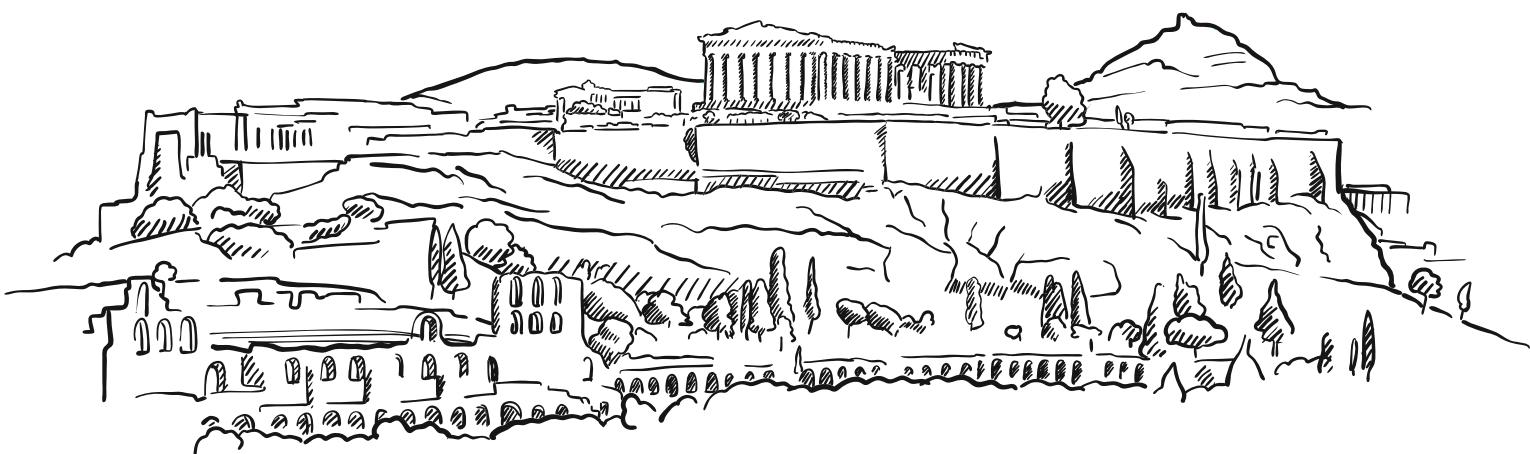
 = vegetarisch

 = vegane Variation möglich



Kinderkarte

- 70 **GYROS** 12,00
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben
- 71 **HÄHNCHENSOUVLAKI** 13,00
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben
- 72 **FISCHFILET „FÜR KLEINE PIRATEN“** 14,00
frisch paniert mit Pommes und Tomaten-Gurken-Scheiben
- 73 **GRIECHISCHE KRITHARAKI NUDELN** 11,10
aus Hartweizengrieß in Tomatensoße
- 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