

DIE GRIECHISCHE FRÜHLINGSKÜCHE

Calamari-Tentakel	19,50
fein gebackene Calamari mit Paprikasoße . mariniertes Fenchelgemüse und Kichererbsentaler	
Loup de mer	26,00
Wolbarschfilet gegrillt mit Zitronenöl . Erbsenpüree . Tomaten-Zwiebel-Salat	
Frischer Stangenspargel 🌿	18,60
mit Salzkartoffeln . wahlweise mit Estragonsoße oder zerlassener Butter	
Optional dazu: Schweineröllchen, gefüllt mit Feta	24,60
Spanakopita 🌿	15,50
Filoteig mit Spinat und Kräutern . Galotyri Dip	

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	16,00
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 🌿	9,00
Fetakäse in Teig gezogen und ausgebacken dazu Tomatenscheiben		
13	Feta Fournou 🌿	9,50
mit Paprika-Tomatenwürfeln . Zwiebeln . Peperoni Oliven und Olivenöl – aus dem Ofen		
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		
16	Sardellen	10,50
gebackene, mehlierte kleine Sardellen mit Rote-Bete-Salat		

SALATE

21	Bunter Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen gegrillt	17,40
auf buntem Blattsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette Champignons . Rote Beete und Anthotiro		
22	Oktopussalat	18,00
Tintenfisch mit Zwiebeln und Paprika – eine Delikatesse		

FISCHSPEZIALITÄTEN

24	Calamares	22,00
gebackene Tintenfische mit Taramas Gemüsereis und Rote-Bete-Salat		
28	Inseleteller	24,50
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 . 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** 19,00
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
- 39 **Surf and Turf** 35,00
zart gegrilltes Rumsteak mit Rotweinsauce
Garnelen . Champignons . Knoblauchkartoffeln

GRILLPLATTEN

- 40 **Gyros, Beefteki** 19,90
Zaziki . Reis und Salat
- 42 **Gyros, Souvlaki** 19,90
Zaziki . Reis und Salat
- 43 **Gyros, Lammkoteletts** 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 dicken Bohnen in einer
Tomatensauce und Salatteller
- 51 **Gyros in Metaxasauce** 22,00
mit Käse überbacken . Pommes und Salatteller

AUS DER PFANNE

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

KLEINE SPEZIALITÄTEN

- 55 **Gigantes**   15,50
Riesenbohnen geschmort in einer Tomatensauce
mit Feta
- 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 Tomatensauce
Joghurt . Knoblauchkartoffeln
- 61 **Beefteki in Metaxasauce** 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.

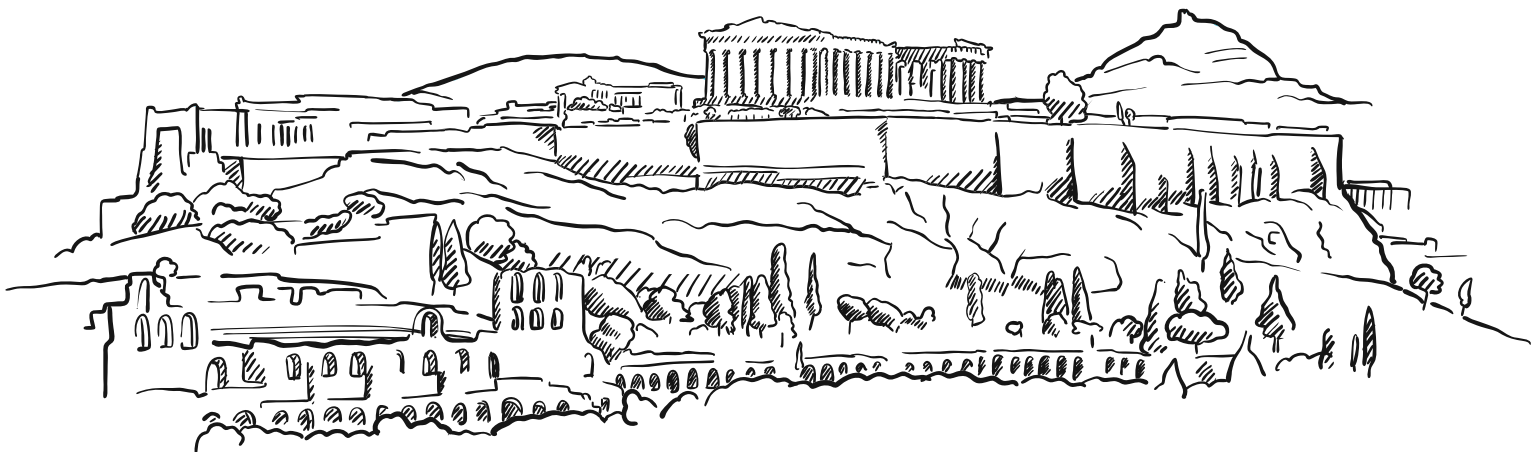
Sprechen Sie uns einfach an!
Wir finden einen passenden Wein für Sie.

 = vegetarisch
 = vegane Variation möglich



Kinderkarte

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