

DIE GUTE KÜCHE

Auberginenbällchen 🍆

hausgemachte Auberginenbällchen mit Joghurt-Zitronen-Dill-Dip

7,00

Meze mit Herz

Zucchini-puffer . Calamari-Tentakel mit Paprikasoße . mariniertes Fenchelgemüse . Spanakopita mit Zaziki

21,00

Gefüllte Auberginen 🍆 (V)

mit süßen Zwiebeln . Kartoffeln . Fetakäse

14,50

optional dazu: Beefteki vom Grill

20,50

optional dazu: Wolfsbarschfilet vom Grill

26,00

Loup de mer

Wolfsbarschfilet gegrillt mit Zitronenöl . Erbsenpüree . Tomaten-Zwiebel-Salat

26,00

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** 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** 17,40

Hähnchenfiletstreifen gegrillt

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
Gemüserieis und Rote-Bete-Salat

- 28 **Inselteller** 24,50

Calamares . Garnelen . Sardellen mit Taramas
Gemüserieis 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 . Zwiebeln
Petersilienbutter . 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
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-
Sahnesauce, Pommes und Salatteller | |

KLEINE SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 55 | Gigantes   | 15,50 |
| | Riesenbohnen geschmort in einer Tomatensoße
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 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.

Kinderkarte



70 **GYROS** 12,00
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben

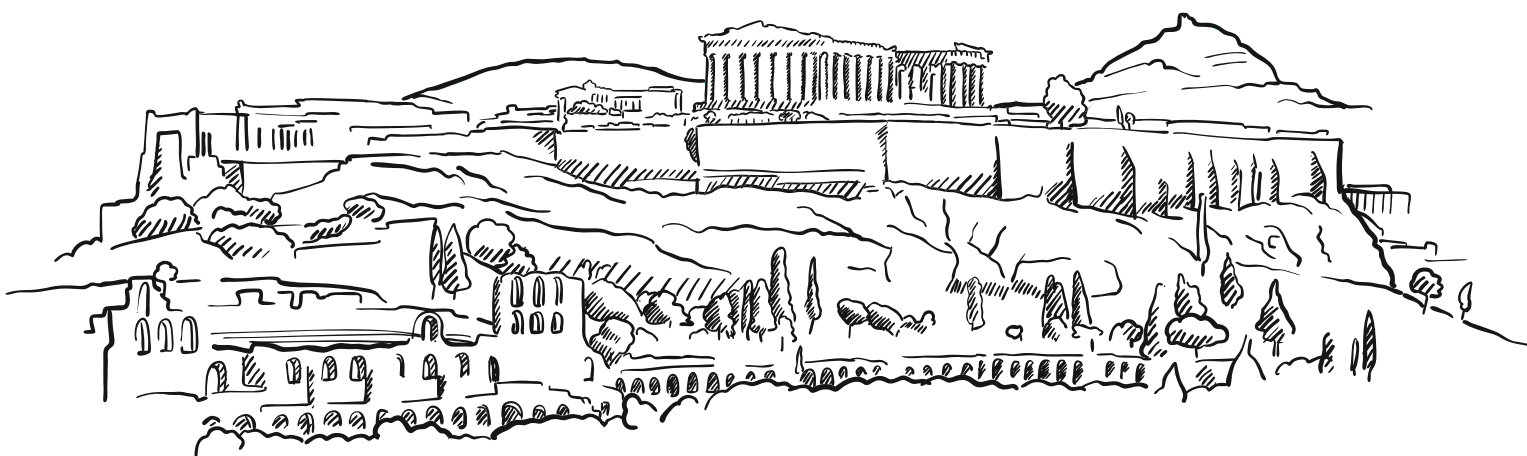
71 **HÄHNCHENSOUVLAKI** 13,00
mit Reis und Tomaten-Gurken-Scheiben

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