



Urban Greek Kitchen

KALTE MEZE

Brot Variation 2,50 €

Tzatziki 6,90 €

Cremiger griechischer Joghurt mit Gurke, Knoblauch und Dill – perfekt zum Teilen

Oliven aus Kalamata 6,90 €

In bestem Olivenöl und mediterranen Kräutern mariniert

Feta „Dodoni“ 8,90 €

Der beste Feta Griechenlands mit Oregano und kaltgepresstem Olivenöl

Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse 9,50 €

Mit Senfkörnern, Ziegenkäse und Balsamico verfeinert

Spanakopita-Salat 9,00 €

Blattspinat, Lauchzwiebeln, Dill und Feta auf knusprigem Filoteig

Tomatensalat mit Basilikum & Feta 8,50 €

Frische Tomaten mit Basilikum, Feta, Olivenöl und Balsamico

WARME MEZE

Gefüllte Zucchini Blüten 10,00 €

Mit Ziegenkäse gefüllt, in Tempurateig goldbraun frittiert

Gegrillter Wildbrokkoli 9,00 €

Mit Knoblauchchips, Zitronenabrieb und Olivenöl

Pilzpfanne 10,00 €

Waldpilze mit Chili, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Parmesan

Pimientos de Padrón 8,90 €

Sanft geröstet, mit Meersalz bestreut

Aubergine frittiert 8,50 €

Mit frisch geriebenem Parmigiano

Zucchini bällchen mit Joghurt 9,50 €

Knusprig frittiert, serviert mit griechischem Joghurt

Oktopus in Tempurateig 16,00 €

Mit Zuckerschoten und Wasabi-Joghurt-Dip – ein Highlight des Hauses

Eingelegte Sardellen 8,90 €

Mit Tursi-Gemüse und Zitronenöl mariniert

Fritto Misto 12,90 €

Kalamaretti, Zucchini-Sticks & Garnelen – goldbraun frittiert

Butterfisch am Spieß 12,00 €

Auf Holzkohle gegrillt, mit Salsa Verde

Kalamari sautiert 12,00 €

Mit feiner Mayonnaise aus Sepiatinte

Feta im Filoteig mit Honig & Sesam 9,50 €

Sesambestreut und gebacken mit Honig

Warmer Feta mit Tomaten & Oliven 10,00 €

Mit Tomaten, Oregano, Oliven und Filoteig

Halloumi vom Grill 10,50 €

Mit frischem Thymian und Früchtekompott der Saison

Burrata auf Tomatensalat 11,50 €

Cremige Burrata auf warmem Kirschtomatensalat mit Basilikum – besonders beliebt

VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Hackbällchen mit Kasseri-Käse 12,50 €

Gefüllt mit Kasseri-Käse, vom Grill

Hähnchenspieß 11,00 €

Mariniert in mediterranen Kräutern, auf Holzkohle gegrillt

Kalbsleber in Rotwein-Balsamico 10,00 €

Kurz gebraten mit Balsamico, Rosmarin und Rotwein

Chorizo-Wurst gegrillt 10,00 €

Gegrillt, mit hausgemachter Mayonnaise

Duroc-Schweinefiletspieße 9,00€

Mit Oregano und Zitrone – traditionell in Pergamentpapier gegart

DESSERTS

Dessertvariation 9,00 €

Crème Brûlée, Panna Cotta & Mousse au Chocolat

Kalte Bugatsa mit Vanilleeis 9,50 €

Im Filoteigmantel, mit hausgemachtem Vanilleeis, Zimt & Vanillezucker

Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen 7,90 €

Mit Honig und karamellisierten Nüssen