

ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ

Willkommen 

PROST!

Oder so wie wir in Griechenland sagen: **YAMAS!**

Yamas ist eine Abkürzung von "Stin igia mas" was in der deutschen Sprache so viel wie "auf unsere Gesundheit" bedeutet. Für die Griechen ist "Prost" einfach keine Übersetzung für das Gefühl, wenn das Glas gehoben wird. Es ist mehr ein Ausdruck, der die Stimmung, das Gefühl und die Qualität von der Gemütlichkeit umfasst. Es ist das einzigartige Erlebnis, gemeinsam an einem reich gedeckten Tisch von verschiedenen, guten und leckeren Speisen zu geniessen. Eigentlich ist es geniessen im Superlativ.

GRIECHISCH AUF TEXEL

Nachdem Nikos verschiedene griechische Restaurants in Brabant und Limburg gehabt hat, brachte er ein kleines bisschen griechische Kultur auf die Insel. Seit 1996 ist unser griechisches Restaurant auf Texel zu finden. Mit der griechischen Gastfreundlichkeit und den traditionellen Gerichten eroberte er schnell die Herzen der Texelaner.

Wegen der Ausbildungen und Studien ihrer Kinder, legten Nikos und Maria einen kleinen Zwischenstopp auf dem Festland ein und verkauften ihr Restaurant. Sie hatten sich entschieden in der Nähe ihrer Kinder zu bleiben, obwohl der texelsche Wind immer wieder ihren Namen rief. Jedoch stellte sich heraus, dass die Liebe für die texelsche Schönheit zu stark war und so kam es, dass die Familie in 2009 den Schritt zurück auf die Insel wagte, in ihr ehemaliges Restaurant in Den Burg. Nachdem sein Vater in Den Burg aufhören wollte, hat in 2012 Valentino, der Sohn von Nikos und Maria, den Schritt gewagt um sein eigenes Restaurant zu starten. Seitdem gibt es wieder ein wunderbares Familienrestaurant, wo die griechische Tradition hoch im Kurs steht. Geniessen Sie von dem griechischen Inselgefühl und den Speisen, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Stellen Sie sich ein bisschen vor auf einer griechischen Insel zu sein und nicht vergessen... Yamas!



ΥΑΜΑΣΙ!

Ελληνικό εστιατόριο

GRIEKS RESTAURANT - ANNO 2012

*Blame it on
the Ouzo*



COCKTAILS

COCKTAILS

Wähle aus:

12,-

PORNSTAR MARTINI
Vodka, Maracuja, Vanille

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Kaffee, Vanille

AMARETTO SOUR
Mandel, Zitrone, Bitters

STRAWBERRY DAIQUIRI
Rum, Erdbeere, Limette

LALA MARGARITA
Tequila, Triple Sec, Zitrus,
Schmetterlingsblume

GIN TONIC

Wähle aus:

12,50

CLASSIC
Hendricks Gin, Zitrone, Gurke
Fevertree Tonic

APHRODITES GARDEN
Roze Gin, Waldfrüchte, Minze, Fevertree
Tonic Raspberry

APEROL SPRITZ

7,50



*In Griechenland wird es nicht geschätzt,
ein Glas Wasser zu heben.
Die Griechen glauben, dass dies Unglück bringt.
Bestellen Sie also einen Cocktail.*



GRIECHISCHER TOUCH

- 🍷 **TRIO HELLENIQUE** 8,-
Eine Kombination von Tapenaden mit hausgemachtem Tzatziki, Tirokafteri und Kräuterbutter
- 🍷 **KALAMATAS** 6,-
Griechische Oliven
- 🍷 **TZATZIKI** 6,75
Hausgemachter Tzatziki von griechischem Joghurt, Gurke und Knoblauch
- KALAMARIA** 🍷🌿 12,-
Gebratene Tintenfischringe, dazu eine cremige Knoblauch-Sauce
- 🍷 **FETA SAGANAKI** 🌿 10,-
Gebratener griechischer Schafskäse in Filo-Teig mit Honig
- OUZO** 4,75
Kleine Ouzo 2,95

SPEZIALBIER

Hertog Jan (Fassbier) 0,25 L. 0,50 L
PREMIUM PILS - 5.1% 3,65 7,25

Unser Pils ist die Visitenkarte von Hertog Jan. Selbstverständlich wählen wir alle Zutaten aus die wir zum Brauen mit verwenden größte Sorge. Nur der reichste Malt, der Schönster Hopfen und kristallklares Naturwasser aus der Eifel sind gut genug. Dank dieser Zutaten und natürlich das Know-how unserer Brauer bekommt das Bier so schön golden Farbe und bildet eine schöne, volle Schaumkrone.

0,25 L
Texels Bierbrouweij (Fassbier)
SKUUMKOPPE
Dunkles Weizenbier 6% 5,40

Texels Skuumkoppe ist obergärig dunkles Weizenbier, gebraut aus Natur Zutaten, darunter Texeler Gerste. Das Spezialbier, das seinen Namen vom Weißen hat Köpfe auf den Wellen des Meeres, ist voller Geschmack mit einem Hauch von Karamell und Aprikose und hat eine cremiger, leicht süßlicher Nachgeschmack. Texels Skuumkoppe ist ein Bier, das zu jeder Jahreszeit passt. Ein Bier pur, robust und unkompliziert, genau wie Texel selbst.

Tesselaar Familiebrouwerij
TESSELAAR (Fassbier)
Saison Bier 5,75

Brouwerij T' IJ *Im Sommer am Fass
IJWIT - 6,5% 5,45
Ein starkes Amsterdamer Weißbier, das gefährlich ist schön zu trinken. Leicht trüb, schönes Gold aus Farbe und mit einem schönen, weichen Schaumkopf. Das Weizenmalz verleiht dem einen wunderbar frischen Geschmack Bier. Die Zugabe von Koriandersamen und Zitrone sorgt beim Aufbrühen für die leicht würzige und Zitrusnoten.

MYTHOS - 4,7% 5,-
Ein frisches griechisches Bier, passend zum Mittelmeer Klima, mit einer schönen blonden Farbe und einem reichen Schaumkopf.

BESONDERE WEINE

Zacharias
MERLOT ● Glas Flasche 0,7 L
5,50 24,50

Tiefrote Farbe. Eine lebhaft Nase Aromen von kleinen roten Früchten, die komplexer sind wachsen, wenn der Wein altert, und Nuancen süßer Vanille. Ein reicher Mund, gut ausgewogen und recht weiche und dünne Tannine. Ein langer Abgang.

CAB. SAUVIGNON ● 5,50 24,50
Tiefe Burgunderfarbe. Eine lebhaft Nase Aromen von roten Früchten und Zedernholz bei einem Kräuterhintergrund. Wenn es älter wird, es bekommt einen würzigeren Charakter, mit Elementen auf Schokolade. Sein Mund ist reich an Aromen.

Zacharias
CHARDONNAY ● 5,50 24,50
Leuchtend gelbe Farbe. Eine komplexe Nase mit Aromen von gelben Früchten (Melone, Pfirsich, Banane etc.), dagegen ein butterweicher Hintergrund. Sein Mund ist reich mit ausgewogener Säure.

SAUV. BLANC ● 5,50 24,50
Hellgelbe Farbe mit grünen Akzenten. Eine Nase von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten, Spargel und frisch gemähter Rasen. Mittlerer Mund, mit einem frische Säure.

FRAGEN SIE NACH DER WEINKARTE FÜR UNSER EXKLUSIVES WEINE

CHAMPAGNE & BUBBELS

Ice Impérial
MOËT & CHANDON - 12% Flasche 0,75 L
75,-

Am besten trinkt man diesen Champagner in einem großen Weinglas, damit die Frische am besten zur Geltung und als On The Rocks. Super lecker und festlicher Champagner in einer schönen weißen Flasche. Der elegante Flakon ist umstritten; Weiß lackiert mit einer „schwarzen Krawatte“, einem goldenen Etikett und einem glänzenden Hals.

◊ Serviert in einem Texel Luxury Bubble Set Kollektion mit passenden Weingläser

Arte Latino Glas Flasche 0,75 L
CAVA BRUT - 11,5% 7,50 25,-

Gelber Cava aus der ganzen Stadt Barcelona in Katalonien. Dieser spanische Cava wird hergestellt aus drei verschiedenen Rebsorten nämlich Macabeo-Trauben, Parellada-Trauben und Xarello Weintrauben. In der Nase kommen frische Aromen hervor Zitrusfrüchte mit leichten Anklängen von Zitrone und Limette. Sie schmecken einen Vorgeschmack auf die Wiederkehr Zitrusfrüchte mit einer Explosion feiner Bläschen, ein Hauch Apfel rundet den Geschmack ab.

BIEREN & WEINE

BIEREN Glas 0,5 L

HERTOG JAN 3,65 7,25

MYTHOS BIER 5,-
Griechisches Flaschenbier

TEXELS BIER 5,40
Vom Fass

WEINE Glas 0,5 L 1 L

HAUSWEINE 4,75 13,95 24,50

Weiss / Rot / Rose

RETSINA 4,95 14,95 25,45
Geharzter Weisswein

IMIGLIKOS 4,95 14,95 25,45
Medium süsser Wein,
weiss oder rot

SAMOS 5,10 15,25 25,95
Dessertwein

MAVRODAPHNE 4,95 14,95 25,45
Griechischer roter Portwein



Am Ende eines jeden Abends klirren die Gläser und wir rufen zufrieden: „YAMAS!“

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, 3,25
FANTA, SPRITE, CASSIS

ICE TEA, BITTER LEMON, TONIC 3,50

TONIC FEVER TREE 3,95

APFELSAFT, FRISTI, CHOCOMEL, 3,50
ORANGENSAFT

MINERALWASSER / STILLES WASSER 3,25

WARMER DRANKEN

KAFFEE 3,25

GRIECHISCHER KAFFEE 4,-

CAPPUCINO 3,75

ESPRESSO 3,25

LATTE MACCHIATO 4,-

DOPPELTER ESPRESSO 6,-

BIOLOGISCHER GRIECHISCHER TEE 3,-
mit rotem Safran aus dem griechischen Krokus
Kozanis, in verschiedenen Geschmackssorten

FRISCHER MINZTEE 4,-

Sehen Sie der Dessertkarte für unsere
Kaffepezialitäten.

SPIRITUOSEN

OUZO 4,75
Kleine Ouzo 2,95

METAXA 7* 7,50
Griechischer Weinbrand, 7 Jahre gereift

METAXA PRIVATE RESERVE 15,-
Griechischer Weinbrand, 20 Jahre gereift

KOUM KOUAT 4,75
Mandarinenlikör von der griechischen Insel Korfu

AMARETTO, SAMBUCA, PASSOA, 4,75
SAFARI, DRAMBUIE, COINTREAU,
TIA MARIA, GRAND MARNIER,
D.O.M. BENEDICTINE

MARTINI BIANCO, MARTINI ROSSO 4,75

SHERRY, Medium / Dry 3,95

VIEUX 4,50

JONGE Jenever, Schnaps 4,50

VODKA 5,25

BACARDI 5,15

JOHNNIE WALKER (Black Label) 6,25

VORSPEISEN *Werden alle mit Brot serviert.*

KALT

- 1. FETA 7,50
Traditioneller griechischer Schafskäse
- 1b. Vegan feta / veganer Feta 8,50
- 2. PROSCIUTTO MELONE 10,-
Melone mit feingeschnittenen Bauernschinken, Rucola, Pesto und frischer Minze
- 3. TZATZIKI 6,75
Hausgemachter Tzatziki von griechischem Joghurt, Gurke und Knoblauch
- 8. **CARPACCIO** 14,50
Rindercarpaccio mit Salat, getopt von Trüffelmayonnaise und Parmesankäse
- 88. LACHSCARPACCIO ➤ 13,50
Lachscarpaccio mit Rucola, Tomate, Kapern und griechischem Olivenöl
- 9. **PIKILIA** = auf griechische Weise geniessen!
Verschiedene warme, griechische Häppchen und traditionelle hausgemachte Tapenaden 🌿
- 9a. 2 Personen 28,-
- 9b. Ab 3 Personen 13,- p.P.
- 100. **TRIO HELLENIQUE** 8,-
Eine Kombination von Tapenaden mit hausgemachtem Tzatziki, Tirokafteri und Kräuterbutter

WARM

- 10. **SPANAKOPITA** 🌿 8,50
Blätterteig gefüllt mit Spinat und griechischem Schafskäse, aus dem Ofen
- 11. DOLMADES 🍷 9,-
Griechische Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch
- 12. KEFTEDAKIA 🍷 🍷 10,-
Traditionelle Hackbällchen in Tomatensauce
- 13. MIDIA SAGANAKI ➤ 10,-
In Knoblauch gebratene Muscheln mit einer hausgemachten Schafskäsesauce
- 14. **KALAMARIA** ➤ 🌿 12,-
Gebratene Tintenfischringe mit Knoblauch und Zitrone
- 15. GARIDES SAGANAKI ➤ 15,-
Gebratene Krabben in einer hausgemachten Tomaten-Schafskäsesauce
- 17. FETA GRILL 10,-
Ein Päckchen von gegrillten Schafskäse mit hausgemachter Kräutertapenade
- 18. **FETA SAGANAKI** 🌿 10,-
Gebratener griechischer Schafskäse in Filo-Teig mit Honig

MAALTIJDSALADES

Werden alle mit Brot und Kräuterbutter serviert.

- 21. GRIECHISCHER BAUERN Salat 15,-
Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, griechischem Schafskäse und Olivenöl.
- Salat gibt es auch vegan, siehe nr. 210.
- 22. SALAT DER SAISON 14,25
Wechselnde Salate, (fragen Sie unsere Kellner)
+ Hähnchenfilet 5,25

TRADITIONELLE SUPPEN

- 23. GRIEKSE VLEESSOEP 🍷 7,25
Hausgemachte Fleischsuppe mit Rindfleisch
- 24. GRIEKSE TOMATENSOEP 7,25
Hausgemachte griechische Tomatensuppe


KINDERTELLER

(bis einschliesslich 12 Jahre) Werden alle serviert mit Pommes Frites, einem gemischten Salat, Mayonnaise und Apfelmusmoes.

AUSWAHL DER KINDERPORTIONEN: 8,50

- 50. GIROS
- 50a SOUVLAKI
Schweinefilet-Spieß
- 51. KIPFILET
- 51b SOUSOUKI
Hackfleisch Scheibe
- 52. FRIKANDEL (Fleischrolle)

SAUZEN



- 68. MAYONNAISE 0,75
- 69. KNOBLAUCHSAUCE 0,75
- 71. CHAMPIGNONRAHMSAUCE  2,75

GEHEN SIE FÜR GOLD! Preis auf Anfrage





HAUPTSPEISEN

TRADITIONELLES - MARIA'S SPEZIALITÄTEN

Werden mit einem griechischen Salat serviert.

- 26. MOUSSAKA   24,75
Traditioneller Auflauf aus Hackfleisch, Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und einer Bechamelcrème






  Auch vegetarisch, siehe nr. 260

- 28. **TIGANIA**     28,-
Trio von zarten, blanchierten Rinder-, Schweine- und Hähnchenfilet, in einer traditionellen Tomatenrahmsauce, dazu Reis



- 29. STIFADO  26,-
= der bekannteste griechische Schmortopf

Griechischer Schmortopf mit Kalbsfleisch und Schalotten, abgelöscht mit Rotwein, dazu griechischer Reis

BEILAGEN



-  61. POMMES FRITES 3,50
-  62. GRIECHISCHER REIS 3,50
- 63. EXTRA PORTION GYROS 8,75
-  64. GIGANDES Grosse weisse Bohnen 4,95
-  65. STANGENBROT mit Kräuterbutter 3,75
-  66. KALAMATAS Griechische Oliven 6,-
- 67. GRIECHISCHE PEPERONI 5,75
- 72. KLEINE TZATZIKI siehe nr. 3 3,75



GRIECHISCHE SAUZEN




- 70. GRIECHISCHE MAVRODAPHNE-SAUCE  2,75
Sauce vom traditionellen griechischen Portwein Mavrodaphne
- 700. GRIECHISCHE METAXA-SAUCE  2,75
Sauce vom traditionellen griechischen Cognac Metaxa

VEGETARISCH UND VEGAN

Werden alle serviert mit einem griechischen Salat.

-   210. VEGANER GRIECHISCHER SALAT 16,50
Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, veganen griechischem Schafskäse und Olivenöl











-  30. PAPOUTSAKI GRATIN  18,75
Zucchini gefüllt mit drei Sorten Käse: griechischem Feta, Büffelmozzarella und junger Käse, dazu gegrilltes Gemüse

-   260. **VEGETARISCHE MOUSSAKA**  21,-
Traditioneller Auflauf mit Kartoffeln, Champignons, Zwiebeln, Aubergine, Zucchini und einer Bechamelcrème



Alle Gerichte sind hausgemacht unter der Begleitung von Maria, die Mutter der Familie. Sie ist nicht nur der Chefkoch sondern auch die Hauptstütze des Restaurants.

Fragen Sie nach der Allergienkarte.

 Vegetarisch   Vegan  Enthält Gluten  Leicht pikant  Rind  Schwein  Lamm  Hähnchen  Fisch

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

Werden serviert mit Pommes Frites, griechischem Reis, einem gemischten Salat 🌿 und hausgemachtem Tzatziki.

32. **GYROSPLATTE** 🍖 21,-
Das bekannte griechische, geschnetzelte Fleisch vom Spiess
- 320 **GYROS SPEZIAL** 🍖 24,50
Gyros mit Käse aus dem Ofen überbacken mit Metaxa-Sahnesauce 🌿 serviert mit Pommes Frites, griechischen Salat
33. **SOUVLAKIPLATTE** 🍖 24,-
Zwei marinierte griechische Schweinefilet-Spiesschen vom Grill mit Gyros
35. **BIFTEKI GEMISTO** 🍖🍷 22,-
Auf traditionelle Weise gefülltes Hackfleischsteak mit einem Mix von griechischem Feta und junger Käse, dazu eine Champignon-Sahnesauce
38. **APHRODITEPLATTE** 🍷🍖 25,-
2 Hacksteaks mit Gyros und einem Souvlaki
40. **HÄHNCHENFILETPLATTE** 🍗 20,-
Hähnchenfilet mariniert mit griechischen Kräutern

FLEISCHGERICHTE FÜR MEHRERE PERSONEN

Werden alle serviert mit Pommes Frites, griechischen Salat und hausgemachtem Tzatziki.

46. **YAMAS! - Platte für 2 Personen** 56,-
Zwei Souvlaki, zwei Sousouki und zwei Hähnchenfilets mit Gyros 🍷🍖🍗
47. **YAMAS! - Platte für mehrere Personen**
Ab 3 Personen 26,- p.P.
Ab 10 Personen 24,- p.P.

1000. **CHAMPION PLATTER** 🍷🍖🍗🍗
Für 4 Personen 140,-
Ab 5 Personen 35,- p.P.

Bist du ein Champion?

Die ultimative Erfahrung wenn es auf das Fleisch ankommt! Serviert in einem Pokal für die Gewinner unter uns.

Gyros, Rinderfilet, Schweinefilet, Lammskoteletts und Souvlaki-Spiesschen vom Schweinefilet und Huhn, dazu ein griechischer Salat, Pommes Frites, hausgemachtem Tzatziki und eine Metaxa-Rahmsauce 🌿

NIKO'S FAVORITES

Werden mit Pommes Frites, griechischem Reis, griechischen Salat und hausgemachtem Tzatziki serviert.

36. **LAMMSKOTELETTS** 🍖 30,-
Spezialität des Hauses!
Lammskoteletts auf alte griechische Weise, nach einem Familienrezept, das schon seit drei Generationen gehandhabt wird!
39. **KOTOPOULO SOUVLAKI** 🍗 24,50
Grosser Spiess von zartem Hähnchenfilet und Paprika, dazu Champignonrahmsauce 🌿
41. **CORFU SCHOTEL** 🍷🍖🍗 26,-
Souvlaki und Sousouki mit Gyros und einem Lammskotelett
43. **SALONIKI SPEZIAL** 🍷🍖 29,-
Duo von gegrillten Rinderfilet und Schweinefilet mit Gyros, dazu eine Mavrodaphne-Sauce 🌿
45. **SOUVLAKI SPEZIAL** 🍷🍖🍗 28,-
Grosser Spiess mit Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenfilet mit dazu eine Mavrodaphne-Sauce 🌿

48. **BLACK ANGUS RIB-EYE** 🍷 34,-
Ein echtes Männersteak! (± 300 gr.)

Von einem, mit Getreide gefütterten, Black Angus Rind. Ein Rippenstück, herrlich zart mit einer schönen Fettmarmorierung, dazu eine passende kräftige Sauce 🌿

- 48a **SCHWEINEFILET MEDAILLONS** 🍖 30,-
In Scheibchen geschnittene Schweinefilet-Medallions mit einer Metaxa-Rahmsauce 🌿
49. **RINDERFILET** 🍷 35,-
Gegrilltes Rinderfilet mit mediterranen Kräutern, dazu eine Mavrodaphne-Sauce 🌿

TIPP!

Kombinieren Sie diese Gerichte mit einem Spezialbier aus unserer Getränkekarte.

GEGRILLTE FISCHGERICHTE

Vom Texelse Visspecialist

Werden alle serviert mit Pommes Frites und einem gemischten Salat. 🌿

55. SOLOMO FILETTO ➡ 26,-
Gegrilltes Lachsfilet

GEBRATENE FISCHGERICHTE

Werden alle serviert mit Pommes Frites und einem gemischten Salat. 🌿

54. KALAMARIA ➡ 🌿 25,-
Gebatene Tintenfischringe, dazu eine cremige Knoblauch-Sauce
56. GIGA GAMBA'S ➡ 38,-
Gebatene Gambas, zubereitet auf griechische Weise

Unsere gemischten Salate können auch glutenfrei bestellt werden. Fragen Sie bei der Bestellung den Kellner.

Dóse prosochí! (Bitte beachten Sie!) Unsere Fischspeisen benötigen eine längere Zubereitungszeit.



Essen ist für griechische Begriffe nicht nur Essen sondern auch Liebe und Freundschaft.

BEILAGEN

61. POMMES FRITES 3,50
62. GRIECHISCHER REIS 3,50
63. EXTRA PORTION GYROS 8,75
64. GIGANDES Grosse weisse Bohnen 4,95
65. STANGENBROT mit Kräuterbutter 3,75
66. KALAMATAS Griechische Oliven 6,-
67. GRIECHISCHE PEPPERONI 5,75
72. KLEINE TZATZIKI siehe nr. 3 3,75

SAUZEN

68. MAYONNAISE 0,75
69. KNOBLAUCHSAUCE 0,75
71. CHAMPIGNONRAHMSAUCE 🌿 2,75

GEHEN SIE FÜR GOLD! Preis auf Anfrage

GRIECHISCHE SAUZEN

70. GRIECHISCHE MAVRODAPHNE-SAUCE 🌿 2,75
Sauce vom traditionellen griechischen Portwein Mavrodaphne
700. GRIECHISCHE METAXA-SAUCE 🌿 2,75
Sauce vom traditionellen griechischen Cognac Metaxa

Bitte bezahlen Sie an der Kasse. 🚫 Keine Kreditkarte.

🌿 Vegetarisch 🌿🌿 Vegan 🌿 Enthält Gluten 🌿 Leicht pikant 🐄 Rind 🐷 Schwein 🐏 Lamm 🐔 Hähnchen ➡ Fisch

Fragen Sie nach der Allergenkarte.

SPECIALE KOFFIE'S 9,-

Werden alle mit Sahne serviert.

Wähle aus:

IRISH COFFEE

Kaffee mit irischen Whisky (Jameson)

CORFU COFFEE

Kaffee mit Mandarinenlikör von der griechischen Insel Korfu (Koum Kouat)

SPANISH COFFEE

Kaffee mit Tia Maria

FRENCH COFFEE

Kaffee mit Grand Marnier

ITALIAN COFFEE

Kaffee mit Amaretto

KISS OF FIRE

Kaffee mit Tia Maria und Cointreau

TIPP!

YAMAS! COFFEE 9,50

Kaffee mit Metaxa 7

DESSERTWEIN	Glas	0,5 L	1 L
SAMOS	5,10	15,25	25,95

METAXA

THE GREEK SPIRIT

Griechischer Weinbrand, hergestellt von verschiedenen Traubensorten, wie Savatiano aus der Umgebung von Attika, die Sultanina Traube von Kreta und die schwarze Korinth aus dem sonnigen Süden von Griechenland



METAXA 7 7,50

Griechischer Weinbrand, hergestellt von verschiedenen Traubensorten, 7 Jahre gereift






METAXA PRIVATE RESERVE 15,-

Das Aushängeschild von dem griechischen Weinbrand Metaxa, hergestellt von verschiedenen Traubensorten, minimal 20 Jahre gereift

DESSERTS

74. HAUSGEMACHTE BAKLAVA  9,-
Das ultimative griechische Dessert. Blätterteig mit Walnüssen und Honig gefüllt. Dekoriert mit einer Nussmischung aus Pistazien und Walnüsse, dazu Eis
75. YIAOURTI ME MELI 8,-
Griechischer Bauernjoghurt mit Walnüssen und Honig
84. DAME BLANCHE  7,-
Klassisches Dessert mit Eis und Schokoladensauce und ein Cookie-Crumble.
85. KINDEREIS 4,-
Ein festliches Eis mit Erdbeersauce und Sahne

Dessert tips von Valentino:

78. CHEESECAKE (*wirklich der Beste*)  9,-
Reichhaltig und cremig auf einem krokanten Biskuitboden mit einer köstlichen Sauce von roten Früchten, dazu Eis
80. NUTELLA CAKE  9,-
Göttlicher Kuchen aus cremiger Vanillecreme und einer Haselnuss-Nutella-Ganache. Dekoriert mit verschiedenen Keksen
83. GRIECHISCHER SCHOKOLADENKUCHEN  9,-
Die perfekte Wahl für den echten Schokoladenliebhaber, dazu Eis
82. CHEESECAKE LOVES BAKLAVA  9,-
Einzigartige Kombination von Käsekuchen und Baklava. Dekoriert mit einer Nussmischung aus Pistazien und Walnüsse, dazu Eis
76. LEMON PIE  9,-
Reichhaltig und cremig auf einem krokanten Biskuitboden mit einer köstlichen Sauce von Zitronen und Meringue, dazu Eis



Griechenland ist bekannt für seine Gastfreundschaft, Tradition und die Tische voller Speisen. Auch bei Desserts bleibt es nicht bei EINER Sorte Gericht, aber wird es ein gemütliches sein Dessertfest auf dem Tisch.

GEHEN SIE FÜR GOLD!

Wählen Sie ein extra edles Gericht mit Blattgold. Stehlen Sie die Show mit feinstem 24 karätigen Blattgold das unsere Gerichte umschmeichelt!

- GOLDENE BAKLAVA  17,50
- GOLDENE SCHOKOLADENTORTE  18,-
- GOUDEN CAPPUCINO 8,-

Unsere Gerichte können alle umhüllt werden mit 24 karätigen Blattgold. Preise auf Anfrage.



FÜR MEHRERE PERSONEN:

87. SWEET TABLE 25,-
Für 2 Personen

Dessert mit einer Auswahl von verschiedenen Desserts, Eis und dazu Sahne

88. ESPRESSO MARTINI 12,-
Vodka, Kaffee, Vanille

Weitere Informationen finden Sie in der speziellen Cocktailkarte.





YAMASOPTEXEL.NL