

MEZE RESTAURANT
IPIROS
Essen unter Freunden



MENU

MEZE

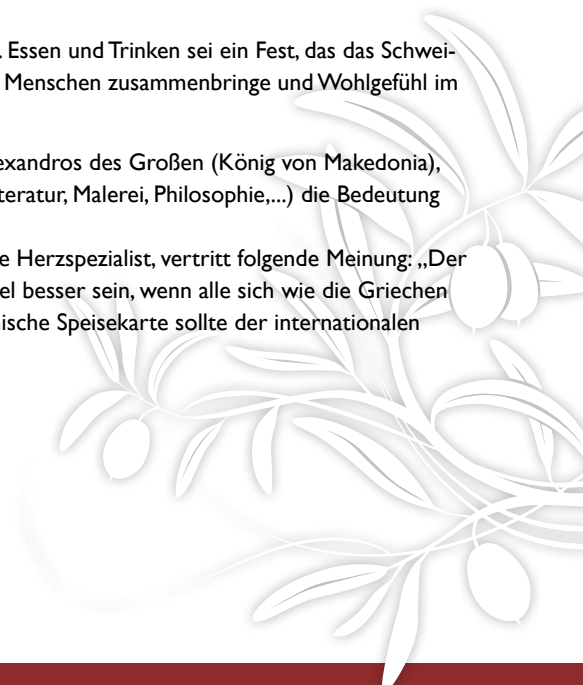
In Griechenland sagt man: „Den guten Koch erkennt man an seinen Meze (gesprochen: mese) Gerichten“. Ein guter Gastgeber wird an seinen Mezedes gemessen, sie dürfen auf keiner griechischen Speisetafel fehlen. Bei den langen, ausgedehnten Essen in Griechenland werden den Gästen immer wieder neue, andere Meze Gerichte präsentiert. Der Grieche sagt: „Man kann auf Essen verzichten, aber nicht auf Mezedes“. Dies unterstreicht noch einmal den Stellenwert der Meze Gerichte für den Griechen.

Mezedes sind kleine Gerichte, Vorspeisen. Das kann vieles sei; vom gegrillten Schafskäse mit Tomaten, über Dips zu frittiertem Gemüse, leckeren Salaten, Fischvorspeisen und vieles mehr. Leider ist bisher bei den meisten griechischen Restaurants in Deutschland der Athen – der Ouzo Teller, oder wie auch immer die Riesenteller mit großen Fleischbergen heißen mögen, die übliche Auswahl. Wer schon mal in Griechenland im Urlaub war, hat bestimmt schon mal die Einheimischen mit vielen kleinen Tellern am Tisch sitzen sehen. Man kann auf diese Weise nicht nur die Vielfalt der griechischen Küche kennen lernen, es ist auch viel gesünder und geselliger. Mit dem Spruch „uk en to pollo to ef“ (nicht in der Menge liegt das Gute) wollte der berühmte Philosoph Sokrates die richtige Einstellung der alten Griechen zur Ernährung wiedergeben:

„Das Speisen sei die Befriedigung der Sinne. Essen und Trinken sei ein Fest, das das Schweißen breche, das das Herz heiter stimme die Menschen zusammenbringe und Wohlgefühl im Leib und Seele vermittele.“

Aristoteles, Philosophos und Lehrer von Alexandros des Großen (König von Makedonia), hat selbst neben den bildenden Künsten (Literatur, Malerei, Philosophie,...) die Bedeutung der richtigen Ernährung erkannt.

Serge Reneault, der international anerkannte Herzspezialist, vertritt folgende Meinung: „Der Gesundheitszustand der Europäer würde viel besser sein, wenn alle sich wie die Griechen im antiken Hellas ernährt hätten. Die griechische Speisekarte sollte der internationalen Gastronomie als Vorbild dienen“.



SUPPEN

01.	Kotosoupa Hühnersuppe	3,50 €
02.	Wodinisoupa Rindfleischsuppe mit Gemüse	3,50 €
03.	Fasolada Bohnensuppe	3,50 €

SALATE

49.	Choriatikisalata Griechischer Bauernsalat	4,00 €
50.	Lachanosalata Krautsalat	3,00 €
51.	Rewithiasalata Kichererbsen, Rotweinzwiebeln, getrocknete Tomaten	3,00 €
52.	Fasolakia me Meta Weiße Bohnen mit Fenchel und Minze	3,00 €
53.	Domatosalata Tomatensalat	3,00 €
54.	Angourosalata Gurkensalat	3,00 €



KALTE MEZE

06.	Tzaziki	2,80 €
07.	Taramas Fischrogen „falscher Kaviar“	2,80 €
08.	Feta Schafskäse mit Oliven	2,80 €
09.	Oktapodi me Selino Oktopussalat mit Sellerie und Olivenöl	3,80 €
10.	Peperoni und Oliven	2,80 €
11.	Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis	2,50 €
12.	Florinis Geröstete Paprika mit Olivenöl und Knoblauch	3,00 €
13.	Chtipiti Pikant angemachter Schafskäse	2,80 €
14.	Rote Beete Salat mit Kirschtomaten und Zwiebeln	3,00 €
15.	Fawa Linsenmousse karamellisiert	3,00 €
16.	Melitzanokrema Auberginencreme	2,50 €
17.	Piperies Jemistes Spitzpaprika gefüllt mit Chipiti	3,50 €



WARME MEZE

18.	Saganaki Griechischer Hartkäse in der Pfanne gebacken	3,50 €
19.	Tiri tjanito Paniertes Schafskäse	2,50 €
20.	Tiri psito Pikanter Schafskäse mit Peperoni und Oliven	3,20 €
21.	Keftedakia jemista me Tiri Hackfleischbällchen gefüllt mit Feta	3,00 €
22.	Gigantes Weiße Riesenbohnen in Tomatensoße	3,50 €
23.	Kolokitakia psimena Gebackene Zucchini	3,50 €
24.	Piperies psites Gebackene Paprika	3,00 €
25.	Melitzanakia me Saltsa Auberginen-Hackfleischröllchen in Tomatensoße	3,50 €
26.	Piperies me skordo psites Gebackene Peperoni mit Knoblauch	3,00 €
27.	Fasolakia Grüne Bohnen	3,50 €
27a.	Bamies Okraschoten	3,50 €
28.	Kaftero Scharfes Gemüse mit Sucuk (Wurst)	3,50 €
29.	Pitakia Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse oder Spinat	3,80 €



VOM SCHWEIN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 30. | Souvlakia
Original griechischer Fleischspieß | 2,00 € |
| 31. | Gyros
Der Klassiker vom Drehspieß | 3,90 € |
| 59. | Gyros Pita
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Pitabrot und Tzaziki | 4,90 € |
| 32. | Bifteki
Hackfleischküchle | 2,00 € |
| 33. | Bifteki jemisto
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Tomate | 4,90 € |

VOM RIND

- | | | |
|-----|---|--------|
| 35. | Sikoti
Rinderleber mit Zwiebeln | 4,20 € |
|-----|---|--------|




VOM LAMM

- | | | |
|-----|--|---------|
| 34. | Paidakia
Lammkotelett | 2,80 € |
| 36. | Arni me Portakali kai Kanela
Lammragout mit Orangen und Zimt | 8,50 € |
| 37. | Lammkeule in 3 Variationen <ul style="list-style-type: none">- Mit grünen Bohnen und Schafskäse- Mit scharfem Gemüse und Schafskäse- Mit Okraschoten und Schafskäse | 14,90 € |

GEFLÜGEL

- | | | |
|-----|---|--------|
| 43. | Putenschnitzel „Natur“
mit Kräuterbutter und Reis | 8,50 € |
|-----|---|--------|

AUS DEM MEER

- | | | |
|-----|---|--------|
| 38. | Kalamaria psimeno
Kalamaris gegrillt | 4,80 € |
| 39. | Kalamarakia tjanita
Kalamaris aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern
Jeden Mittwoch solange Vorrat reicht!! | 6,80 € |
| 40. | Gavros
Gebackene Sardinen | 3,50 € |
| 41. | Jarides
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch gebraten | 4,80 € |
- 

AUS DEM OFEN

60.	Pastitsio Griechischer Nudelauflauf mit Hackfleisch	7,50 €
61.	Mousaka Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Hackfleisch	8,20 €
62.	Briam Vegetarischer Auflauf mit Feta überbacken	8,70 €

BEILAGEN

44.	Patates tjanites Pommes Frites	2,50 €
45.	Risi Angemachter Reis mit Gemüse	2,50 €
46.	Pita Griechisches Fladenbrot	1,80 €
47.	Skordopsomo Knoblauchbrot	2,50 €
48.	Patates fourno Griechische Ofenkartoffeln	3,20 €



DESSERT

Galaktobouriko Griechische Grießnachspeise mit Blätterteig und Vanilleeis	4,00 €
Halvas mit Orangen Gebackener Grieß mit gerösteten Mandeln	3,50 €
Yoghurt Griechischer Jogurt mit Honig und Walnüssen	3,50 €



BIER

Kulmbacher Hell 0,5l	vom Fass	3,50 €
Kulmbacher Hell 0,25l	vom Fass	2,50 €
Mönchshof Keller 0,5l	vom Fass	3,50 €
Mönchshof Keller 0,25l	vom Fass	2,50 €
Kulmbacher Pils 0,4l	vom Fass	3,30 €
Kulmbacher Pils 0,2l	vom Fass	2,50 €
Gutmann Weizen 0,5l	Flasche	3,50 €
Gutmann Weizen dunkel 0,5l	Flasche	3,50 €
Gutmann Weizen leicht 0,5l	Flasche	3,50 €
Gutmann Weizen alkoholfrei 0,5l	Flasche	3,50 €
Kapuziner Weizen leicht 0,5l	Flasche	3,50 €
„Colaweizen“ 0,5l	Weizen mit Cola	3,50 €
„Russe“ 0,5l	Weizen mit Zitronenlimonade	3,50 €
Kulmbacher alkoholfrei 0,5l	Flasche	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei 0,5l	Flasche	3,50 €
Jever Fun alkoholfrei 0,5l	Flasche	3,50 €
Zoigl Bier Scherdel 0,5l	Flasche	3,50 €



WEISSWEIN

Demestica 0,2l	trocken (11 % Vol.)	3,80 €
Demestica 0,5l	trocken (11 % Vol.)	7,50 €
Kleoni 0,2l	trocken (11 % Vol.)	3,80 €
Kleoni 0,5l	trocken (11 % Vol.)	7,50 €
Genesis Sauvignon Blanc 0,5l	trocken (11 % Vol.)	7,50 €
Chalkidiki 0,2l	trocken (11 % Vol.)	4,50 €
Makedonikos 0,2l	halbtrocken (11 % Vol.)	3,80 €
Makedonikos 0,5l	halbtrocken (11 % Vol.)	7,50 €
Imiglykos 0,2l	lieblich (11 % Vol.)	3,80 €
Imiglykos 0,5l	lieblich (11 % Vol.)	7,50 €
Samos 0,2l	Likörwein (15 % Vol.)	4,50 €
Retsina 0,2l	geharzt (11,5 % Vol.)	3,50 €
Retsina 0,5l	geharzt (11,5 % Vol.)	6,80 €
Retsina Malamatina 0,5l	geharzt (11,5 % Vol.)	6,50 €
Silvaner 0,2l	trocken (11 % Vol.)	4,20 €
Müller-Thurgau 0,2l	trocken (11 % Vol.)	4,20 €
Weinschorle 0,4l	Weißwein & Mineralwasser (11 % Vol.)	4,00 €

ROSÉWEIN

Rose 0,2l	trocken (13 % Vol.)	4,50 €
-----------	---------------------	--------



ROTWEIN

Demestica 0,2l	trocken (11 % Vol.)	3,60 €
Demestica 0,5l	trocken (11 % Vol.)	6,80 €
Kleoni 0,2l	trocken (11 % Vol.)	3,60 €
Kleoni 0,5l	trocken (11 % Vol.)	6,80 €
Genesis Merlot 0,5l	trocken (11 % Vol.)	7,50 €
Chalkidiki 0,2l	trocken (11 % Vol.)	4,00 €
Samarzis Dio Potamia Grenache Rouge 0,2l	trocken (13 % Vol.)	4,80 €
Makedonikos 0,2l	halbtrocken (11 % Vol.)	3,60 €
Makedonikos 0,5l	halbtrocken (11 % Vol.)	6,80 €
Imiglykos 0,2l	lieblich (11 % Vol.)	3,60 €
Imiglykos 0,5l	lieblich (11 % Vol.)	6,80 €
Mavrodaphne 0,2l	Likörwein (15 % Vol.)	4,50 €
Retsina 0,2l	geharzt (11,5 % Vol.)	3,10 €
Retsina 0,5l	geharzt (11,5 % Vol.)	6,50 €

ZUSATZSTOFFE

Nr. 1	mit Konservierungsstoff
Nr. 2	mit Farbstoff
Nr. 3	mit Antioxidationsmittel
Nr. 9	geschwefelt
Nr. 11	coffeinhaltig

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung. Fehler sind vorbehalten.



SOFTDRINKS

Mineralwasser mit Kohlensäure 0,4l	2,80 €
Mineralwasser mit Kohlensäure 0,2l	2,20 €
Mineralwasser mit Kohlensäure 0,75l	5,50 €
Mineralwasser Still 0,4l	2,80 €
Mineralwasser Still 0,2l	2,20 €
Mineralwasser Still 1,0l	6,00 €
Coca-Cola 0,4l	3,20 €
Coca-Cola 0,2l	2,20 €
Cola-Cola Light 0,4l	3,20 €
Cola-Cola Light 0,2l	2,20 €
Orangenlimonade 0,4l	3,00 €
Orangenlimonade 0,2l	2,20 €
Zitronenlimonade 0,4l	3,20 €
Zitronenlimonade 0,2l	2,20 €
Cola-Mix 0,4l	3,20 €
Cola-Mix 0,2l	2,20 €
Bitterlemon 0,4l	2,50 €
Bitterlemon 0,2l	2,00 €



SÄFTE UND SCHORLEN

Apfelsaft / Schorle 0,4l	3,50 €
Apfelsaft / Schorle 0,2l	2,50 €
Maracujasaft / Schorle 0,4l	3,50 €
Maracujasaft / Schorle 0,2l	2,50 €
Kirschsafft / Schorle 0,4l	3,50 €
Kirschsafft / Schorle 0,2l	2,50 €
Traubensaft / Schorle 0,4l	3,50 €
Traubensaft / Schorle 0,2l	2,50 €
Johannisbeersaft / Schorle 0,4l	3,50 €
Johannisbeersaft / Schorle 0,2l	2,50 €
Orangensaft / Schorle 0,4l	3,50 €
Orangensaft / Schorle 0,2l	2,50 €



LIKÖRE

Ouzo 2 cl	(37,5 % Vol.)	2,50 €
Ziporo 2 cl	(45 % Vol.)	2,50 €
Metaxa ***** 2 cl	(38 % Vol.)	2,80 €
Ramazotti 2 cl	(30 % Vol.)	2,80 €
Averna 2 cl	(35 % Vol.)	2,80 €
Williams peach 2 cl	(40 % Vol.)	2,40 €
Strawberry Limes 2 cl	(10,5 % Vol.)	2,40 €
Baileys 2 cl	(17 % Vol.)	2,40 €
Captain Morgan 2 cl	(37,5 % Vol.)	2,80 €
Captain Morgan-Coke 0,2l	(37,5 % Vol.)	3,80 €
Jack Daniels 2 cl	(45 % Vol.)	2,80 €
Jack Daniels-Coke 0,2l	(45 % Vol.)	3,80 €
Wodka 2 cl	(40 % Vol.)	2,50 €
Wodka Orange 0,2l	(37,5 % Vol.)	3,50 €
Wodka Lemon 0,2l	(37,5 % Vol.)	3,50 €



KAFFEE & CO.

Griechischer Mokka	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Kaffee Cremé	2,50 €
Cappuccino	2,80 €
Moccacino	2,60 €
Latte Macchiato	2,80 €
Kakao	2,50 €
Frappé	3,80 €
Glas Tee	1,60 €



MEZE RESTAURANT
IPIROS
Essen unter Freunden



ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag: Ruhetag | Dienstag bis Samstag: 17 - 23 Uhr
Sonntag: 11.30 - 14:30 Uhr & 17 - 23 Uhr | Warme Küche bis 22 Uhr

WWW.RESTAURANT-IPIROS.DE