

MEZE RESTAURANT

IPIROS

Essen unter Freunden

MEZE

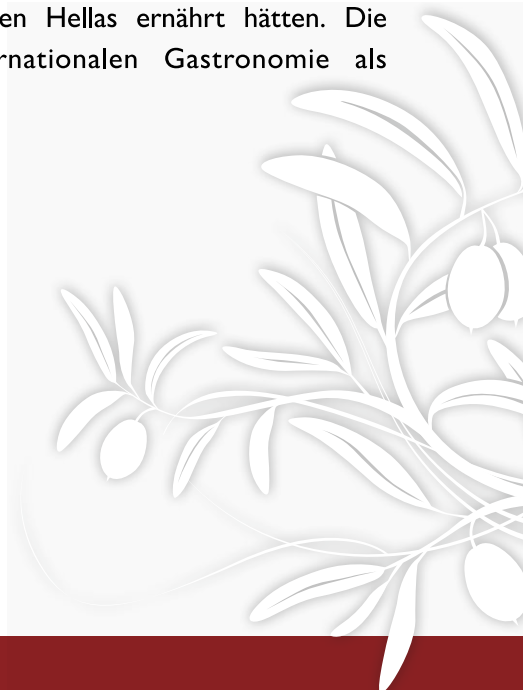
In Griechenland sagt man: „Den guten Koch erkennt man an seinen Meze (gesprochen: mese) Gerichten“. Ein guter Gastgeber wird an seinen Mezedes gemessen, sie dürfen auf keiner griechischen Speisetafel fehlen. Bei den langen, ausgedehnten Essen in Griechenland werden den Gästen immer wieder neue, andere 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 sein; vom gegrillten Schafskäse mit Tomaten, über Dips bis hin zu frittiertem Gemüse, leckeren Salaten, Fischvorspeisen und vieles mehr. Leider ist bisher bei den meisten griechischen Restaurants in Deutschland der Athen- oder Ouzo-Teller; oder wie auch immer die Riesenteller mit großen Fleischbeilagen 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, dass das Schweigen breche, dass das Herz heiter stimme und die Menschen zusammenbringe und Wohlgefühl in 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“.

Eure *Matula* mit Team



SUPPEN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 01. | Kotosoupa ^(Ei, M, Sel)
Hühnersuppe | 3,80 € |
| 02. | Wodinisoupa ^(4, Ei, M, Sel, Sen, So, Wz)
Rindfleischsuppe mit Gemüse | 3,80 € |
| 03. | Fasolada
Bohnensuppe | 3,80 € |

SALATE

- | | | |
|-----|---|--------|
| 49. | Choriatikisalata ⁽⁶⁾
Griechischer Bauernsalat | 4,00 € |
| 50. | Lachanosalata
Krautsalat | 3,00 € |
| 51. | Rewithiasalata
Kircherbsensalat, Rotweinzwiebeln, getrocknete Tomaten | 3,50 € |
| 52. | Fasolakia me Menta
Weiße Bohnen mit Fenchel und Minze | 3,50 € |
| 53. | Domatosalata
Tomatensalat | 3,00 € |
| 54. | Angourosalata
Gurkensalat | 3,00 € |



KALTE MEZE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 06. | Tzatziki ^(6, M) | 3,00 € |
| 07. | Taramas ^(2, Ses, So, Su)
Fischrogen „falscher Kaviar“ | 2,80 € |
| 08. | Feta ^(M)
Griechischer Schafskäse mit Oliven ⁽⁶⁾ | 2,80 € |
| 09. | Oktapodi me Selino
Oktopussalat mit Sellerie und Olivenöl | 4,00 € |
| 10. | Peperoni und Oliven ⁽⁶⁾ | 3,00 € |
| 11. | Dolmadakia
Weinblätter gefüllt mit Reis | 2,50 € |
| 12. | Florinis
Geröstete Paprika mit Olivenöl und Knoblauch | 3,00 € |
| 13. | Chtipiti ^(M)
Pikant angemachter Schafskäse | 3,00 € |
| 14. | Rote Beete Salat
mit Frühlingszwiebeln und Walnüssen | 3,50 € |
| 15. | Fawa
Linsenmousse mit karamellisierten Zwiebeln, Kirschtomaten | 4,00 € |
| 16. | Melitzanokrema
Auberginencreme | 2,50 € |
| 17. | Piperies Jemistes ^(M)
Spitzpaprika gefüllt mit Chtipiti | 3,50 € |



WARME MEZE

- | | | |
|------|--|--------|
| 18. | Saganaki ^(M, Wz)
Griechischer Hartkäse in der Pfanne gebacken | 3,50 € |
| 19. | Tiri tijanito ^(Ei, M, Wz)
Panierter Schafskäse | 2,50 € |
| 20. | Tiri psito ^(M)
Pikanter Schafskäse mit Peperoni und Oliven | 3,50 € |
| 21. | Keftedakia jemista me Tiri ^(Ei, M, Wz)
Hackfleischbällchen gefüllt mit Feta | 3,00 € |
| 22. | Gigantes
Weiße Riesenbohnen in Tomatensoße | 3,50 € |
| 23. | Kolokitakia psimena ^(Wz)
Gebackene Zucchini | 3,50 € |
| 24. | Piperies psites
Gebackene Paprika | 3,00 € |
| 25. | Melitzanakia me Saltsa ^(Ei, Wz)
Auberginen-Hackfleischröllchen in Tomatensoße | 4,00 € |
| 26. | Piperies me skordo psites
Gebackene Peperoni mit Knoblauch | 3,00 € |
| 27. | Fasolakia
Grüne Bohnen | 3,50 € |
| 27a. | Bamies
Okraschoten | 3,50 € |
| 28. | Kaftero ^(1, 4)
Scharfes Gemüse mit Sucuk (Wurst) | 4,00 € |
| 29. | Pitakia ^(Ei, M, Wz)
Teigtaschen gefüllt mit Schafskäse oder Spinat | 3,80 € |



VOM SCHWEIN

- | | | |
|-----|---|--------|
| 30. | Souvlakia
Original griechischer Fleischspieß | 2,00 € |
| 31. | Gyros
Der Klassiker vom Drehspeiß | 4,50 € |
| 59. | Gyros Pita ^(M, Wz)
Schweinefleisch vom Drehspeiß mit Pitabrot und Tzatziki | 5,80 € |
| 32. | Bifteki ^(Ei, Wz)
Hackfleischküchle | 2,50 € |
| 33. | Bifteki Jemisto ^(Ei, M, Wz)
Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, Peperoni und Tomate | 5,20 € |

VOM LAMM

- | | | |
|-----|---|---------|
| 34. | Pidakia
Lammkotelett | 2,80 € |
| 36. | Arni me Portokali kai Kanela
Lammragout mit Orangen und Zimt | 8,50 € |
| 37. | Lammkeule in 3 Variationen ^(M)
- mit grünen Bohnen und Schafskäse
- mit scharfem Gemüse und Schafskäse
- mit Okraschoten und Schafskäse | 16,90 € |

VOM RIND

- | | | |
|-----|--|--------|
| 35. | Sikoti ^(Wz)
Rinderleber mit Zwiebeln | 4,80 € |
|-----|--|--------|



AUS DEM MEER

- | | | |
|-----|--|--------|
| 38. | Kalamaria ^(Wz)
Kalamaris in der Pfanne frittiert | 7,20 € |
| 39. | Kalamarakia tjanita
Kalamaris aus der Pfanne mit Knoblauch und Kräutern
Jeden Mittwoch solange Vorrat reicht! | 7,20 € |
| 40. | Gavros ^(Wz)
Gebackene Sardinen | 4,00 € |
| 41. | Jarides
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch gebraten | 5,20 € |

AUS DEM OFEN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 60. | Pastitiso ^(Ei, M, Wz)
Griechischer Nudelaufauf mit Hackfleisch | 7,50 € |
| 61. | Mousaka ^(Ei, M, Wz)
Griechischer Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch | 9,20 € |
| 62. | Briam ^(M)
Vegetarischer Auflauf mit Schafskäse überbacken | 8,70 € |

BEILAGEN

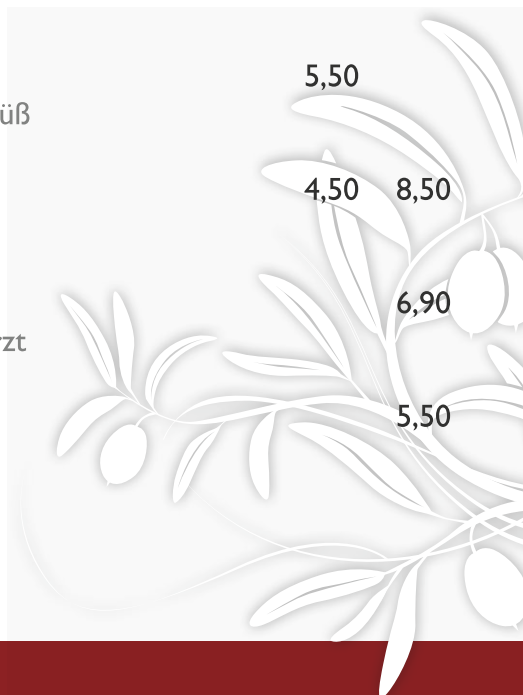
- | | | |
|-----|--|--------|
| 44. | Patates tjanites
Pommes Frites | 3,00 € |
| 45. | Risi
Angemachter Reis mit Gemüse | 3,00 € |
| 46. | Pita ^(Wz)
Griechisches Fladenbrot | 2,50 € |
| 47. | Skordopsomo ^(Wz)
Knoblauchbrot | 3,00 € |
| 48. | Patates fourno
Griechische Ofenkartoffeln | 3,50 € |

BIER

	0,25 l	0,2 l	0,4 l	0,5 l
Kulmbacher Hell ^(Ge) vom Fass	3,00			4,10
Mönchshof Keller ^(Ge) vom Fass	3,00			4,10
Kulmbacher Pils ^(Ge) vom Fass		3,00	3,90	
Gutmann Weizen ^(Ge)				4,30
Gutmann Weizen alkfr. / leicht / dunkel ^(Ge)				4,30
Kapuziner Weizen ^(Ge)				4,30
Colaweizen ^(3, 4, Ge)				4,30
Russe ^(3, Ge, Wz) vom Fass				4,30
Radler ^(3, Ge) vom Fass				4,10
Kulmbacher alkoholfrei ^(Ge)				4,10
Clausthaler alkoholfrei ^(Ge)				4,10
Jever Fun alkoholfrei ^(Ge)				4,10
Zoigl Bier Scherdel ^(Ge)				4,10

WEISSWEINE

	0,2 l	0,5 l
Demestica ^(Su) Griechenland, trocken	4,80	8,90
Kleoni ^(Su) Griechenland, trocken	4,80	8,90
Genesis Sauvignon blanc-roditis ^(Su) Griechenland, Makedonien, trocken		8,90
Makedonikos Tsantali ^(Su) Griechenland, Makedonien, halbtrocken	4,80	8,90
Imiglykos ^(Su) Griechenland, lieblich	4,80	8,90
Samos ^(Su) Likörwein aus Griechenland, Samos, süß	5,50	
Retsina ^(Su) Griechenland, Tafelwein, geharzt	4,50	8,50
Retsina Malamatina ^(Su) Griechenland, Euböa, Tafelwein, geharzt		6,90
Weinschorle ^(Su) 0,4 l süß ^{3,8} oder sauer		5,50



ROTWEINE

	0,2 l	0,5 l
Demestica ^(Su) Griechenland, trocken	4,80	8,90
Kleoni ^(Su) Griechenland, trocken	4,80	8,90
Genesis Merlot ^(Su) Griechenland, Makedonien, trocken		8,90
Makedonikos Tsantali ^(Su) Griechenland, halbtrocken	4,80	8,90
Imiglykos ^(Su) Griechenland, lieblich	4,80	8,90
Mavrodaphne ^(Su) Likörwein aus Griechenland, süß	5,50	
Retsina Tsantali ^(Su) Griechenland, Chalkidiki, Tafelwein, geharzt	4,50	8,50
Roséwein Samarzis Dio Potamia Grenache Rouge ^(Su) Griechenland, Wagia, trocken	6,50	

SOFTDRINKS

	0,2 l	0,4 l	Flasche
Mineralwasser mit Kohlensäure	2,50	3,00	6,50
ZAGORI (orig. griechisches Mineralwasser) still	2,50	3,00	6,00
Coca-Cola ^(1, 2, 3, 11)	2,80	3,50	
Coca-Cola light ^(1, 2, 3, 11)	2,80	3,50	
Orangenlimonade ^(2, 3)	2,80	3,50	
Zitronenlimonade ^(3, 8)	2,80	3,50	
Cola-Mix ^(1, 2, 3, 11)	2,80	3,50	
Bitter Lemon	2,20	2,80	

SÄFTE UND SCHORLEN

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft / Schorle	2,50	3,50
Orangensaft / Schorle	2,50	3,50
Maracujanektar / Schorle	2,50	3,50
Kirschnektar / Schorle	2,50	3,50
Traubensaft / Schorle	2,50	3,50
Johannisbeernektar / Schorle	2,50	3,50

SPIRITUOSEN

Ouzo 2 cl	37,5 % Vol.	3,00 €
Ziporo 2 cl	45 % Vol.	3,50 €
Metaxa ***** 2 cl	38 % Vol.	4,00 €
Ramazotti 2 cl	30 % Vol.	3,00 €
Erdbeerlimes 2 cl	10,5 % Vol.	3,00 €
Baileys 2 cl	17 % Vol.	3,00 €
Captain Morgan 2 cl	37,5 % Vol.	3,50 €
Captain Morgan-Coke ^(1, 2, 3, 11) 0,33 l	37,5 % Vol.	6,50 €
Jack Daniels 2 cl	45 % Vol.	3,50 €
Jack Daniels-Coke ^(1, 2, 3, 11) 0,33 l	45 % Vol.	6,50 €

KAFFEE & CO.

Griechischer Mokka	3,80 €
Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato ^(M)	3,20 €
Kaffee Cremé ^(M)	2,50 €
Cappuccino ^(M)	3,50 €
Moccacino ^(M)	3,50 €
Latte Macchiato ^(M)	4,20 €
Kakao ^(M)	3,00 €
Frappé ^(M)	3,80 €
Glas Tee	2,50 €

DESSERT

Galaktobouriko ^(Ei, M, Wz)	5,50 €
Griechische Grießnachspeise mit Blätterteig und Vanilleeis	
Sokolatina ^(Ei, M, Wz)	4,00 €
Griechischer Schokoladenbiskuit-Kuchen	
Ekmek Kadaifi ^(Ei, M, Wa, Wz)	4,00 €
Kadaifi mit flauschiger Creme und Sahne	
Yoghurt ^(M, Wa)	3,50 €
Griechischer Yoghurt mit Honig und Walnüssen	



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Allergene

- (Ei) enthält Ei
- (F) enthält Fisch
- (Ge) enthält Gerste
- (M) enthält Milch
- (Ro) enthält Roggen
- (Sel) enthält Sellerie
- (Sen) enthält Senf
- (Ses) enthält Sesamsamen
- (Su) enthält Schwefeldioxid und Sulphite
- (So) enthält Sojabohnen
- (Wa) enthält Walnüsse
- (Wz) enthält Weizen

Zusatzstoffe

- (I) mit Konservierungsstoff
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (6) geschwärzt
- (8) mit Süßungsmittel
- (9) geschwefelt
- (II) coffeinhaltig

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass alle unsere Speisen Spuren von Eiern, Erdnüssen, Fisch, glutenhaltigem Getreide, Krebstieren, Lupinen, Milch einschl. Laktose, Schalenfrüchten/Nüssen, Schwefeldioxid/Sulfiten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Soja und Weichtieren enthalten können, da wir eine Kreuzkontamination mit diesen im Betrieb verarbeiteten Allergenen trotz größtmöglicher Sorgfalt nicht ausschließen können.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne auf Nachfrage unser Küchen- / Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt. und Bedienung.

Fehler vorbehalten.

Stand: 06/2023





