

APERITIF Alkoholfrei !

Grüner Apfel-Paprika Cocktail	0.25 l	5.90
Ingwer Limonade warm / kalt	0.25 l	4.90

APERITIF

Akakies Sparkling Rosé			
Kir Yianni, Amyndeon	0.1 l	5.90	
Amalia Brut 2015 Methode Champagne			
Tselepos, Peloponnes	0.1 l	6.90	

GRIECHISCHES FLAIR

Tzatziki oder Taramosalata oder Melitzanosalata ^{GLHACD}	pro Portion	5.80
	Dreierlei	9.50
Fischsuppe & Garnele / Sauce Aioli / Lagana Brot ^{DRBGLHAO}		15.80
Calamari Fritti & geschmolzene Cherrytomaten / Lemongras-Mayonnaise ^{CGAOHR}		11.90
Beef Tatar & Süßkartoffeln / Karfiol / Wachtelei ^{CGLOHD}		14.50
Königskrabben Tatar & Avocado / Pfeffer-Ananas / Ruccola ^{BNFGLO}		15.90
Griechischer Salat & Oliven / Feta / Oregano ^{ACGL}		8.90
Feta & Filoteig & Honig / Walnuss / Feige ^{GCHL}		11.90
Papaya-Babyspinat Salat & gegrillte Garnelen / Sesam-Dressing / Erdnüsse ^{BNFGLOPHE}		15.90
Geflämter Ziegenkäse & rote Rübe / Granatapfel Dressing ^{GCHL}		12.90
Gegrillter Octopus & Kürbis / Curry / knuspriger Quinoa ^{CGLOHR}		16.90

Ella's Gourmezes Mix ^{ACGHOLB} p.P. 15.50
 gefüllte Weinblätter / Octopussalat / Beef Tatar / Garnelen Avocado /
 Spinat Teigtasche / Tzatziki / Feta

Kleiner gemischter Salat	4.50	Pita Brot ^A	1.80
Pommes Frites hausgemacht	3.90	Lagana Brot ^A hausgemacht	1.60

WEINE DES MONATS

WEISS

Αμ (Assyrtiko / Monemvasia)	1/8 l	5.50
Sigalas, Santorin	0.75 l	33.00

ROT

Nostos Syrah	1/8 l	6.20
Manousakis, Kreta	0.75 l	37.00

HAUPTSPEISEN

Lammkotelett

& Kartoffel-Maroni Püree / grünen Bohnen / eingelegte Portwein-Zwiebel ^{AGLHO} 25.90

Orientalische Lammstelze

& Okra-Salbei Gemüse / Tomaten-Kapern Cous-Cous ^{ACGLHO} 22.50

Geschmortes Kalbsackerl

& knusprige Calamari / Kartoffel-Kräuter Püree / Brokkolini /
Johannisbrotbaum Jus ^{ACGLHOR} 21.50

Home made Gyros vom Huhn

& Pommes Frites / gegrilltes Gemüse ^{ACGLHO} 16.50

Ella's Burger vom Simmentaler Rind

& BBQ Mayonnaise / hausgemachte Pommes Frites / Cole-Slaw Salat ^{ACGLHON} 14.90

Branzinoilet & Kürbis-Quinoa / Ingwer-Zucchini / Kernöl ^{DGLOHNF}

22.90

Octopus in Rotweinsauce & Juvetsi / Paprika / Gremolata ^{ACGLRH}

21.50

Calamari mit Feta gefüllt

& Tomaten-Basilikum Bulgur / Spinat / Gewürzfenchel ^{RBLOHG} 19.50

VEGETARISCH & VEGAN

Kürbis Risotto ^{ACGLOH}

& Ziegenkäse / Ruccola 13.90

Knusprig gegrillter Yuba (vegan) ^{NLH}

& Süßkartoffeln / Brokkolini / Sesam-Ingwer Vinaigrette 12.90

Veganer Burger ^{NLH}

& BBQ Mayonnaise / hausgemachte Pommes Frites / Cole-Slaw Salat 14.90