

YASSOU

G R E E K R E S T A U R A N T

by Zachos

MENÜ



ΚΑΛΗΣΠΕΡΑ!
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM HAUSE!

Herzlich willkommen in unserem griechischen Restaurant!

Lassen Sie sich von den Aromen Griechenlands verzaubern und genießen Sie eine Vielfalt an traditionellen Gerichten, die mit Liebe und frischen Zutaten zubereitet werden. Tauchen Sie ein in die mediterrane Küche und erleben Sie authentische Geschmackserlebnisse, die Sie direkt an die sonnigen Küsten Griechenlands entführen.

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ!
GUTEN APPETIT!




WARMER VORSPEISEN

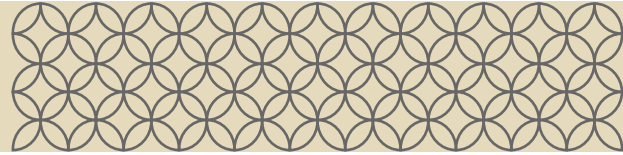
- | | | | |
|---|-------|--|-------|
| ☛ 1. GEBACKENE ZUCCHINI SCHEIBEN | 8,50 | ☛ 10. GEBRATENE PEPERONI
mit Knoblauch | 6,90 |
| ☛ 2. GEBACKENE AUBERGINEN SCHEIBEN | 8,50 | ☛ 11. PITA BROT
Wahlweise mit oder ohne Knoblauch | 2,80 |
| ☛ 3. FLORINIS
Rote Spitzpaprika nach griechischer
Art gefüllt mit Feta Käse, Olivenöl und Oregano | 9,90 | ☛ 12. WARMER VORSPEISENTELLER
Auberginen / Zucchini / Feta Saganaki
Blätterteigröllchen / Zucchini-puffer
Gigantes Bohnen | 15,90 |
| ☛ 4. KOLOKITHOKEFTEDES
Zucchini-puffer serviert mit Tzatziki | 8,90 | ☛ 13. BOUGIOURDI MEZE
Aus Feta Käse, Tomaten, Paprika, Oregano,
Olivenöl (leicht Scharf) | 8,90 |
| 6. GARNELEN SAGANAKI
Black Tiger Garnelen / Tomatensauce / Kräuter
Knoblauch / Ouzo / Feta Käse | 11,90 | 14. CALAMARI MEZE
Frittierte Baby Calamari mit Oregano
und Zitrone | 11,90 |
| 7. GAVROS
Frittierte Sardinen mit Oregano und frischer Zitrone | 9,90 | | |

KALTE VORSPEISEN

- | | | | |
|---|------|--|-------|
| ☛ 15. ROTE BETE SALAT
mit griechischen Joghurt, Honig und Walnüsse | 7,50 | ☛ 20. DOLMADAKIA
Gefüllte Weinblätter mit Reis
und feinen Kräutern | 5,90 |
| ☛ 16. DREIERLEI AUFSTRICHE
Tzatziki, Taramas, Tirokafteri | 8,90 | ☛ 21. OLIVEN UND PEPERONI | 8,90 |
| ☛ 17. TZATZIKI
Joghurt / Knoblauch / Gurke / Olivenöl | 6,50 | 22. MEERESFRÜCHTESALAT
Eingelegt in Essig und Olivenöl | 8,90 |
| ☛ 18. TIROKAFTERI
Traditioneller Aufstrich aus Feta-Käse,
verfeinert mit Olivenöl | 6,90 | ☛ 24. GEMISCHTER
VORSPEISENTELLER
Tzatziki / Taramas / Tirokafteri / Oliven
Peperoni / Dolmadakia / Meeresfrüchte | 14,90 |
| ☛ 19. TARAMAS MEZE
Gesalzene Fischrogen vom Kabeljau,
nach Art des Hauses | 7,50 | | |

KÄSE

- | | | | |
|--|------|---|-------|
| ☛ 5. FETA SAGANAKI
Gebackener Feta Käse auf Salat Bett | 8,90 | ☛ 9. HONIG SESAM FETA
Gebackener Feta Käse mit Honig
und Sesam auf Salat Bett | 9,90 |
| ☛ 8. TIROPITAKIA
Hausgemachte Blätterteig-Röllchen
gefüllt mit Schafskäse und Dill | 8,90 | ☛ 23. HALLOUMI VOM GRILL
Zypriotischer Grillkäse / Crema Balsamico | 10,90 |
- 



SALATE

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| ☉ 32. GRIECHISCHER BAUERN Salat | 12,90 | 34. HÄHNCHEN-SALAT | 15,90 |
| mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Gurken,
Paprika, Feta, Oregano und Olivenöl | | Hähnchenbruststreifen auf gemischtem
Salat mit Parmesan, Paprika, Tomaten
und Honig Senf Dressing | |
| 33. GYROS-SALAT | 15,90 | 36. GARNELEN-SALAT | 18,90 |
| Gyros vom Drehspieß, auf gemischtem Salat
mit Tzatziki | | Black Tiger Garnelen vom Grill auf gemischtem
Salat mit Parmesan, Olivenöl-Honig-Vinaigrette
mit Knoblauch und Senf | |

AUS DEM OFEN

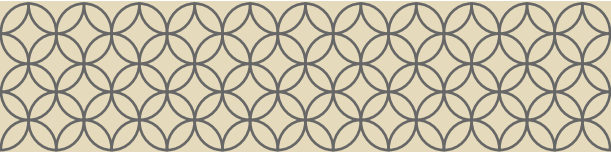
- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 39. GESCHMORTE LAMMHAXE | 23,90 | 41. GESCHMORTE LAMMHAXE | 23,90 |
| In würziger Tomatensauce, serviert mit
einem Eintopf aus grünen Stangenbohnen | | In würziger Tomatensauce, serviert mit
Riesenbohnen und Feta Käse | |
| 40. GESCHMORTE LAMMHAXE | 23,90 | ☉ 42. MANESTRA-VEGETARISCH | 15,90 |
| In würziger Tomatensauce, mit
Kritharaki-Nudeln überbacken mit Käse | | Kritharaki-Nudeln in Tomatensauce
überbacken mit Käse | |

PFANNENGERICHTE

- | | | | |
|---|-------|---|-------|
| 47. GYROS IN METAXA-SAUCE | 18,50 | ☉ 48. PENNE VEGETARISCH | 15,90 |
| mit Pommes und Tzatziki | | mit Metaxa-Soße und Parmesan | |
| 49. KRITHAROTO | 19,90 | 50. GARIDOMAKARONADA | 21,90 |
| Kritharaki-Nudeln in einer aromatischen
Tomatensoße mit Black Tiger Garnelen, Baby Calamari,
Calamari Ringe, einem Spritzer Ouzo und Parmesan | | Black Tiger Garnelen mit Spaghetti in einer
aromatischen Tomatensoße mit einem
Spritzer Ouzo und Parmesan | |

ZU JEDEM HAUPTGERICHT WIRD EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT SERVIERT





AUS DEM MEER

53. BABY CALAMARI VOM GRILL	20,90	57. DORADE CA. 500gr VOM GRILL	25,90
54. BABY CALAMARI GEBACKEN	20,90	58. BLACK TIGER GARNELEN vom Grill	21,90
55. CALAMARI RINGE GEBACKEN	18,90	59. GEMISCHTE FISCHPLATTE	26,90
56. DORADEN FILET VOM GRILL	24,90	Doraden-Filet, Black Tiger Garnelen, Baby-Calamari und Calamari-Ringe vom Grill	

ZU ALLEN FISCHGERICHTEN WERDEN GEMÜSE, FRITTIERTE KARTOFFELN UND EIN GEMISCHTER SALAT SERVIERT

GRILLGERICHTE

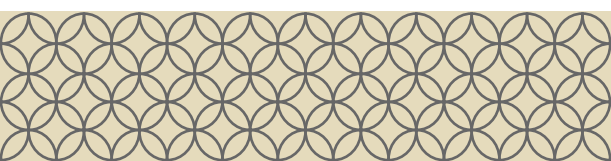
65. STEAK VOM SCHWEIN zarte Minutensteaks vom Schwein mit Pita-Brot, Tomate, Zwiebeln, Pommes und Tzatziki	17,50	70. SOUFLAKI-SPIESSE VOM SCHWEIN mit Pita-Brot, Tomate, Zwiebeln, Pommes und Tzatziki	17,50
66. LAMMKOTTELETS UND HÄHNCHENBRUSTEFILET mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	20,90	71. GYROS VOM DREHSPIESS mit Pita-Brot, Tomate, Zwiebeln, Pommes und Tzatziki	17,50
67. LAMMKOTELETTS VOM KARREE mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	25,90	72. BIFTEKI Hacksteak aus gemischtem Hackfleisch, gefüllt mit Feta Käse, dazu Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	18,90
68. SOFIA-TELLER Gyros und Souflaki-Spieß dazu Pita-Brot, Pommes und Tzatziki	18,50	73. RINDERLEBER mit Röstzwiebeln, Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	18,50
69. HÄHNCHENBRUSTFILET NATUR mit Olivenöl-Senfsauce, Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	18,50	74. GYROS MIT CALAMARI RINGE mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	19,90

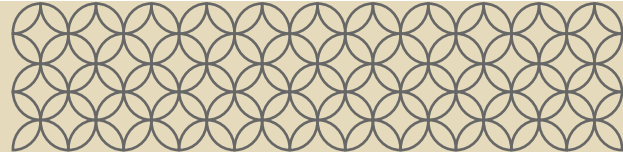
ZU JEDEM HAUPTGERICHT WIRD EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT SERVIERT

MIX - GRILLTELLER

75. NAXOS-TELLER Souflaki, Hähnchenbrustfilet und Gyros, mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	20,90	78. YASSOU - TELLER Souflaki, Lammkotelett, Gyros und Schweinesteak, mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	22,90
76. PAROS-TELLER Gyros, Souflaki und Rinderleber mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	20,90	79. YASSOU - PLATTE FÜR 2 Souflaki, Lammkotelett, Gyros und Schweinesteak, mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	44,90
77. KORFU-TELLER Souflaki, Bifteki und Gyros, mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	20,90	80. YASSOU - PLATTE FÜR 4 Souflaki, Lammkotelett, Gyros und Schweinesteak, mit Pommes, Tomatenreis und Tzatziki	88,90

ZU JEDEM HAUPTGERICHT WIRD EIN KLEINER GEMISCHTER SALAT SERVIERT





BEILAGEN

POMMES	5,00	TOMATENREIS	4,00
GRILLGEMÜSE	6,00	BAUERNSALAT KLEIN	7,00
BEILAGENSALAT	4,00		

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Ⓢ 410. PENNE-NUDELN mit Tomaten-Sauce und Parmesan	8,90	710. GYROS VOM DREHSPIESS mit Pita-Brot, Tomate, Zwiebeln, Pommes und Tzatziki	12,90
550. FRITTIERTE CALAMARI RINGE mit Pommes	12,90		
600. KINDERSCHNITZEL mit Pommes und Ketchup	7,90		

DESSERTS

86. PORTOKALOPITA Saftiger Orangen-Blätterteigkuchen, getränkt in einer Orangensirup-Glasur	7,50	87. GALAKTOBOUREKO MIT VANILLEEIS Cremige Vanille-Grießcreme umhüllt von hauch dünnen Filo Teig, übergossen mit süßem Sirup und Zimt	7,50
88. SCHOKOLADENSOUFFLE mit flüssigem Kern und Vanilleeis	7,50	89. GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig, Walnüssen und Zimt	6,50

FÜR MEHR GENUSS SPRECHEN SIE UNS BITTE AUF TAGESAKTUELLE DESSERTS AN

WIR BERATEN SIE GERNE ZU DEN INHALTSSTOFFEN UND PASSENDEN GERICHTEN.

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS BITTE AN.

ALLERGENE

a= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste)
b= Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c= Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d= Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
e= Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f= Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
g= Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h= Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
(Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse,
Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und
Queenslandnüsse)

i= Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
k= Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
l= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
m= Schwefeldioxid und Sulphite
n= Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
o= Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1= mit Farbstoffen
2= mit Konservierungsstoffen
3= mit Antioxidationsmitteln
4= mit Geschmacksverstärkern
5= geschwefelt
6= geschwärzt
7= mit Phosphat
8= mit Milcheiweiß

9= koffeinhaltig
10= chininhaltig
11= mit Süßungsmitteln
12= enthält eine Phenylalaninquelle
13= gewachst
14= mit Nitritpökelsalz
15= Taurin
16= Tartrazin (kann die Aktivität
und Aufmerksamkeit
von Kindern beeinflussen)

ALLE PREISE IN EURO INKL GESETZLICHER MWST



APERITIF

201.	PROSECCO 0,1L	4,50
202.	PROSECCO APEROL 0,1L	5,50
203.	CAMPARI ORANGE/SODA 0,4L Prosecco, Mineralwasser, Campari	7,00
204.	CAMPARI SPRITZ 0,4L Campari, Prosecco, Soda	7,90
205.	HUGO 0,4L Holunder, Minze, Prosecco, Soda	7,90
206.	APEROL SPRITZ 0,4L Aperol, Prosecco, Soda	7,90
207.	LEMON SPRITZ 0,4L Limoncello, Prosecco, Soda	7,90
208.	ERDBEER SPRITZ 0,4L Erdbeerlimes, Prosecco, Soda	7,90
209.	LILLET BERRY 0,4L Lillet Blanc mit Wild Berry Schweppes und Waldfrüchten	7,90
210.	SARTI SPRITZ 0,4L Sarti Rosa Spritz, Prosecco, Soda	7,90

OUZO & TSIPOURO

212.	OUZO PLOMARI ISIDOROS ARVANITIS 0,2L mit Anis	12,80
213.	TSIPOURO AUS TIRNAVOS LARISA 0,2L Familie Katsaros, ohne Anis	10,50

SPIRITUOSEN

219.	SHOTS 2CL	2,50
220.	METAXA ***** 40% 2CL	4,90
221.	METAXA RESERVE 40% 2CL	8,90
222.	RAMAZZOTTI 30% 4CL	4,90
223.	AVERNA 32% 4CL	4,90
224.	FERNET BRANCE 42% 2CL	2,90
225.	CHIVAS REGAL 4CL	8,90
226.	JOHNNIE WALKER RED LABEL 4CL	6,80
227.	GIN TONIC 0,4L	8,50
228.	WHISKEY COLA 0,4L	8,50
229.	VODKA KIRSCH/LEMON 0,4L	8,50

OFFENE WEINE

WEISS

165.	HAUSWEIN TROCKEN Muscat Blanc, Rhoditis, Sideritis	0,25L 6,90 0,5L 12,90
166.	HAUSWEIN LIEBLICH Cambas, leicht, sehr fruchtig	0,25L 6,90 0,5L 12,90
168.	RETSINA KECHRIBARI Geharzter Wein, Rebsorte Roditis	0,5L 12,50

ROSE

175.	HAUSWEIN TROCKEN Roditis-Syrah, Erdbeeren, Blumen	0,25L 6,90 0,5L 12,90
176.	HAUSWEIN LIEBLICH Agiorgitiko, Aromen roter Früchte, ausgewogene Säure	0,25L 6,90 0,5L 12,90

ROT

186.	HAUSWEIN LIEBLICH Cambas, feinwürzig, fruchtig, süßig	0,25L 6,90 0,5L 12,90
187.	HAUSWEIN TROCKEN Cabernet Sauvignon, Merlot, rote Früchte	0,25L 6,90 0,5L 12,90
188.	WEINSCHORLE Weiss, Rot, Rose, Süß-Sauer	0,4L 7,50

FLASCHENWEINE

WEISS

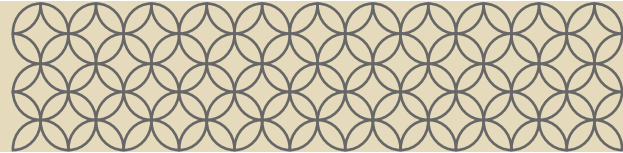
AMETHYSTOS WEISS 0,75L Weiss trocken Sauvignon Blanc, Assyrtiko	34,00
LANTIDES ESTATE GOLDVINE 0,75L Weiß trocken - Chardonnay	27,00
ALPHA ESTATE SAUVIGNON BLANC 0,75L Weiß trocken - Sauvignon Blanc	37,00

ROSE

AMETHYSTOS ROSE 0,75L Rose trocken - Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	36,00
BIBLIA CHORA ROSE 0,75L Rose trocken - Syrah	34,00
KIR-YIANNI AKAKIES 0,75L Rose trocken - Xinomavro	28,00

ROT

AMETHYSTOS ROT 0,75L Rot trocken - Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko	44,00
KTIMA GEROVASSILIOU 0,75L Rot trocken - Limnio, Merlot, Syrah	41,00
LANTIDES ESTATE DOLDVINE 0,75L Rot trocken - Cabernet Sauvignon	29,00



BIER AUS UNTERBAAR EINFACH WUNDERBAAR

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

100. HELLES VOM FASS 0,5L	4,50
102. WEIZEN VOM FASS 0,5L	4,60
101. DUNKLES BIER 0,5L	4,50
103. DUNKLES WEIZEN 0,5L	4,60
104. LEICHTES WEIZEN 0,5L	4,60
105. ALKOHOLFREIES WEIZEN 0,5L	4,60
106. ALKOHOLFREIES HELLES 0,5L	4,50
107. COLA-WEIZEN 0,5L	4,60
108. RADLER 0,5L	4,50
109. RUSS 0,5L	4,60
110. DUNKLES RUSS 0,5L	4,60
111. DUNKLES RADLER 0,5L	4,50
112. PILS 0,33L	3,90

113. APOLLINARIS MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE	0,25L	3.00
114. ViO MINERALWASSER STILL	0,25L	3.00
115. APOLLINARIS MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE	0,75L	6.90
116. ViO MINERALWASSER STILL	0,75L	6.90
117. TAFELWASSER MIT KOHLENSÄURE	0,5L	4.30
118. COCA-COLA	0,33L	4.20
119. COCA-COLA LIGHT	0,33L	4.20
120. COCA-COLA ZERO	0,33L	4.20
121. ORANGENLIMONADE	0,3L 0,4L	3.60 4.40
122. COLA MIX	0,3L 0,4L	3.60 4.40
123. ZITRONENLIMONADE	0,3L 0,4L	3,60 4,40
124. EISTEE PFIRSICH	0,4L	4,40

SÄFTE / NEKTAR

129. KIRSCH 0,3L	3,90
130. MARACUJA 0,3L	3,90
131. JOHANNISBEERE 0,3L	3,90

HEISSGETRÄNKE

150. CAPPUCCINO	3.50
151. LATTE MACCHIATO	3.80
152. TASSE KAFFEE	3.40
153. ESPRESSO	2.90
154. ESPRESSO MACCHIATO	3.40
155. ESPRESSO DOPPIO	3.80
156. GRIECHISCHER MOKKA	3.60
157. HEISSE SCHOKOLADE	3.80
160. TEE	3.00

SCHORLEN

139. APFEL 0,4L	4,20
140. KIRSCH 0,4L	4,20
141. MARACUJA 0,4L	4,20
142. JOHANNISBEERE 0,4L	4,20

Kamille, Pfefferminze, Früchte, Grüner Tee,
Schwarzer Tee





VERANSTALTUNGEN BEI UNS!

Liebe Gäste,

Möchten Sie eine besondere Feier oder Veranstaltung bei uns ausrichten? Ob Geburtstagsfeier, Firmenfeier, Hochzeit oder Jubiläum – wir bieten Ihnen den idealen Rahmen für unvergessliche Momente.

Unser Team kümmert sich mit viel Liebe und Hingabe um die Details, sodass Sie sich ganz auf Ihre Gäste und den Anlass konzentrieren können. Gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung ein individuelles Menü, das Ihren Wünschen entspricht.

Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns, Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis zu machen!

Für weitere Informationen oder Reservierungen kontaktieren
Sie uns bitte unter:

☎ 0821-44946625 📞 0162-2757423 ✉ info@yassou-augsburg.de




YASSOU
GREEK RESTAURANT
by Zachos