

Yamas

Greek Fire GastroBar

HERZLICH WILLKOMMEN [Kalós 'Irthate]

Moderne trifft auf traditionelle Küche... **Ob antik oder modern, die griechische Küche kann beides!** Mit unserer Speisekarte möchten wir Ihnen eine größere Vielfalt an warmen und kalten Vorspeisen, die sogenannten **Mezédés**, sowie **Fleisch, Fisch & Käsespezialitäten** bieten. Bei uns finden Sie mediterrane Köstlichkeiten mit griechischen Wurzeln und so haben wir auch unsere Weinauswahl über die Grenzen Griechenlands hinaus recherchiert. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch ganz Griechenland und lassen Sie sich verwöhnen.

Ihr Yamas Team wünscht **GUTEN APPETIT! [Kalí 'Oreksi]**

APERITIFS

| | | |
|--|--------------|-------------|
| Scavi & Ray Prosecco Frizzante | 0,1l | 4,80 |
| | Flasche 0,2l | 7,90 |
| Athenian Spritz | 0,2l | 8,50 |
| Athens Vermouth, Ginger Beer, Eis | | |
| Aperol Spritz | 0,3l | 7,90 |
| Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Eis | | |
| Hugo | 0,3l | 7,90 |
| Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Mineralwasser, Eis | | |
| Hugo (Alkoholfrei) | 0,3l | 7,90 |
| Ginger Ale, Holunderblütensirup, Ginger Ale, frische Minze, Limette, Eis | | |
| Lillet Wild Berry | 0,3l | 7,90 |
| Lillet Blanc, Schweppes Russian Wildberry, Eis & Beerenmix | | |
| Gin Wild Berry | 0,3l | 8,50 |
| Puerto de Indias Premium-Gin Strawberry, Tonic, Eis | | |
| Limoncello Spritz | 0,3l | 7,90 |
| Prosecco, Limoncello, frische Minze, Zitrone, Eis | | |
| Campari | 5cl | 6,90 |
| Soda / Orangensaft, Eis | | |
| Sherry | 5cl | 5,50 |
| Martini Bianco/Dry | | |
| Tsipouro mit oder ohne Anis | 4cl | 5,90 |
| Ouzo Plomari auf Eis | 4cl | 5,90 |

MEZZEDES & VORSPEISEN

SUPPEN

| | | |
|-----------------------|---|-------------|
| 2. TOMATOSOUPA |  | 7,90 |
| Tomatensuppe | | |

ALIMATA & AUFSTRICHE

| | | |
|--|---|--------------|
| 3. TZATZIKI ^g |  | 5,90 |
| Cremiger Joghurt mit Gurken, Knoblauch, Dill & Extra Virgin Olivenöl | | |
| 4. AIOLI ^c |  | 5,90 |
| Hausgemachte Knoblauchcreme | | |
| 5. HUMMUS ^k |  | 6,90 |
| Kichererbsen, Tahini, Zitrone & Extra Virgin Olivenöl | | |
| 6. TIROKAFTERI ^g |  | 6,90 |
| Feta Mousse mit gerösteter Paprika & Extra Virgin Olivenöl | | |
| 7. MELITZANOSALATA |  | 6,90 |
| Rauchige Auberginen Mousse mit Roter Paprika | | |
| 8. PIKILIA ^{c/g/d} |  | 14,90 |
| 5 Verschiedene Dips: Tzatziki, Hummus, Aioli, Tirokafteri, Melitzanosalata, Pita | | |

OREKTIKA & APPETIZER KALT

| | | |
|---|---|--------------|
| 10. ELIES ^{2/3} |  | 5,60 |
| Verschiedene Olivensorten aus Kalamata & Chalkidiki | | |
| 11. FETA ^g |  | 7,80 |
| Premium Feta-Käse angemacht mit Oregano & Extra Virgin Olivenöl | | |
| 12. CARPACCIO ^{g/j} | | 14,90 |
| Hauchdünne Scheiben vom Black-Angus-Rinderfilet mit Salatbouquet, Zitronen-Senf-Vinaigrette, Balsamico-Crème, Walnüssen & Graviera aus Kreta (Hartkäse) | | |
| 13. BRUSCHETTA GREEK STYLE ^{a/g} |  | 9,00 |
| Geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Kräutern, Knoblauch, Feta, Oregano & Extra Virgin Olivenöl | | |

OREKTIKA & APPETIZER WARM

| | | |
|--|---|-------------|
| 15. MELITZANES ^a |  | 9,90 |
| Auberginenscheiben mit Aioli | | |
| 16. DOLMADES ^{a/g} |  | 9,90 |
| Mai Weinblätter gefüllt mit Reis, Dill, Minze & Fenchel-Zitrus-Sauce | | |

FLEISCH – MEZE

Folgende Gerichte sind ohne Beilagen

| | | |
|---|--|--------------|
| 55. GYROS-MEZE | | 9,90 |
| Hausgemachtes Geschnetzeltes, Schweinefleisch vom Drehspieß | | |
| 56. SOUVLAKI-MEZE | | 9,90 |
| Schweinefleisch Spieß (Duroc-Strohschwein-Hybrid) | | |
| 57. BIFTEKI-MEZE | | 11,90 |
| Hackfleisch gefüllt mit Käse Mix | | |

BEILAGEN

| | |
|-----------------------------|-------------|
| GEBACKENE KARTOFFELN | 5,90 |
| POMMES | 3,90 |
| SPANAKORISO | 5,90 |
| Spinatreis | |
| OFENKARTOFFEL | 6,90 |
| mit Tzatziki | |

| | | |
|--|---|-------------|
| 17. GIGANTES ^{2/3} |  | 9,90 |
| Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce aus dem Ofen & Feta | | |

| | | |
|---|---|--------------|
| 19. KOLOKITHOKEFTEDES ^g |  | 10,90 |
| Zucchini-Kräuter-Käsepuffer mit Aioli | | |

| | | |
|---|---|-------------|
| 20. PIPERIES GRILL ^{2/3} |  | 8,90 |
| Gegrillte Peperoni mit Knoblauch-Zitronen Vinaigrette | | |

| | | |
|---|---|--------------|
| 21. FETA PSITI ^g |  | 11,90 |
| Fetakäse überbacken mit Tomaten, Zwiebeln, geräucherte Paprika, Oregano & Extra Virgin Olivenöl | | |

| | | |
|---|---|--------------|
| 22. SAGANAKI ^{a/g} |  | 11,90 |
| Griechischer Hartkäse (Talagani) gebacken | | |

| | | |
|---|---|--------------|
| 23. FETA IN FILOTEIG ^{a/g/k} |  | 11,90 |
| Feta im Filoteig mit Sesam & Honig, dazu Tomatenmarmelade | | |

| | | |
|--|--|--------------|
| 24. GAVROS TIGANITOS ^{a/d} | | 11,90 |
| Leicht mehlierte, frittierte Sardellen mit Zitrone & Aioli | | |

| | | |
|------------------------------------|--|-------------|
| 58. HÄHNCHENBRUST-MEZE | | 9,90 |
| Zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet | | |

| | | |
|---|--|--------------|
| 59. LAMMKOTELETT-MEZE | | 13,90 |
| 2 Gegrillte Lammkoteletts vom Lammcarré geschnitten | | |

| | | |
|---|--|--------------|
| 60. SIKOTI | | 10,90 |
| Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln | | |

| | |
|-----------------------|-------------|
| KARTOFFELCHIPS | 3,90 |
|-----------------------|-------------|

| | |
|--------------------|-------------|
| TOMATENREIS | 3,90 |
|--------------------|-------------|

| | |
|----------------------|-------------|
| KRÄUTERBUTTER | 2,90 |
|----------------------|-------------|

| | |
|-------------|-------------|
| DIPS | 3,00 |
|-------------|-------------|

| | |
|-----------------------------|----------------|
| MAYONNAISE / KETCHUP | je 0,80 |
|-----------------------------|----------------|

| | | |
|--|--|--------------|
| 25. GARIDES SAGANAKI ^{a/d} | | 15,90 |
| 2 Große Garnelen gebacken mit fruchtiger Tomaten-Feta-Sauce & Kapern, auf Wunsch auch pikant | | |

| | | |
|---|--|--------------|
| 27. BABY KALAMARI ^{a/c/m} | | 14,90 |
| Gebacken in Knoblauchsud, dazu Aioli-Dip | | |

| | | |
|--|--|--------------|
| 28. OKTOPUS SKARAS | | 18,90 |
| Gegrillte Oktopus, Wild-Oregano Vinaigrette, Balsamico-Crème & Beluga Linsen | | |

SALATES & SALATE

| | | |
|--|---|--------------|
| 30. CHORIATIKI ^g |  | 13,90 |
| Traditioneller griechischer Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oregano, Oliven, zerbroseltem Dakos (Gerstenzwieback aus Kreta), Feta, Essig & Extra Virgin Olivenöl | | |

| | | |
|--|--|--------------|
| 31. LACHS SALAT ^d | | 16,90 |
| Markfrischer Mix Salat, Tomaten, Gurken, gegrilltes Lachsfilet, marinierte Zwiebeln, mit hausgemachter Vinaigrette | | |

| | | |
|--|--|--------------|
| 32. FITNESS SALAT ^{c/d/j} | | 16,90 |
| Markfrischer Mix Salat mit Hähnchenbrustfilet, zerbroseltem Dakos (Gerstenzwieback aus Kreta), Gravieraspänen, mit hausgemachter Vinaigrette | | |

| | | |
|--|---|-------------|
| 33. GEMISCHTER SALAT ^{j/k} |  | 7,90 |
| Mix Salat mit Tomaten, Gurken, mit hausgemachter Vinaigrette | | |

| | | |
|---|---|-------------|
| 34. PITA ^a |  | 3,50 |
| Griechisches Fladenbrot mit Extra Virgin Olivenöl, Meersalz & Oregano | | |

| | | |
|---|---|-------------|
| 35. SKORDOPITA ^a |  | 3,90 |
| Griechisches Fladenbrot mit Knoblauchöl, Meersalz & Oregano | | |

| | | |
|---|---|-------------|
| 36. SKORDOPSOMO ^a |  | 3,90 |
| Gegrilltes Brot mit Knoblauch, Olivenöl & Oregano | | |

| | | |
|----------------------------------|---|-------------|
| 36. BROTKORB ^a |  | 2,90 |
|----------------------------------|---|-------------|

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot!