



ZORBAS

SEIT 1980

„GENIESSEN BEI FREUNDEN“



Der Gründer Vasilios Kremmidas

Herzlich willkommen im Restaurant Zorbias in Dinslaken!

Alles begann vor über 40 Jahren mit der Idee, einen Ort in Deutschland zu erschaffen, der die Freude und Leidenschaft der griechischen Heimat vermittelt, einen Ort, wo Menschen zusammen kommen und Freunde werden, zusammen essen, trinken und ausgiebig feiern – nach guter griechischer Art und Weise.

Über drei Generationen besteht das Familienunternehmen nun schon, vom Großvater und Gründer zu den Söhnen und weiter zum Junior. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Ihr Vasilios Kremmidas mit Team

KALTE UND WARMES VORSPEISEN

01.	Knoblauchbrot ^{a,d}	7,70
02.	Peperoni gegrillt in Knoblauchöl	7,70
03.	Dolmades gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis	10,60
04.	Tsatsiki mit hausgemachtem Brot ^{a,d} Joghurt, Gurken, Olivenöl und Knoblauch	7,30
05.	Manitaria ^d überbackene Champignons mit Käse und Metaxasauce	8,80
06.	Halloumi ^d zypriotischer Grillkäse mit Rucola, Tomaten und Balsamico Creme	9,90
07.	Oliven und Peperoni	7,70
08.	Auberginensalat püriert mit Knoblauch	7,30
09.	Datteln im Speckmantel	8,40
10.	Feta im Blätterteig ^{a,d} mit einer Panade aus Sesam und Honig	9,90
11.	Zucchini und Auberginen ^{a,d} paniert und gebraten mit Tsatsiki	14,40
12.	Taramas delikates Fischrogenpüree	7,30
13.	Tirokafteri ^d leicht scharfe Fetacreme	7,30
14.	Feta Spezial ^d Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Peperoni überbacken mit Feta	9,90
15.	Gebratene Garnelen ^c in Knoblauch-Chiliöl	14,00
16.	Octopus gegrillt ^b auf Rucola Salat mit Essig und Olivenöl	21,20
17.	Spezofai ^d Auberginen in Tomatensauce mit Feta überbacken	8,40
18.	Folienkartoffel mit Sour Creme ^d	9,50
19.	Saganaki ^{a,d} Feta paniert und gebraten	9,50
19a.	Mese Teller ^{a,d,f} (verschiedene kalte Vorspeisen)	26,80
23.	Paprika Florinis gegrillte und süß-sauer eingelegte Paprikaspezialität	7,30
43.	Babycalamaris ^b gegrillt auf Rucola Salat	21,20
49.	Kräuter Aioli ^f	7,70
86.	Feta ^d	8,80

PITA VARIATIONEN

20.	Gyros Pita ^{a,d,g} mit Tsatsiki und Bauernsalat, dazu Wedges mit Sour Creme	19,90
21.	Hähnchen Pita ^{a,d,g} mit Fetacreme und Bauernsalat, dazu Wedges mit Sour Creme	22,30
22.	Pizza Pita (Veggie) ^{a,d} mit Gouda, Feta, Oliven, Cherry Tomaten und Oregano, dazu Süßkartoffeln mit Sour Creme	17,80
27.	Grill Pita ^{a,d,g} Sousouki und Souvlaki mit Fetacreme und Bauernsalat, dazu Pommes und rote, scharfe Sauce	19,90

NUDELGERICHTE

31.	Spaghetti mit Garnelen ^c in mediterraner Tomatensauce	19,60
32.	Penne mit Hähnchenbrustfilet ^d in Champignon-Sahnesauce, dazu Parmesankäse	17,80



SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

25.	Souvlaki ^d zwei Fleischspieße, dazu Pommes und Reis	21,20
26.	Gyros ^d geschnetzeltes Schweinefleisch, gewürzt nach originalem Rezept, dazu Pommes und Reis	21,20
26.01	Gyros Überbacken ^d mit Metaxasauce und Käse ¹ , dazu Pommes und Reis	22,30
26.02	Bauern Gyros Überbacken ^d mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, dazu Pommes und Reis	22,30
28.	Sousouki ^{a, d, f} drei pikante Hackfleischfrikadellen, dazu Pommes und Reis	21,20
29.	Bifteki ^{a, d, f} Hackfleisch gefüllt mit Feta, dazu Pommes und Reis	22,30
30.	Gegrillte Leber vom Rind ^d mit Röstzwiebeln oder Metaxasauce, dazu Pommes und Reis	19,90
36.	Pidakia Lammkoteletts mit Pommes und Gemüse	39,10
40.	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet ^{d, g} mit Metaxasauce, dazu Pommes und Reis	25,60
44.	Ouzo Platte ^{a, d, f} Sousouki, Souvlaki, Gyros, dazu Pommes und Reis	24,50
52.	Zorbas Platte ^{a, d, f} Gyros, Souvlaki, Sousouki, Schnitzel, Lammkotelett, dazu Pommes und Reis	31,20
104.	Schweinefilet Medaillon ^d saftige Medaillons serviert mit Metaxasauce, Reis und Gemüse	29,00
116.	Rumpsteak 300 g aus Australien, dazu Pommes und Gemüse	36,90
117.	Australisches Rib Eye Steak 300 g ^d dazu eine Folienkartoffel mit Sour Creme	42,90

SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

60.	Moussaka ^{a, d, f} Auflauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln, Hackfleisch und Bechamelsauce	19,90
77.	Juwetzi ^d Lammfleisch, dazu Kritharaki (Reisnudeln) und Feta	24,50
78.	Briam ^d Gemüse Ratatouille nach griechischer Art mit Feta überbacken	17,40

FISCH

81.	Sardellen ^{a, f} mit Salatbeilage	21,20
84.	Calamari ^{a, b, d, f} zwei Tuben in Ringe paniert und gebraten, dazu Pommes und Salat	26,30
85.	Wildgarnelen ^c gegrillt und gepult, dazu Butterreis	35,70

DESSERTS

92.	Vanilleeis mit heißen Kirschen ^{1, a, d}	7,70
93.	Brownie mit Walnüssen, Vanilleeis und Schokosauce ^{a, d, f}	8,80
98.	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen ^d	7,30
91.	Tiramisu ^{a, d}	7,70
94.	Panna Cotta ^d	7,70



SALATE

805.	Rucola Salat ^{a, d} Rucola Salat, Cherry Tomaten, Parmesankäse, verschiedene Früchte, Nüsse, Croutons, Balsamico Creme und Olivenöl	17,40
810.	Horiatiki ^d Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Feta, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Oregano, Essig und Olivenöl	17,40
813.	Tonosalata ^f Thunfisch, Zwiebeln, grüner Salat, Tomaten, Gurken, Ei, Mais, Bohnen, Essig und Olivenöl	17,80
831.	Makedonia Salat ^{a, d} gegrillte Hähnchenstreifen, Eisberg, Lollo Grün, Cherry-Tomaten, Parmesankäse, Paprika Mix, Croutons, Vinaigrette Dressing	18,90
840.	Dakos ^{a, d} traditionell kretischer Dakos (Gerstenzwieback) mit Tomaten, Feta, Oliven, Kapern, Thymian, Basilikum, Olivenöl und Oregano	17,40
841.	Burrata ^d Italienischer Frischkäse mit Cherry-Tomaten, Paprikamousse, Basilikum und Olivenöl	17,80

KINDERTELLER (BIS 12 JAHRE)

120.	Gyros ^d dazu Pommes	10,90
121.	Souvlaki ^d dazu Pommes	10,90
123.	Hähnchenstreifen paniert ^a dazu Pommes	10,90

SAUCEN

834.	Sauce Béarnaise	3,20
835.	Pfeffersauce	3,20
856.	Metaxasauce ^d	3,20
838.	Ketchup	0,60
839.	Mayonnaise ^f	0,60
	Rote, scharfe Sauce	0,90
837.	Kräuterbutter	1,40

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat

8. Milcheiweiss
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. Gewachst
12. Taurin
13. enthält eine Phenylalaninquelle
14. Süßungsmittel

a. Gluten / Glutenhaltiges
b. Weichtiere
c. Krebstiere
d. Laktose
e. Schwefeldioxid/Sulfide
f. Ei
g. Senf



GETRÄNKE

APERITIFS

Sherry (Medium)	5 cl	4,50
Campari ¹	4 cl	6,90
Aperol Spritz ¹		7,50
Hugo		7,50
Lillet Wild Berry		7,50
Martini	4 cl	4,90
Ouzo	2 cl	2,50
Ouzo Spezial ¹	2 cl	2,50

PROSECCO • SEKT • CHAMPAGNER

La Gioiosa Prosecco	0,75 l	19,90
La Gioiosa Prosecco	0,2 l	6,00
Mumm & Co Sekt	0,75 l	20,90
Mumm & Co Sekt	0,2 l	6,50
Moët & Chandon	0,75 l	110,00
Champagner Brut Impérial trocken		
Moët & Chandon	0,75 l	125,00
Champagner Rosé Impérial halbtrocken		
Moët & Chandon	0,75 l	149,00
ICE Impérial		

BIERE

König Pilsener	0,3 l	3,20
König alk.-frei	0,33 l	3,20
Diebels Alt	0,3 l	3,20
Benediktiner	0,5 l	4,90
Weizen	0,5 l	4,90
(hell, alk.-frei und dunkel)		
Malzbier	0,3 l	3,20

SÄFTE

Apfelsaft	0,3 l	3,60
Orangensaft	0,3 l	3,60
Maracujasaft	0,3 l	3,60
Bananensaft	0,3 l	3,60
Kirschsaft	0,3 l	3,60
Ananassaft	0,3 l	3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sinalco Cola ^{1,3,9}	0,3 l	3,30
Cola light ^{1,3,9,13,14}	0,3 l	3,30
Cola Zero ^{1,3,9,13,14}	0,33 l	3,40
Sinalco Zitres ^{3,14}	0,33 l	3,40
Orange ^{1,3}	0,3 l	3,30
Zitrone ⁵	0,3 l	3,30
Apfelschorle	0,25 l	3,30
Mineralwasser	0,25 l	2,80
Mineralwasser	0,7 l	6,50
Stilles Wasser	0,25 l	2,80
Ginger Ale ¹	0,3 l	3,40
Bitter Lemon ^{3,10}	0,3 l	3,40
Tonic Water ¹⁰	0,3 l	3,40
Redbull ¹²	0,33 l	3,90

SPIRITUOSEN

Amaretto	2 cl	2,90
Baileys	4 cl	4,70
Fernet Branca	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,70
Korn	2 cl	2,70
Malteserkreuz	2 cl	2,70
Metaxa 5*	2 cl	3,20
Ramazotti	4 cl	4,30
Ouzo Plomari	0,2 l	16,00
Tequila	2 cl	2,70
Tsipouro	4 cl	3,90
Underberg	2 cl	2,70
Longdrinks	4 cl	9,00
Sambuca	2 cl	2,70
Averna	4 cl	4,30

WARME GETRÄNKE

Kaffee		2,80
Espresso		2,60
Cappuccino		2,90
Milchkaffee		3,50
Latte Macchiato		3,90
Tee		2,40





www.zorbas-dinslaken.de

Bei Lebensmittel-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Service-Personal.
Alle Preise in Euro – inklusive Bedienung und ges. MwSt.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

ZORBAS GmbH • Vasilios Kremmidas • Duisburger Straße 40 • 46535 Dinslaken • T. 02064.2859