

elia 

GRIECHISCHE TAVERNA

greek food
good mood

WWW.ELIA-TAVERNA.DE

kalte Vorspeisen

1	Zaziki ^g	6.00
	original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz	
2	Oliven & Peperoni ²	4.50
3	Taramas black & White ^d	7.00
	Fischrogencreme, Zitrone, Sepia Tinte	
4	Melitzanosalata	7.00
	Auberginensalat	
5	Tirokafteri ^g	6.00
	pikanter Schafskäsedip	
6	Kypriaki ^g	14.00
	zypriotischer Salat mit Ruccola, Pinienkerne, Auberginen Halloumi-Käse, Knoblauchbrot, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	
7	Little Venice ^{g, h}	8.00
	Rote Beete mit Ziegenkäse und Walnüssen	
8	Vorspeisen für 2 Personen	33.00
	gemischte kalte und warme Vorspeisen	
9	Meeresfrüchtesalat ^{n, b, d}	14.00
	hausgemacht	
11	Pikilia Kria ^{g, d, 2}	14.00
	Auswahl an verschiedenen traditionellen Vorspeisen	
	Extra Brot	2.00

Salate

28	Solomos Salata ^d	15.50
	Salat mit gegrilltem Lachs, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl	
30	Choriatiki ^g	9.00
	griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Königskapern und Schafskäse	
31	Caesar Salat	15.50
	Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, sonnengetrockneten Tomaten und Balsamico/Olivenöl	

Pfannen-Ofengerichte

81	Gyros-Pfanne ^g	20.50
	Gyros in Metaxasauce zubereitet, mit Käse überbacken, Pommes und gem. Salat	
82	Pfeffersteak ^g	40.50
	Jack Creek Rinderfilet (ca. 250 - 300 gr) mit Pfeffersauce, mit Bratkartoffeln und gem. Salat	
83	Lammfilet-Pfanne ^g	29.90
	Lammfilet mit einer Sauce aus Mavrodaphne-Wein, Honig und frischen Pilzen, mit Reis und gem. Salat	
86	Steakpfanne ^g	25.90
	zwei Schweinesteaks, in Wein-Senf-Thymian-Sauce mit Butterreis	
87	Lammhaxe ^g	23.00
	wahlweise mit Okraschoten / Riesenbohnen / Kritharaki oder Stifado in Tomatensauce und gem. Salat	
88	Mousaka ^{a1, c, g}	20.50
	der weltbekannte Auflauf mit Auberginen, Hackfleisch Kartoffeln, überbacken mit Béchamelsauce, dazu gem. Salat	

warme Vorspeisen

12	Feta aus dem Ofen ^{g, 2}	11.00
	Tomaten, Peperoni, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl	
13	Dolmadakia	10.00
	gefüllte Weinblätter mit Reis und Hackfleisch und Sauce Hollandaise	
14	Peperoni	6.00
	gegrillt, verfeinert mit frischen Knoblauch	
15	Auberginen & Zucchini-Sticks ^a	10.00
	frittiert dazu Zaziki	
16	Zucchini Balls ^g	9.00
	hausgemachte Zucchinipätzchen mit Feta, Frühlingszwiebeln, Zaziki	
17	Garides	16.50
	Scampis in pikanter Tomatensauce und Parmesan	
18	Big Beans ^{g, 2}	8.00
	Riesenbohnen in Tomatensauce	
19	Feta Saganaki ^{g, a}	11.00
	Schafskäse in einer goldbraunen Hülle gebraten	
20	Feta Saganaki Spezial ^{g, a}	11.00
	Schafskäse mit Thymianhonig und Sesam	
21	Artischoke vom Grill ^{g, a}	10.00
	mit Olivenöl, Balsamico und griechischer Jogurt	
22	Oktopus vom Grill ⁿ	17.00
23	Gavros Tiganitos ^{d, a}	11.00
	gebackene Sardellen	
24	Calamari Krönchen ^{n, a}	11.00
25	Knoblauchbrot ^{a1, g}	4.50
	überbackenes Brot mit Knoblauch und Käse	
26	Spanakopitakia ^h	8.00
	Blätterteig, gefüllt mit Spinat und Schafskäse	
27	Miesmuscheln ^h	14.00
	aus dem Ofen, mit Kräuterbutter und Knoblauch	
29	Mastello-Käse vom Grill ^h	11.00
	milder Käse von der Insel Chios mit Feigenmarmelade	
33	Keftedakia ^h	11.00
	Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Feta	

Suppe

32	Hühnersuppe	5.00
----	--------------------	------

Beilagen

96	frisches Gemüse	6.00
97	Pitabrot ^{a1} (mit oder ohne Knoblauch)	3.00
	vom Grill mit Olivenöl und Oregano	
98	Tomatenreis	3.00
99	Pommes Frites	4.00
100	Bratkartoffeln	3.00
101	Ketchup / Mayo	0.20

Fleischgerichte

60	Gyros ^g mit Reis, Zaziki und gem. Salat	17.90
61	Gyros mit Calamari ^{g, n} mit Reis, Zaziki und gem. Salat	20.90
62	Suflaki ^g Fleischspieß, Reis, Zaziki und gem. Salat	17.90
63	Suflaki mit Calamari ^{g, n} Fleischspieß & Calamari, mit Reis, Zaziki und gem. Salat	19.90
66	Bifteki ^{g, c} Hacksteak mit Käse gefüllt, mit Reis, Zaziki und gem. Salat	19.90
67	Hähnchenfilet ^g mit Reis, Zaziki und gem. Salat (Halal)	18.50
68	Rinderleber ^g mit Reis, Zaziki und gem. Salat (Halal)	18.50
69	Lammfilet ^g mit Reis, Zaziki und gem. Salat (Halal)	29.00
70	Lammkoteletts ^g mit Reis, Zaziki und gem. Salat (Halal)	25.90
71	Schnitzel Wiener Art ^g mit Pommes und gem. Salat	18.90
72	Melina Teller ^g Gyros, Lammkotelett, Suflaki, Suzuki mit Reis und gem. Salat	26.50
73	Filet Teller ^g Rind-, Lamm- und Hähnchenfilet mit Reis, Zaziki und gemischter Salat (Halal)	29.90
73	Mixed Grill ^g Lammkotelett, Hähnchenbrust und Lammfilet, Rinderleber mit Reis, Zaziki und gemischter Salat (Halal)	27.90
75	Delphi Teller ^g Gyros und Suflaki mit Reis, Zaziki und gem. Salat	20.50
78	Dorf Teller ^g Gyros, Suflaki, Schweinesteak, mit Reis, Zaziki und gem. Salat	24.00
79	Barbarossa Steak ^g Jack Creek Rinderfilet (ca. 250 - 300 gr) mit Kräuterbutter, Grillgemüse, Chimichurri und gem. Salat	40.50
80	Surf & Turf ^g Jack Creek Rinderfilet Rinderfilet (150-200 gr) King Prawn (200-250 gr Riesengarnele) mit Kräuterbutter, Grillgemüse und gem. Salat	40.50
	Beilagenänderungen	+ 2.00

Kindengerichte (bis 12 Jahre)

90	Gyros mit Pommes	10.00
91	Suflaki mit Pommes	10.00
92	Hähnchenfilet mit Pommes	10.00
93	Souzoukia Gewürzte Hackbällchen mit Pommes	10.00
94	Kalamaria ^{n, a1} Frittierte Tintenfischringe mit Pommes	10.00

Fischgerichte

40	Baby Calamari vom Grill ^{n, g} gegrillter Tintenfisch mit Zitronen-Olivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	23.50
41	Frittierter Baby Calamari ^{n, g} frittierte Tintenfisch mit Zitronen-Olivenöl, frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	23.50
42	Wolfsbaschfilet ^{n, g} ca. 500-600 gr im ganzen gegrillt, mit Zitronen-Olivenöl, Grillgemüse, Knoblauchsauce und gem. Salat	28.90
43	Fischteller ^{n, d, b, g} Baby Calamari, gegrilltes Seehechtfilet und Garnelen, mit frischem Spinatreis, Knoblauchsauce und gem. Salat	26.50
44	Seezunge (ca. 450-600 gr.) ^d im ganzen gegrillt, mit Zitronen-Olivenöl, Grillgemüse und gemischter Salat	32.90
45	Dorade Royal (ca. 450-500 gr.) ^d im ganzen gegrillt, mit Zitronen-Olivenöl, Grillgemüse, Knoblauchsauce und gem. Salat	29.50
46	King Prawns vom Grill ^{b, g} gegrillte Scampi mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Meersalz, Grillgemüse und gem. Salat	39.50
47	Lachsfilet vom Grill ^d gegrilltes Lachssteak mit Grillgemüse Knoblauchsauce und gem. Salat	24.90
48	Solomos Stifado ^d Lachsfilet mit Schalotten, rotem Portwein und Zimt mit Reis und gem. Salat	24.90
49	Baby Calamari & Couscous ^{n, a} frisches buntes Gemüse, Kräuter und gem. Salat	21.50
50	Garidomakaronada ^{n, a1} Black Tiger Garnelen mit Linguini in einer pikanten Tomatensoße, Spritzer Ouzo und Parmesan	26.50

Vegetarisch

85	Penne Vegetarisch ^{n, a1} mit Metaxa-Sauce und Parmesan und gemischter Salat	15.90
89	Briam aus dem Ofen ^{n, a1} Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, mit Fetakäse und gem. Salat	15.90

Desserts

	Authentische Lukumades ^g Fluffige goldene Hefeteigbällchen Mit Honig/Sirup oder Vollmilch Schoko Nutella	9.00
	Griechischer Joghurt ^g mit Honig und Walnüssen	6.00
	Galaktoboureko ^{a1, c, g} Blätterteig mit Vanille-Gries-Creme gefüllt	7.50
	Mille-Feuille ^{a1, c, g} Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Erdbeeren & Pistazien	7.50
	Dame Blanche ^g Vanilleeis mit heißer Schokolade	7.00
	Joghurteis mit Honig & Pistazien	7.00
	Pavlova Baiser mit Vanilleeis, Erdbeeren & Erdbeersauce	7.50

Unser Eis ist frisch gemacht von



WWW.ELIA-TAVERNA.DE

