# Classic Menin

# MEZZE TO SHARE

Halloumi-Sticks, Zucchini-Fritters, Boujourdi,
Dolmades, Dakos, Falafel, Melitzanosalata,
Tzatziki, Tirokafteri, Oliven, Griechischer Salat,
Pimientos, Pita-Brot, Trüffel Patates, Feta-Sticks
mit Honig & Sesam, Greek-Capuns mit
Rindshackfleisch

# DESSERTS TO SHARE

AB 20 PERSONEN: 2 DESSERT VARIANTEN

-Galaktoboureko mit Vanille Glace
-Portokalopita mit Joghurt Glace
-Baklava-Mille-Feuille mit Pistazien & Pistaziencreme
-Vegane Desserts auf Anfrage

CHF 75 PRO PERSON

# Special Menin

### STARTERS TO SHARE

Grillierter Manouri mit Feigen und geräucherter Florinis-Peperoni-Schaum, MAZÌ Salat, Griechischer Salat, Dolmades, Falafel, Zucchini-Fritters, Dip Trilogie (Tzatziki, Tirokafteri, Melitzanosalata), Pita-Brot

## MAINS TO SHARE

AB 20 PERSONEN: 4 MAIN VARIANTEN

-Grilliertes Gemüse mit Haselnuss

-Moussaka mit Rind **oder** 

-Paccheri Pastitsio mit Rindsbäggli (vegetarisch möglich)

-Short-Rib-Gyros mit Süsskartoffelpommes

-Ossobuco mit Babykartoffeln, Auberginen-Püree und Jus

–Portobello–Pilz mit Trahana, Metsovone–Käse, Marroni **oder** 

Briam mit Feta-Espuma (vegan möglich)

# DESSERTS TO SHARE

AB 20 PERSONEN: 2 DESSERT VARIANTEN

-Galaktoboureko mit Vanille Glace -Portokalopita mit Joghurt Glace -Baklava-Mille-Feuille mit Pistazien & Pistaziencreme -Vegane Desserts auf Anfrage

CHF 99 PRO PERSON