gioma
meze

menu

#foodandwine

gioma_meze

Appetizers

Fresh bread per person 1,00 | Grilled small pita breads with oregano and olive oil 3,50

Fried zucchini
with dill mayonnaise dressing

Cheese croquettes
with lemon thyme & ripe tomato marmalade

French fries
in their skin

Wheat risotto
with tomato, zucchini, aubergine
& herb-flavoured yoghurt

Roasted and pickled beetroots,
goat milk cream cheese & pistachios

Rice croquettes*
with mushrooms, truffle,
graviera cheese & corn cream

Skioufihta
(traditional homemade Cretan pasta)
with apaki (traditional cured pork),
stakovoutiro (fresh cream butter),
anthotiro cheese

Fried graviera cheese "Saganaki"
wrapped in phyllo with thyme honey & nuts

Homemade pie (Sfakiani)
with chicken, graviera cheese cream
& caramelised onions

Mushroom stew (giouvetsi)
with galeni cream cheese, oyster mushrooms,
Shimeji mushrooms, Shiitake mushrooms

Vorspeise

Frisches Brot pro Person 1,00 | Gegrillte Pitabrötchen mit Oregano und Salz 3,50

Zucchini gebraten VG DF SF 6,00
mit Dillmayonnaise

Käsekroketten VG SF 7,00
mit Zitronenthymian & Marmelade von reifen Tomaten

Pommes frites V VG GF SF NF DF 4,50
mit der Schale

Weizenrisotto H VG SF 7,00
mit Tomate, Zucchini, Aubergine
und Kräuterjoghurt

Gegrillte Rote Bete VG GF SF 7,00
& eingelegte Gurke, Ziegenkäsecreme und Pistazien

Reiskroketten* VG 9,00
mit Champignons, Trüffeln,
Greyerzer und Maiscreme

Skioufichta-Nudeln NF SF 8,00
mit Apaki-Wurst, Stakovoutiro
(traditionelle frische Butter aus Kreta)
und Frischkäse

Frittierte Greyerzer Käse (Saganaki) VG SF 7,00
in Blätterteig mit Thymianhonig und Nüssen

Hähnchen in Pastete aus Sfakia SF 8,00
Greyerzer-Creme und karamellisierte Zwiebeln

Reisnudeln mit Pilzen VG SF 9,00
Galeni-Käse, Austern-,
Shimeji- und Sitake Pilzen

Salads

In-season greens
with lemon and olive oil dressing
& Cretan dittany

Spinach
with radicchio, pasteli (traditional Greek
brittle), raisins, manouri cheese
& verjuice (unripe grape juice)

Greek salad
with galeni cream cheese, cucumber,
tomato, pepper, onion, olives, rusk,
oregano & olive oil

Potato salad
made of oven baked potatoes in their skin
with apaki (traditional cured pork, dakos
(Cretan barley rusk), cherry tomatoes,
spring onions, graviera cheese,
mayonnaise, chives and buckwheat

Quinoa
tabbouleh, cherry tomatoes, crab apple,
manouri cheese, avocado, tarama (traditional
fish roe spread) & herb-flavoured olive oil

Salate

Wildgemüse H V VG GF DF NF SF 5,50
der Saison mit Zitronenöl und Diptam

Spinat H V VG GF 7,00
mit Radicchio, Sesamkrokant, Rosinen,
Manouri-Käse und saurem Traubensaft

Griechischer Salat VG GF SF 6,50
mit Galeni-Käse, Gurke, Tomate,
Paprika, Zwiebel, Oliven, Zwieback,
Oregano, Olivenöl

Kartoffelsalat 8,50
mit Apaki, Dakos, Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln, Greyerzer,
Schnittlauchmayonnaise und Buchweizen

Quinoa H VG SF 7,00
Tabouleh, Kirschtomaten,
Sauerapfel, Manouri-Käse, Avocado,
Tarama und Olivenölkräuter

Spreads

Fava (split pea spread)
with saffron from Kozani & spring onions

Tzatziki

Tirokafteri (spicy feta cheese spread)
with roasted peppers

Hummus

Smoked white tarama
(traditional fish roe spread)

Dips

Fava (Platterbsenpüree) H V VG DF SF 5,50
mit Kozani-Safran und Frühlingszwiebeln

Tzatziki H VG GF NF 5,00

Scharfer Käsedip H VG GF NF 5,00
mit gegrillte Paprikas

Hummus H VG GF DF 5,00

Geräucherte weißer Taramas H VG 4,00
(Fischrogenpaste)

H: Healthy choice **V:** Vegan **VG:** Vegetarian **GF :** Gluten Free **SF:** Soya free **DF:** Dairy Free **NF:** Nut Free

Закуски

Свежий хлеб на человека 1,00

Мини-питы на гриле, натёртые оливковым маслом, орегано и солью 3,50

Жареные цуккини
с укропным майонезом

Сырные крокеты,
ароматизированные лимонным тимьяном, с чатни из спелых томатов

Картофель фри
с кожицей

Ризотто из пшеницы
с томатами, цуккини, баклажаном и йогуртом со специями

Свёкла-запечённая и маринованная
с кремом из козьего сыра и эгинскими фисташками

Рисовые крокеты*
с грибами, трюфелем, сыром гравьера и кукурузным кремом

Паста скюфихта
со свининой апаки, бараньим сливочным маслом и творогом антотиро

Жареный сыр гравьера
в конверте из теста с тимьяновым медом и орехами

Курица в пите сфакиани
с кремом из сыра гравьера и карамелизированным луком

Грибное ювеци
вешенки, шимеджи и шиитаке, тушенные с сыром галени

Hors d'œuvres

Pain frais par personne 1,00

Pains pita grillés huile d'olive, origan, sel 3,50

Courgettes frites VG DF SF 6,00
vinaigrette mayonnaise à l'aneth

Croquettes de fromage VG SF 7,00
au thym citron et confiture de tomates mûres

Pommes de terre frites V VG GF SF NF DF 4,50
dans leur peau

Risotto de blé H VG SF 7,00
à la tomate, courgette, aubergine, yaourt aux herbes aromatiques

Betteraves rôties et marinées VG GF SF 7,00
et marinées, fromage frais au lait de chèvre et pistaches

Croquettes de riz * VG 9,00
aux champignons, truffe, fromage graviera et crème de maïs

Skioufihta NF SF 8,00
(pâtes crétoises traditionnelles faites maison), apaki (porc fumé traditionnel), stakovoutiro (beurre de crème fraîche), fromage anthotiro

"Saganaki" VG SF 7,00
Fromage graviera frit, pâte phyllo fourrée, miel de thym et noix

Tarte faite maison SF 8,00
(recette de Sfakia, Crète) au poulet, crème de fromage graviera, oignons caramélisés

Ragoût de champignons VG SF 9,00
(giouvetsi) au fromage galeni, pleurotes, champignons Shimeji, champignons Shiitake

Салаты

Сезонная зелень
заправленная лимонным соком с маслом и критской душицей

Шпинат с цикорием
кунжутным козинаки, изюмом, сыром манури и маслом из незрелых оливок

Греческий салат
с сыром галени, огурцами, помидорами, сладким перцем, репчатым луком, маслинами, сухарём, орегано и оливковым маслом

Салат из запечённой
в углях картошки с копчёной свининой апаки, помидорами черри, зелёным лучком, сыром гравьера, майонезом со шнитт-луком и гречей

Киноа
булгур, помидоры черри, зелёное яблоко, сыр манури, авокадо, рыбная икра (тарама) и оливковое масло с ароматной зеленью

Salades

Légumes verts de saison H V VG GF DF NF SF 5,50
vinaigrette au citron et à l'huile d'olive, dictame de Crète

Épinards au radicchio H V VG GF 7,00
\pasteli (croquant traditionnel au sésame), raisins secs, fromage manouri et verjus (jus de raisins verts)

Salade grecque VG GF SF 6,50
au fromage galeni, concombre, tomate, poivrons, oignons, olives, biscotte, origan et huile d'olive

Salade de pommes de terre 8,50
au four dans sa peau, apaki (porc fumé traditionnel), dakos (biscotte d'orge crétoise), tomates cerise, oignon vert, fromage graviera, mayonnaise à la ciboulette et sarrasin

Quinoa H VG SF 7,00
taboulé, tomates cerise, pomme sauvage, fromage manouri, avocat, tarama (crème d'œufs de poisson) et huile d'olive parfumée aux herbes

Намазки

Гороховое пюре
с шафраном сорта козанис и зелёным лучком

Тзатзики

Сырная намазка
с запечённым перцем

Хумус

Копченая белая тресковая икра

A tartiner

Fava (purée de pois cassés jaunes) H V VG DF SF 5,50
au safran de Kozani et oignons verts

Tzatziki H VG GF NF 5,00

Tirokafteri H VG GF NF 5,00
(purée piquante de fromage feta) aux poivrons grillés

Houmous H VG GF DF 5,00

Tarama (crème d'œufs de poisson) H VG 4,00
blanc fumé

H: Healthy choice **V:** Vegan **VG:** Vegetarian **GF :** Gluten Free **SF:** Soya free **DF:** Dairy Free **NF:** Nut Free

Marinated

Shrimp* carpaccio
with avocado mash, orange, smoked kale & lemon

Ceviche of fresh fish of the day
in lemon juice with jalapeño pepper, olive oil & spiny chicory

Anchovy with sea fennel,
cabbage, carrot & white tarama (traditional fish roe spread)

Tuna tataki with black-eyed peas
smoked aubergine mash, kimchi-flavoured sesame seeds, raisins, parsley, caper berries & soya dressing

Beef tartare
with fried onion, smoked mayonnaise & mustard leaves

Marinierte Gerichte

Garnelen*-Carpaccio GF DF NF 14.00
mit Avocadopüree, Orange, geräuchertem Grünkohl und Zitrone

Ceviche vom Fisch des Tages GF NF DF 13.00
in Zitronensaft mit Jalapeno-Pfeffer, Wegwarten und Olivenöl

Sardelle mit Meerfenchel, 7,50
Kohl, Karotte und weißem Tarama

Thunfisch-Tataki 15,00
mit schwarzäugigen Bohnen, geräuchertem Auberginenpüree, Kimchi-Sesam, Rosinen, Petersilie, Kapernapfel und Sojadressing

Rindertartar 12,00
mit gebratenen Zwiebeln, geräucherter Mayonnaise und Senfblättern

Seafood & Fish

Fish soup
with potatoes and onions

Fried squid*
with green pepper aioli & caper leaves

Fresh steamed mussels
with cognac, leek & curry

Grilled squid*
with celeriac mash & aromatic in-season greens

Grilled shrimps
with steamed rice, glassworts (Salicornia europaea) in bourdeto sauce

Shrimp pasta with tomato,
lemon verbena and basil pesto sauce

Tuna "savore"
with artichoke mash, pickled onion & raisins

Sea bass fillet
with spinach and roasted vegetables' sauce

Grilled octopus*
with mashed chickpeas, cherry tomatoes and verjuice (unripe grape juice)

Risotto Kakavia (traditional fish soup)
with fresh fish of the day (fillet)

Grilled fish of the day (per kg)
in-season greens, oven baked potato in its skin with lemon and olive oil dressing

Meeresfrüchte & Fisch

Fischsuppe H NF GF 6,50
mit Kartoffeln und Zwiebeln

Gebratene Tintenfische* 11,00
mit grünem Pfeffer-Aioli und Kapernblättern

Frische Muscheln GF NF 10,50
gedünstet mit Cognac, Lauch und Curry

Gegrillter Tintenfisch* GF NF 12,50
mit Selleriepüree und aromatischem Gemüse der Saison

Gegrillte Garnelen GF DF 13,50
mit gedämpftem Reis, Meeresspargel und Bourdetosoße

Garnelenpasta, 14,50
mit Tomaten, Verbene und Basilikumpesto

Thunfisch-Savore NF 15,00
mit Artischockenpüree, eingelegten Zwiebeln und Rosinen

Seebarschfilet GF NF 14,00
mit Spinat und Soße aus gegrilltem Gemüse

Gegrillter Krake* GF NF 14,50
mit Kichererbsenpüree, Kirschtomaten und Agourida (Saft aus unreifen Trauben)

Fischsuppe-Risotto H NF 16,00
mit Fischfilet des Tages

Gegrillter Tagesfisch (kg) 45,00
mit Gemüse der Saison, Backkartofel und Zitronenöl

Meat

Grilled chicken leg
with French fries & oriental spices

Tortellini* with coq au vin
and graviera cheese

Crispy breaded black pig loin
potato mash, oregano mayonnaise & honey dressing

Braised lamb* shank
with sautéed greens & egg-lemon dressing

Beef skirt steak
with chimichurri sauce & baby potatoes

Beef sirloin steak 350g
with sweet potato mash, potato croquettes & beef bone marrow sauce

Prime Rib eye steak 700g
Dry-aged Cretan Black Angus

T-Bone steak 800g
Dry-aged Cretan Black Angus

Fleischgerichte

Gegrillte Hähnchenkeule GF DF SF 9,00
mit Pommes Frites und orientalischen Gewürzen

Tortellini* mit Hahn SF 13,50
in Weinsauce und Greyerzer -Creme

Schwarze Schweinelende 12,50
mit knuspriger Kruste, Kartoffelpüree, knuspriger Mayonnaise und Honigsoße

Geschmorte Lammkeule* GF NF SF DF 16,00
mit geröstetem Blattgemüse und Ei-Zitronen-Soße

Nierenzapfen (Hanger Steak oder Onglet) GF SF NF 14,00
mit Chimichurri-Soße und Babykartoffeln

Kalbslende 350gr 29,00
mit Süßkartoffelpüree, Kartoffelkrokette und Rindermarksoße

Prime Rib-eye 700gr 47,00
Trocken gereiftes kretisches Black

T-Bone 800gr 51,00
Trocken gereiftes kretisches Bla

H: Healthy choice **V:** Vegan **VG:** Vegetarian **GF :** Gluten Free **SF:** Soya free **DF:** Dairy Free **NF:** Nut Free

Блюда с маринадами / Marinés

Карпаччо из креветок *
с пюре из авокадо, апельсином, копчёной кудрявой капустой и лимоном

Carpaccio de crevettes* GF DF NF 14,00
à la purée d'avocat, orange, chou kale fumé et citron

Севиче из рыбы
дневного улова в лимонном соку с перцем халапеньо, цикорием и оливковым маслом

Ceviche de poisson GF NF DF 13,00
du jour au jus de citron avec piment jalapeño, huile d'olive et stamnagkathi (chicorée épineuse)

Анчоусы с критмумом,
капустой, морковью и белой тресковой икрой

Anchois au fenouil de mer, 7,50
chou, carotte et tarama (crème d'œufs de poisson) blanc

Татаки из тунца
с фасолью-черноглазкой, пюре из копчёного баклажана, кунжутом, кимчхи, изюмом, петрушкой, бутонами каперса и дрессингом на базе соевого соуса

Tataki de thon aux cornilles 15,00
purée d'aubergines fumées, graines de sésame au Kimchi, raisins secs, persil, câprons et vinaigrette au soja

Тартар из телятины
с жареным репчатым луком, майонезом с ароматом дыма и листовой горчицей

Tartare de bœuf aux oignons frits 12,00
mayonnaise fumée et feuilles de moutarde

Морепродукты и рыба / Fruits de mer & Poissons

Рыбный суп
с картофелем и репчатым луком

Soupe de poisson H NF GF 6,50
aux pommes de terre et oignons

Жареные бэби-кальмары*
с айоли из зелёного перца и листьев каперса

Calamars* frits 11,50
avec aïoli au poivron vert et feuilles de câpres

Свежие мидии
припущенные в коньяке с луком пореем и карри

Moules fraîches à la vapeur GF NF 10,50
sauce au cognac, poireau et curry

Кальмар* на гриле
с пюре из корня сельдерея с сезонной душистой зеленью

Calamars* grillés GF NF 12,50
avec purée de céleri-rave et légumes verts aromatiques de saison

Креветки на гриле
с рисом на пару, солеросом и соусом бурдетто

Crevettes grillées GF DF 13,50
au riz à la vapeur, salicornes (Salicornia europaea) et sauce bourdeto

Спагетти с креветками,
томатами, лимонной вербеной и песто из базилика

Pâtes aux crevettes, 14,50
sauce tomate, verveine citronnée et pesto au basilic

Жареный тунец
в маринаде с пюре из артишоков, маринованным луком и изюмом

Thon sauce savoro NF 15,00
à la purée d'artichaut, oignons marinés et raisins secs

Филе сибаса
со шпинатом и соусом из запеченных овощей

Filet de bar GF NF 14,00
aux épinards et sauce aux légumes rôtis

Осьминог* гриль
с пюре из нута, помидорами черри и соусом из незрелого винограда

Poulpe* grillé GF NF 14,50
avec purée de pois chiches, tomates cerise et verjus (jus de raisins verts)

Ризотто на рыбном бульоне
с филе из рыбы сегодняшнего улова

Risotto sauce kakavia H NF 16,00
(soupe de poisson traditionnelle) à base de poisson du jour

Рыба сегодняшнего улова,
целая тушка на гриле (по весу) с сезонной зеленью, печёной картошкой и дрессингом из оливкового масла и лимонного сока

Poisson du jour grillé (au kg) 45,00
aux légumes verts de saison, pomme de terre au four dans sa peau, vinaigrette au citron et à l'huile

Мясные блюда / Viande

Куриный окорок на гриле
с картофелем фри и восточными специями

Cuisse de poulet grillée GF DF SF 9,00
aux frites et épices orientales

Тортеллини* с петухом
в вине и кремом из сыра гравьера

Tortellini* au coq au vin SF 13,50
et crème de fromage graviera

Рёбрышки чёрного кабана
с хрустящей корочкой, подаются с картофельным пюре, майонезом с орегано и медовым соусом

Longe de porc noir 12,50
en croûte croustillante à la purée de pommes de terre, mayonnaise à l'origan et sauce au miel

Томленый бараний окорок*
с припущенной зеленью и яично-лимонной заправкой

Gigot d'agneau* braisé GF NF SF DF 16,00
avec légumes verts sautés et vinaigrette œuf-citron

Телячья диафрагма
с соусом чимичурри и картошкой бейби

Hampe de bœuf GF SF NF 14,00
sauce chimichurri et grenailles

Сирлойн из телятины 350 г
с пюре из батата, картофельным крокетом и соусом из костного мозга

Rumsteck de bœuf 350 g 29,00
avec purée de patate douce, croquettes de pommes de terre et sauce à la moelle de bœuf

Премиум стейк рибай 700 г
г сухого вызревания, критский бычок блэк-ангус

Noix d'entrecôte 700 g 47,00
Bœuf Black Angus crétois maturé

T-Bone 800 г
г сухого вызревания, критский бычок блэк-ангус

Bifteck d'aloyau 800 g 51,00
Bœuf Black Angus crétois maturé

H: Healthy choice **V:** Vegan **VG:** Vegetarian **GF :** Gluten Free **SF:** Soya free **DF:** Dairy Free **NF:** Nut Free

Drinks

Glass of wine Alexakis Winery
House wine 0.25L Alexakis Winery
House wine 0.75L Alexakis Winery
Retsina Kechribari **0.5L**

Traditional distillery

Single carafe Koufakis distillery **100ml**
Double carafe Koufakis distillery **200ml**
Drinks
Special drinks
Aperitif (mastiha skinos, aperol)

Spirituosen

Glas Wein Alexakis Weingut	3,00
Hauswein 0,25lt Alexakis Weingut	3,50
Hauswein 0,75lt Alexakis Weingut	7,00
Retsina Kechribari **0,5lt**	7,00

Traditionelle Brennerei

Einzelkaraffe Koufakis Brennerei **100ml**	2,50
Doppelkaraffe Koufakis Brennerei **200ml**	5,00
Einfache Getränke	5,00
Spezielle Getränke	6,00
Aperitif (mastiha skinos, aperol)	7,00

Ouzo

Glass of ouzo
Ouzo 40% vol. Barbayannis, Matis
Ouzo 42% vol. Barbayannis, Apalarina
Special ouzo Pitsiladi, Giannatsi

Ouzo

Glas Ouzo	3,00
Ouzo 40% vol. Barbayannis, Matis	8,00
Ouzo 42% vol. Barbayannis, Apalarina	9,00
Spezieller Ouzo Pitsiladi, Giannatsi	10,00

Beers

Fix draught 0.25L | 0.40L
Estrella draught 0.33L | 0.50L
Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0.5L
Cretan Kings, Fix Anef (alcohol-free)
Alfa Weiss 0.5L
Mythos Radler 0.33L
Estrella Damn Inedit 0,75L

Biere

Fix vom Fass 0,25lt | 0,40lt	3,00	4,00
Estrella vom Fass 0,33lt | 0,50lt	4,00	5,00
Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0,5lt		4,00
Cretan Kings, Fix Alkoholfrei		
Alfa Weiß 0,5lt		4,00
Mythos Radler 0,33lt		3,00
Estrella Damn Inedit 0,75lt		14.00

Soft drinks

Still water 1L
Sparkling water 0.75L
Various (coca cola, fanta, soda) **0.25L**
Fresh orange juice

Erfrischungsgetränke

Wasser 1lt	1,50
Sprudelwasser 0,75lt	3,50
Verschiedenes (coca cola, fanta, soda) **0,25ml**	2,50
Frisch gepresster Orangensaft	3,50

Coffee

Espresso
Double espresso
Cappuccino
Greek coffee
Frappé

Kaffee

Espresso	2,30
Doppelter Espresso	2,80
Cappucino	3,20
Griechischer Kaffee	2,30
Frappé (Eiskaffee)	2,80

Ask us for the Wine List!
Fragen Sie uns nach der Weinkarte!

H: Healthy choice **V:** Vegan **VG:** Vegetarian **GF :** Gluten Free
SF: Soya free **DF:** Dairy Free **NF:** Nut Free

H: Die gesunde Wahl **V:** Für strenge Veganer **VG:** Für Vegetarier **GF :** Frei von Gluten
SF: Frei von Soja **DF:** Frei von Milchprodukten **NF:** Frei von Nüssen

Алфкоголь

Вино бокал Alexakis Винодельня
Вино в розлив 0,25л Alexakis Винодельня
Вино в розлив 0,75л Alexakis Винодельня
Рецина Kechribari **0,5л**

Традиционный спиртзавод

небольшой графин Винокурня Koufakis **100мл**
большой графин Винокурня Koufakis **200мл**
Простой напиток
Коктейли
Аперитив (mastiha skinos, aperol)

Boissons

Vin au verre Alexakis vignoble	3,00
Cuvée du patron 0.25L Alexakis vignoble	3,50
Cuvée du patron 0.75L Alexakis vignoble	7,00
Retsina Kechribari **0.5L**	7,00

Distillerie traditionnelle

Carafon Distillerie Koufakis **100ml**	2,50
Carafon double Distillerie Koufakis **200ml**	5,00
Spiritueux (normales)	5,00
Spiritueux (spéciaux)	6,00
Apéritif (mastiha skinos, aperol)	7,00

Узо

Узо, стакан
Узо 40%vol Barbayannis, Matis
Узо 42%vol Barbayannis, Apalarina
Коктейль с узо Pitsiladi, Giannatsi

Ouzo

Ouzo (verre)	3,00
Ouzo 40% vol. Barbayannis, Matis	8,00
Ouzo 42% vol. Barbayannis, Apalarina	9,00
Ouzo spécial Pitsiladi, Giannatsi	10,00

Пиво

«Фикс» бочковое 0,25л | 0,40л
Estrella бочковое 0,33л | 0,50л
Фикс, Мифос, Мамос, Kaiser, 0,5л
Cretan Kings, Фикс безалкогольное
Альфа Вайс 0.5л
Мифос Радлер 0.33л
Estrella Damn Inedit 0.75л

Bière

Fix pression 0.25L | 0.40L	3,00 | 4,00
Estrella pression 0.33L | 0.50L	4,00 | 5,00
Fix, Mythos, Mamos, Kaiser, 0.5L	4,00
Cretan Kings, Fix Anef (sans alcool)	
Alfa Weiss 0.5L	4,00
Mythos Radler 0.33L	3,00
Estrella Damn Inedit 0.75L	14.00

Напитки

Вода 1л
Вода газированная 0.75л
Разное (coca cola, fanta, soda) **0.25л**
Свежевыжатый апельсиновый сок

Boissons non alcoolisées

Eau plate 1L	1,50
Eau gazeuse 0.75L	3,00
Variées (coca cola, fanta, soda) **0.25L**	2,50
Jus d'orange frais	3,50

Кофе

Эспрэссо
Двайной эспрэссо
Капучино
По-гречески
Фрапэ

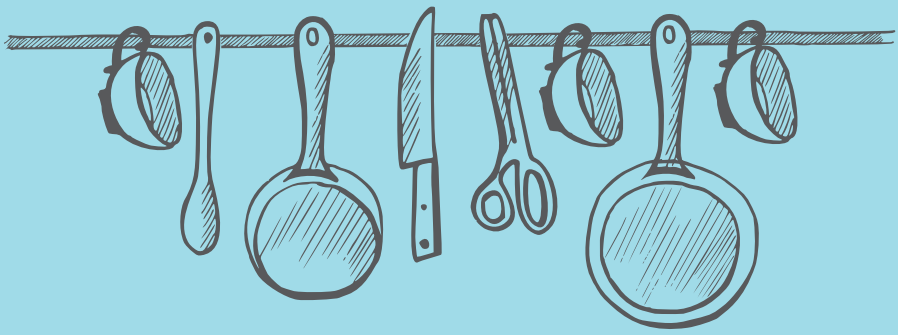
Café

Expresso	2,30
Double expresso	2,80
Cappuccino	3,20
Café grec	2,30
Nescafé frappé	2,80

Спросите нас о списке вин!
Demandez-nous la carte des vins!

H: Диетическое блюдо **V:** Для строгих вегетарианцев **VG:** Для вегетарианцев **GF :** Без глютена
SF: Без сои **DF:** Без молокосодержащих ингредиентов **NF:** Без орехов

H: Alimentation Saine **V:** Végétalien **VG:** Végétarien **GF :** Sans gluten
SF: Sans soja **DF:** Sans produits laitiers **NF:** Sans noix



gioma meze

gioma_meze

RATE US: tripadvisor

Please inform us of any food allergies.
**** Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie eine Lebensmittelallergie haben.***
Пожалуйста, сообщите нам в случае аллергии на какие-либо продукты.
Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire

We use olive oil for our recipes and sunflower oil for frying
· Potatoes are fresh · Feta cheese and all types of cheese are Greek
· Responsible upon market inspection: Koufakis Georgios · All prices include VAT and Municipal Taxes
· Complaint form available · (*) Frozen
· Customers are not obliged to pay if a legal proof of payment (receipt – invoice) has not been received

Beim Kochen verwenden wir Olivenöl und beim Frittieren Sonnenblumenöl.
·Die Kartoffeln sind frisch ·Der Fetakäse und alle Käsesorten werden in Griechenland hergestellt
·Verantwortlicher für Marktinspektion: Koufakis Georgios
·Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die kommunalen Gebühren
· Beschwerdebogen verfügbar • (*) Gefroren
· Der Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn er keinen rechtmäßigen Beleg (Quittung - Rechnung) bekommen hat.

· При приготовлении блюд мы используем оливковое масло, а для жарки – подсолнечное.
· Используется свежий картофель. · Используется фета и другие сыры греческого производства.
· Менеджер ресторана: Куфакис Георгиос. · Указанные цены включают НДС и муниципальные пошлины.
· Заведение располагает книгой жалоб. Из заморозки
· Потребитель не обязан платить без предъявления официального документа к оплате (чек или инвойс).

On utilise de l'huile d'olive pour nos recettes et de l'huile de tournesol pour les fritures
· Les pommes de terre sont fraîches · Le fromage feta et tous les types de fromage sont grecs
· Personne en charge: Koufakis Georgios · TVA et taxes municipales inclues
· Formulaire de plainte disponible · (*) Surgelé
· Les consommateurs ne sont pas tenus de payer si l'avis de paiement (addition - facture) n'a pas été reçu