



OYZERI
MYTHOS



„Der Anfang und die Wurzel allen Gutes die Freude des Magens“

Epikur 341 – 270 v. Chr.

“Das Wertvollste, was es im Universum gibt, ist das Leben, und das Leben bedarf der Nahrung“

Brillat Savarin Savarin
Französischer Gastronom

Pita

Pita	Fladenbrot	Stk.	2.--
------	------------	------	------

Salate

1	Marouli	Lattichsalat (oder anderer grüner)	kl. 5.--	7.50
2	Lachano	Kabissalat	kl. 5.--	7.50
3	Tomatosalata	Tomatensalat mit Zwiebeln		7.50
4	Salata tonos	Thunsalat (mit Kapern und Zwiebeln)		8.50
5	Choriatiki	griechischer Bauernsalat	kl.	9.50
			gr.	16.50
6	Pikantiki	Rüebli, Kabis, Peperoni, Selleriestengel mit Knoblauch und Peterli	kl.	7.50
			gr.	11.50
7	salata « Mythos »	Lattichsalat mit geriebenem Hartkäse, Zwiebeln und Pinienkernen		12.50

Ausser Lammfleisch (Neuseeland, Australien), stammt unser Fleisch aus einheimischer Produktion!

Mezedes / Vorspeisen (kalt)

8	Kaftiri	scharfe Peperoni	6.--
9	Piperakia	Peperoncini	7.--
10	Elies "Kalamatas"	Oliven aus Kalamata	7.--
11	Antsoujes	Sardellenfilet	7.--
12	Gavros marinatos	marinierte Sardellen	8.--
13	Feta	Schafskäse an Olivenöl, Pfeffer + Oregano	8.--
14	Tzatziki	Joghurt, Gurken und Knoblauch	7.--
15	Florines	rote "milde" Peperoni	7.--
16	Meltzanosalata	Auberginenmousse	9.--
17	Tomates iliastes	sonnengetrocknete Tomaten	9.--
18	Dolmadakia	mit Reis gefüllte Weinblätter (6St.)	9.--
19	Tarama	Fischroggenmousse	9.--
20	Oktapodi	Octopus an Olivenöl, Rotweinessig+Oregano	11.--
21	Gemüse-Mix	15 – 18 mit Zucchini + Aubergine	13.--
22	Chtipiti	"geschlagener" Schafskäse, mit Olivenöl und scharfer Peperoni	9.--
23	Pikilia	Vorspeiseplatte	kl. 16.-- gr. 25.--
		„	

Mezedes / Vorspeisen (warm)

24	Kefalotiri tiganito	gebratener Hartkäse	9.--
25	Halloumi tiganito	gebratener Halloumikäse (Spezialität aus Zypern; enthält Pfefferminze)	9.--
26	Manouri tiganito	gebratener Manouri (Weichkäse)	9.--
27	Keftedakia (warm)	kleine Hackfleischkügelchen (Schwein/Rind)	12.--
28	Florines me Feta	rote Peperoni mit Schafskäse im Olivenöl gebraten	12.--
29	Feta saganaki	Schafskäse im "Pfännchen" mit Tomaten, Peperoncini, Kräutern und Olivenöl gebraten	13.--
30	Kolokithakia	gebackene Zucchetti(od.Aubergine) mit Tzatziki	9.--
24-26		kann man natürlich auch kalt bestellen	8.--

mit Beilage (siehe unter Beilagen) werden diese Teller zu Hauptgängen !

Thalassina / aus dem Meer

31	Oktapodi krassato	Octopus im "Pfännchen" an einer Rotweinsauce mit Zwiebeln und Oregano	15.--
32	Skumbri kapnisto	geräuchertes Makrelenfilet	13.--
33	Kalamaraka	Calamaresringe im Teig	16.--
34	Midia tiganita	gebratene Miesmuscheln (ohne Schale)	19.--
35	Midia saganaki	Miesmuscheln (ohne Schale) an einer Tomatensauce mit Knoblauch, Peperoncini, Zwiebeln und Schafskäse	17.--
36	Tonos	Thunfischmedaillon	19.--
37	Garides saganaki	5-6 Riesencrevetten (Wildfang) mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und Kräutern gebraten mit frischem Zitronensaft gelöscht	21.--
38	Glossa	Seezungenfilet im Olivenöl gebraten	23.--
39	Seeteufel	Medaillons an einer Weissweinsauce mit Olivenöl, Kräutern und Zitrone	24.--

Beilagen

Reis / Pommes / griechische Ofenkartoffeln / Korali (Hörnli)	5.--
Auberginen oder Zucchini in Olivenöl gebraten mit Knoblauch und Rotweinessig serviert / Auberginenmousse / Dolmades / sonnengetrocknete Tomaten / rote Peperoni	6.--

Auch Salate als Beilage möglich !

Pastizzio

40	eine Art Lasagne mit Makkeronen und Rindsgehacktem; darüber Béchamel mit Käse überbacken	kl. 15.-- gr. 21.--
----	--	------------------------

Kreatika / Fleischgerichte

41	Suvlakia	Schweinspiessli mit Tzatziki	2 St.	13.--
			3 St.	17.--
			4 St.	21.--
			6 St.	27.--
42	Paidakia	Suvlakia mit Ofenkartoffeln	2 St.	18.--
		5 Lammkotelette (vom Rack)		21.--
		4 Lammkotelette mit Ofenkartoffeln		21.--
43	Keftedes	Fleischklösschen(Schwein/Rind), mit Knoblauch, Zwiebeln und diversen Kräutern	5 St.	18.--
		3 Klösschen mit Ofenkartoffeln		18.--
44	Keftedes me Feta	Fleischklösschen mit Schafskäse	5 St.	19.--
		3 Klösschen mit Ofenkartoffeln		19.--
45	Giros	Schweinsgeschnetzeltes mit Tzatziki und Zwiebeln		18.--
		Giros mit Tzatziki,Zwiebeln und Ofenkartoffeln		18.--
46	Mythos-Platte	41 – 45 kann auch individuell zusammengestellt werden		27.--

Die Beilage kann geändert werden

Moussaka

47	Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Rindsgehacktem; darüber Béchamel mit Käse überbacken		kl.	16.--
			gr.	23.--

Patates / Pommes

48	aus frischen Kartoffeln als Beilage		6.50 5.—
----	--	--	-------------

Ausser Lammfleisch (Neuseeland, Australien), stammt unser Fleisch aus einheimischer Produktion!