

GREEK MORNINGS

SLOW BRUNCH • GOOD PEOPLE

Alle Gerichte gibt es unter der Woche von 9 – 14 Uhr und am Wochenende von 9 – 15 Uhr.

FROM YIAYIA

Benediktos 16,50

Geröstetes Landbrot mit pochierten Eiern, Serrano-Schinken^{2,4} und Sauce Hollandaise. *Klassiker, aber wir machen ordentlich.*

Shakshuka 12,90

Geschmorte Tomaten mit Gewürzen und Feta, darin sanft pochierte Eier. *Pita rein, fertig. Mehr braucht es nicht.*

Pastrami Brioche 16,80

Weiches Brioche mit Pastrami^{2,3,4}, Graviera, Cheddar¹, cremigem Rührei, Rucola und Yiayias Hot-Honey-Sauce^{2,4}. *Saftig, weich, ein bisschen zu gut.*

Halloumi Pita 13,90

Warme Pita² gefüllt mit gegrilltem Halloumi, frischem Gemüse und hausgemachter Joghurt-Feta-Sauce. *Salzig, warm, alles richtig.*

Athens Omelette 9,90

Saftiges Omelette mit Feta, Tomaten, Paprika und Kräutern, dazu Pita². *Da werden selbst die Götter verrückt.*

Avocado-Hummus-Brot 14,90

Geröstetes Landbrot mit frischer Avocado, cremigem Hummus und Kräutern. *Iss langsam. Schmeckt besser.*

BOWLS THAT MAKE SENSE

Chicken Bowl 13,90

Saftig gebratene Hähnchenbrust mit Quinoa, Edamame, Tomaten, Karotten, Mango, Avocado und selbstgemachter Tahini-Sauce⁴. *Kein Snack, kein Witz.*

Greek Yogurt Bowl 10,90

Griechischer Joghurt mit Chia, hausgemachtem Granola⁵, Honig, Banane, Beeren und Kokosflocken. *Gesund, aber nimmt sich nicht zu ernst.*

Green Bowl 12,90

Würziger Tofu Scramble mit Quinoa, Edamame, Tomaten, Karotten, Mango, Avocado und selbstgemachter Tahini-Sauce⁴. *Anders als gedacht, besser als erwartet.*

Moussaka Bowl 12,90


Warme Linsen, Auberginen und Kartoffeln mit Walnüssen und selbstgemachter Feta-Joghurt-Sauce, inspiriert von klassischer Moussaka. *Klassisch gedacht, anders gemacht.*

SWEET, SÖRRY

French Toast 11,50

Goldbraun gebratene Brioche Toasts mit Zimt, frischem Obst⁷, Joghurt und Honig. *Franzosen machen auch okay.*

Loukoumades 8,50

Kleine, goldene Teigbällchen mit süßen Toppings: Ahornsirup & Walnüsse , Honig & Walnüsse, Schokohaselnusscreme oder Schoko-Pistazien-Sauce. *Einer geht immer.*

Pancakes 10,90

Fluffige Pancakes mit frischen Früchten⁷ und süßen Toppings: Honig & Walnüsse, Schokohaselnusscreme oder Schoko-Pistazien-Sauce. *Ist Frühstück. Diskutieren wir nicht.*

THE BOARDS

Zu all unseren Boards gibt es Landbrot, Pita² und wahlweise Vollkornbrot oder Feigen-Walnuss-Baguette.

Yiayia's Cheese Board 18,50

Bergkäse³, Camembert, Käsebällchen^{1,2}, Graviera und kleiner Feta Saganaki. Dazu Chtipiti, Wildsalat mit Trauben und Walnüssen sowie Feigensenf, Marmelade und Butter.

Meat & Greek Board 19,00

Pastrami^{2,3,4} und dünn geschnittener Serrano-Schinken^{2,4}, gratinierter Feta und mediterranes Grillgemüse. Dazu Wildsalat, frisches Obst⁷, Oliventapenade⁶ und Butter.

Plant Board 17,00

Gegrilltes Gemüse, Hummus, Avocadomousse und Oliventapenade⁶. Dazu Wildsalat, frisches Obst⁷, Marmelade und vegane Butter¹.

The Full Board (für 2) pro Person 22,00

Camembert, Käsebällchen^{1,2}, kleiner Feta Saganaki, Pastrami^{2,3,4} und Serrano-Schinken^{2,4}, Spezofai^{1,4}, Hummus, Kritikia. Dazu Wildsalat, frisches Obst⁷, griechischer Joghurt mit Granola⁵, Rührei, Marmelade sowie Loukoumades mit Honig und Walnüssen. Und all unseren Brotsorten.

EXTRAS (DON'T BE SHY)

Rührei 4,50

Cremiges Rührei mit Tomate und Schnittlauch, dazu warmes Landbrot.

Tofu Scramble 4,20

Würziger Tofu mit Sojajoghurt und Schnittlauch, dazu Landbrot.

Joghurt mit Früchten 6,50

Griechischer Joghurt mit Früchten der Saison⁷ und hausgemachtem Granola⁵.

Kleiner Feta Saganaki 5,50

Warmer, leicht geschmolzener Feta.

Gratinierter Feta 6,00

Ofenwarmer Feta mit Kräutern und Olivenöl.

Kritikia 6,50

Herzhafte Rote-Bete-Schmand-Creme nach griechischer Art.

Smashed Avocado 4,00

Cremige Avocado, fein abgeschmeckt.



Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen? Komm gern zur Theke, wir geben dir alle Infos.
Zusatzstoffe: 1 Farbstoff; 2 Konservierungsstoffe; 3 Nitrat; 4 Antioxidationsmittel; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 Süßstoffe/Süßungsmittel; 9 Phenylalaninquelle; 10 Phosphat; 11 koffeinhaltig; 12 chininhaltig

GETRÄNKE

Bei uns gibt es Kuh-, laktosefreie Milch, Hafer-, Kokos- und Sojadrink.

COFFEE & CO

- Espresso 2,80
- doppelter Espresso 3,80
- Café Crema 3,50
- Americano 3,60
- Cappuccino klein / groß 3,80 / 4,60
- Flat White 4,60
- Latte Macchiato 4,80
mit Vanillesirup, Karamellsirup¹, Pistaziensirup, Haselnusssirup (+ 0,60)
- Milchkaffee 4,80
- Mokka 3,80

TEE

- Frischer Minztee 4,50
- Trink Meer Tee – Alle Mann an Bord 3,80
Bio schwarzer Tee, vollmundiger Assam
- Trink Meer Tee – Watt denn hier los 3,80
Bio aromatisierter schwarzer Tee, Earl Grey mit Bergamotte
- Trink Meer Tee – Wogen glätten 3,80
Bio aromatisierter grüner Tee, zart und fruchtig
- Trink Meer Tee – Rette mit, wer kann 3,80
Bio Kräutertee mit Gewürzen, Ingwer und Kurkuma
- Trink Meer Tee – Rückenwind 3,80
Bio Früchtetee, Beerenmischung
- Trink Meer Tee – Flitzpiepe 3,80
Bio aromatisierte Rooibos-Teemischung, Holunder- und Johannisbeere

COLD DRINKS

- Iced Matcha Latte 5,50
mit Vanillesirup (+ 0,60)
- Iced Strawberry Matcha Latte⁴ 6,50
- Iced Mango Matcha Latte 6,50
- Frappé 4,90
- Freddo Espresso 4,20
- Freddo Cappuccino 5,20
- Iced Caramel Latte Macchiato¹ 6,50
- Espresso Martini⁵ 9,50

HOT DRINKS

- Chai Latte 4,90
aus hausgemachtem Sirup
- Matcha Latte 5,50
- Heiße Schokolade 4,80

SOFT DRINKS

- frisch gepresster Orangensaft 0,2L 4,50
- Apfelsaft 0,2L 3,20
- Maracujanektar⁴ 0,2L 3,20
- Zagori still 0,5L 3,60
- Viva con Agua medium 0,33L 3,20
- Fritz Kola 0,2L 3,20
Kola¹¹, Super zero^{1,8,9,11}, MischMasch^{1,11}
- Fritz Limo 0,2L 3,20
Orange^{1,4}, Zitrone⁴, Apfel-Kirsch-Holunder
- Fritz Spritz 0,2L 3,20
Bio-Apfelschorle, Bio-Traube, Bio-Rhabarber

HOMEMADE LIMOS

- Erdbeer-Basilikum 0,3L 4,90
- Minze-Zitrone 0,3L 4,90

SMOOTHIES

- Erdbeer Mango Bliss 0,3L 6,50
Erdbeer, Mango, Orangensaft

BIER

- Mythos 0,33L 4,00
- Heineken 0.0 alkoholfrei 0,33L 4,00

WEINE & SPRITZIGES

- Amethystos Weiß 8,90 / 25,90
Glas 0,2 L / Flasche 0,75 L
- Amethystos Rosé 8,90 / 25,90
Glas 0,2 L / Flasche 0,75 L
- Prosecco Piccolo² 0,2L 7,90
- Aperol Spritz^{1,2} 8,50



Sag uns direkt bei der Bestellung Bescheid.

ALLERGENE

GERICHTE

Benediktos ^{A1, C, G, J}
Shakshuka ^{A1, C, G}
Pastrami Brioche ^{A1, C, G, J}
Halloumi Pita ^{A1, G, K}
Athens Omelette ^{A1, C, G}
Avocado-Hummus-Brot ^{A1, K}
Chicken Bowl ^{K, F}
Greek Yogurt Bowl ^{A4, G, H1, L}
Green Bowl ^{F, K}
Moussaka Bowl ^{G, H1}
Yiayias Cheese Board ^{A1, A2, A3, G, H1, J}
Meat & Greek Board ^{A1, A2, A3, G}
Plant Board ^{A1, A2, A3, K}
The Full Board ^{A1, A2, A3, A4, C, G, H1, H3, J, K, L}
French Toast ^{A1, C, G}
Loukoumades ^{A1}
Loukoumades mit Ahornsirup,
oder Honig und Walnüssen ^{A1, H1}
Loukoumades mit
Schokohaselnusscreme ^{A1, H4}
Loukoumades mit
Schoko-Pistazien-Sauce ^{A1, H2}
Pancakes mit frischen Früchten ^{A1, C, G}
Pancakes mit frischen Früchten,
Honig und Walnüssen ^{A1, C, G, H1}
Pancakes mit frischen Früchten
und Schokohaselnusscreme ^{A1, C, G, H4}
Pancakes mit frischen Früchten
und Schoko-Pistazien-Sauce ^{A1, C, G, H2}
Rührei ^C
Tofu Scramble ^{A1, F}
Joghurt mit Früchten ^{A4, G, H3, L}
Kleine Feta Saganaki ^{A1, G}
Gratinierter Feta ^G
Kritikia ^{G, H1}
Pistaziensirup ^{H2}
Haselnussirup ^{H4}

GETRÄNKE

Cappuccino ^G
Flat White ^G
Latte Macchiato ^G
Milchkaffee ^G
Iced Matcha Latte / Strawberry / Mango ^G
Frappé ^G
Freddo Cappuccino ^G
Iced Caramel Latte Macchiato ^G
Espresso Martini ^L
Chai Latte ^G
Heiße Schokolade ^G
Mythos ^L
Heineken alkoholfrei ^L
Amethystos Weiß / Rosé ^L
Prosecco ^L
Aperol Spritz ^L

LEGENDE

A1 = Weizenmehl
A2 = Dinkelmehl
A3 = Roggenmehl
A4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch / Laktose
H1 = Walnüsse
H2 = Pistazien
H3 = Mandeln
H4 = Haselnuss
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesam
L = Schwefeldioxid / Sulfite
M = Lupinen
N = Weichtiere