

GREEK MORNINGS

SLOW BRUNCH • GOOD PEOPLE

Alle Gerichte gibt es Mo, Mi, Do und Fr von 9 – 14 Uhr sowie Sa und So von 9 – 15 Uhr.

FROM YIAYIA

Benediktos 17,50

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

Shakshuka 13,90

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

Pastrami Brìoché 17,80

Weiches Brìoché 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 14,90

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

Athens Omelette 10,90

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

Avocado-Hummus-Brot 🌱 15,50

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

BOWLS THAT MAKE SENSE

Chicken Bowl 14,90

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

Greek Yogurt Bowl 11,90

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

Green Bowl 🌱 13,90

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

Moussaka Bowl 13,90

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 Brìoché 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 24,00

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 5,50

Cremiges Rührei mit Tomate und Schnittlauch, dazu warmes Landbrot.

Tofu Scramble 🌱 4,80

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 🌱 4,50

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 4,00
- Café Crema 3,50
- Americano 3,60
- Cappuccino klein / groß 4,00 / 4,80
- Flat White 4,80
- Latte Macchiato 5,00
mit Vanillesirup, Karamellsirup¹, Pistaziensirup, Haselnussirup (+ 0,60)
- Milchkaffee 5,00
- Mokka 4,00

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

HOT DRINKS

- Chai Latte 5,10
aus hausgemachtem Sirup
- Matcha Latte 5,90
- Heiße Schokolade 4,80

SOFT DRINKS

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

HOMEMADE LIMES

- Erdbeer-Basilikum 0,3 L 5,20
- Minze-Zitrone 0,3 L 5,20

SMOOTHIES

- Erdbeer Mango Bliss 0,3 L 6,90
Erdbeer, Mango, Orangensaft

BIER

- Mythos 0,33 L 4,00
- Heineken 0.0 alkoholfrei 0,33 L 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 0,2 L 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