

der GRIECHE

DINNER

Mo — Sa | 17:00 — 23:00

BARNABITENGASSE 5 | 1060 WIEN | T +43 1 89 06 940 | RESERVIERUNG@DERGRIECHE.WIEN

DERGRIECHE.WIEN

der GRIECHE

DINNER
MO — SA | 17:00 — 23:00

Cuver / Gedeck / Cover

€ 2,50

OREKTIKA / VORSPEISEN / STARTERS

LAVRAKI MARINATO

Marinierter Seebarsch mit Zitrusfrüchten, rotem Florinis-Paprika, Schnittlauch und Chili
Marinated sea bass in citrus fruits, red florinis peppers, chives and chilli

D

€ 14,50

TARTAR DOLMADAKI

Rinder-Tatar, Weinblätterchips, Eier-Zitronensauce, Kräuteröl
Beef tartare, vine leaves chips, egg-lemon-sauce, herbs oil

C, R

€ 16,80

PSITES GARIDES

Gegrillte Garnelen, weiße Kaviar-Paste, Rote Rüben süß-sauer, Kapernblätter
Grilled shrimps, white fish roe cream, sweet-sour beetroot, caper leaves

A, R

€ 18,30

CHORTOPITA

Chorta (griechisches Wildblattgemüse), Feta-Creme mit knusprigem Filoteig
Chorta (wild greens), feta cheese cream and a crispy sheet of phyllo

A, G

€ 8,50

FAVA SANTORINIS

Cremige Kichererbsen-Paste, geräucherter Aal aus Arta, gegrillte Birne, Frühlingszwiebel
Tender mousse of chickpeas, smoked Arta eel, grilled pear, shallots

D

€ 13,80

GIOUVARLAKIA THALASSINON

Bällchen aus frischen Meeresfrüchten, Zitronen-Ei-Sauce mit Zitronengras, Petersilienöl
Small balls of fresh sea food, lemongrass flavoured egg-lemon sauce, parsley oil

C, D, R

€ 17,00

der GRIECHE

DINNER
MO — SA | 17:00 — 23:00

FRESKO KAVOURI PIERIAS € 23,80

Frische Krabben aus Pieria, Karfiolpüree, Sauerapfel, Bisque
Fresh Pieria Crab, pureed cauliflower, sour apple, cold bisque sauce
D, R

MEZES € 9,50

Variation von griechischen Aufstrichen, Tstatsiki, Melanzani, Taramosalata, Hummus, Pita Brot
A variation of Greek spreads, tsatsiki, eggplant, Taramosalata, hummus, pita bread
A, D, G

SALATES / SALATE / SALADS

CHORIATIKI ME FETA PALEOMENI € 13,70

Griechischer Bauernsalat, süße Kirschtomaten, Salatgurke, Kritamo (Meerfenchel), Dry-Aged Feta
Greek salad, sweet cherry tomatoes, cucumber, Kritamo (samphire), dry aged feta
A, G

SPANAKI SALATA € 10,50

Babyspinat, Anthotyro (Weichkäse), Honig-Dill-Vinaigrette, pikante Xerotigana (frittierte Teigringe)
mit Graviera (würziger Hartkäse)
Baby spinach leaves, Anthotiro (soft cheese), honey and dill vinaigrette, Xerotigana
(spicy fried dough whorls) with spicy Graviera (hard cheese)
A, G, N

PRASSINI SALATA € 10,50

Feiner Blattsalat, gegrillte Birne, Saganaki Ziegenkäse, mit Trüffel aromatisierter Honig
Tender leaves, roasted pear, fried goat cheese, truffle-flavoured honey
A, C, G,

FAGITA / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

SPANAKORIZO € 13,70

Risotto mit Spinatcreme, Xynomyzithra (Frischkäse aus Kreta), gegrillter Florinis Paprika
Risotto with spinach cream, Xynomizithra (sour cheese) from Crete, roasted florinis peppers
G

der GRIECHE

DINNER
MO — SA | 17:00 — 23:00

KOLOKYTHAKI PESTO | **vegan** € 14,40

Zucchini-Spaghetti, Pesto mit Pistazien aus Ägina, gegrillte Kirschtomaten
Zucchini spaghetti, pistachio nuts pesto from Aegina, roasted cherry tomatos (vegan)

H

KOUSKOUSAKI € 15,70

Couscous mit frischem Fisch, Zucchini, Miesmuscheln, Bottarga aus Mesolongi
Couscous served with fresh fish of the day, zucchini, mussels, Mesolongi bottarga

A, D, R

VIOLOGIKO LAVRAKI € 25,80

Bio-Wolfsbarsch, Artischocken à la Polita, frische Miesmuscheln und Dill
Organic sea bass, artichokes à la Polita, fresh mussels and dill

D, R

MYLOKOPI € 25,80

Umberfisch, Püree aus Knollensellerie, gedünstetes Wildblattgemüse, Kakavia (Fischsauce)
Shi drum, pureed celeriac, sauteed greens, Kakavia (fish sauce)

A, D

MOSCHARISIA MAGOULA € 25,80

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit Rosmarin, Kichererbsen mit Spinat
Slowly cooked veal cheeks in red wine with rosemary, chick peas stew with spinach

A

MELOMENO ARNAKI € 26,80

Butterzart gegartes Lamm, Fava-Paste aus Santorini, Joghurt, Fenchelsauce
Slowly cooked lamb, Santorini fava bean cream, yogurt, fennel-flavoured sauce

A

KOKORAKI STI SCHARA € 28,50

Gegrillter Hahn, gedünstete Pilze, Lauch, Estragonsauce
Cockerel on the grill, served with sauteed mushrooms, leek and tarragon sauce

GLYKA / DESSERTS

TRAGANOS BAKLAVAS

€ 8,80

Pistaziencreme, knuspriger Filoteig, Sorbet aus roten Früchten
Pistachio cream, crispy sheets of phyllo, red fruit sorbet
A, C, G, H

ELLINIKOS KAFES

€ 10,10

Schokoladenganache, aromatisiert mit griechischem Kaffee, Rosenmarmelade,
Eis aus Anthogala (Milchrahmeis)
Chocolate ganache flavoured with Greek coffee, rose jam and milk cream ice cream
C, G

LEFKI SOKOLATA — MASTICHA

€ 10,10

Cremeux von weißer Schokolade mit Mastix aus Chios, marinierte Birne, Mandarinen-Sorbet
White chocolate cremeux flavoured with masticha of Chios, marinated pear, tangerine sorbet
G

PORTOKALOPITA

€ 11,50

Orangenkuchen mit Creme Ananas, Mascarpone, Minze, Mangosorbet
Orange cake with pineapple cream, mascarpone, mint, mango sorbet
A, C, G, H, P

LUST AUF GROSSEN FISCH ODER GROSSEN HUMMER?

Gegen Vorbestellung (ca. eine Woche) bereitet unser Chef Thomas Papas für Sie und Ihre Lieben große Meerestische in der Salzkruste zu, auf Wunsch auch Hummer. Serviert mit umfangreichen Beilagen und Salat.

€ 8,— pro 0,1 kg (Fisch aus kontrolliertem Wildfang: Wolfsbarsch, Red Snapper, ...)

€ 10,— pro 0,1 kg (Hummer)