

# der GRIECHE MARINA

## *LUNCH*

Mo – Sa

Mittagskarte: 11:00 – 16:00

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

DERGRIECHE.WIEN

## JARS / AUFSTRICHE / SPREADS

<b>TZATZIKI</b> Joghurt, Essiggurke, Knoblauch, Minze Yoghurt, pickled cucumber, garlic, spearmint G	€ 5,40
<b>TARAMOSALATA</b> Fischrogenpüree, gegrillte rote Rüben, Olivenöl, Schnittlauch Fish roe dip, roasted beetroot, olive oil, chives A, D	€ 6,40
<b>MELITZANOSALATA</b> Melanzanipüree, Tahini (Sesampaste) Petersilie, Brot Smashed eggplants, Tahini (sesame paste), parsley, bread A, N	€ 6,40

## MEZE / VORSPEISEN / STARTERS

<b>TOMATOKEFTEDES</b> Tomatenbällchen mit Feta, Joghurtsauce mit Basilikum und Minze Tomato balls with feta cheese, yoghurt sauce with basil and mint G	€ 7,50
<b>MASTELO SAGANAKI</b> Gebratener Mastelo Käse, Kirschtomatenmarmelade, Zitrone, Basilikum Mastelo fried cheese, cherry tomato jam, lemon, basil G	€ 8,90
<b>SPANAKOPITA</b> Knuspriger Filoteig, Spinat, Feta Crispy phyllo pastry, spinach, feta cheese A, G	€ 8,50

## SALATES / SALATE / SALADS

<b>CHORIATIKI</b> Griechischer Bauernsalat, Tomaten, Salatgurken, Oliven, Kapern, Feta Käse aus Kalavryta Greek salad, tomatos, cucumbers, olives, caper, feta cheese from Kalavryta G	€ 9,50
<b>CHORIATIKI   klein</b> G	€ 5,50
<b>DAKOS</b> Geröstetes Gerstenbrot, Kirschtomaten, Xinomyzithra (Frischkäse aus Kreta) Roasted barley bread, cherry tomatos, Xynomizithra (sour cheese from Crete) A, G	€ 9,50

## FAGITA / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

<b>MOSCHARAKI MOUSAKAS</b> Moussaka von Kalbsbäckchen, Melanzani, Kartoffeln, cremige Bechamel Veal cheeks moussaka, eggplant, potatoes, bechamel A, C, G	€ 14,80
<b>KOTOPOULO LEMONATO</b> Zitronenhühnchen, pürierte Ofenkartoffeln, Chorta (Wildblattgemüse), Zitronen-Thymian-Soße Zesty lemon marinated chicken, pureed baked potatoes, greens, lemon-thyme sauce	€ 12,50
<b>SOUVLAKI ME PATATES</b> Schweinefleisch mit Pitabrot, Tsatsiki, knusprige hausgemachte Pommes Pork with pita bread, tsatsiki, crunchy homemade French fries A, G,	€ 11,50
<b>MPRISOLA MOSCHOU</b> Rib Eye Tagliata mit hausgemachtem Püree Rib eye tagliata with homemade puree G	€ 16,50

<b>PSARI LADOLEMONO</b> Bio-Wolfsbarsch, gegrilltes Gemüse, Oliven-Zitronen-Sauce Organic sea bass, grilled vegetables, lemon-oil sauce D	€ 16,50
<b>KALAMARAKIA TIGANITA</b> Kalamari frittiert, Mayonnaise mit Limetten Fried calamari, mayonnaise with limes C, G, R	€ 11,50
<b>RIZOTO GEMISTA</b> Risotto mit gegrillten Kirschtomaten, Feta, grüner Minze Risotto with roasted cherry tomatos, feta cheese, spearmint <b>vegan oder vegetarisch   vegan or vegetarian</b> G	€ 12,50
<b>REVITHADA</b> Kichererbsen, Schafkäse, Basilikum, Kräuter, gegrillter Florinis Paprika Chickpeas, sheep milk cheese, basil, herbs, grilled Florinis paprika <b>vegan oder vegetarisch   vegan or vegetarian</b> G	€ 10,50
<b>ZIMARIKA</b> Hausgemachte Pasta des Tages mit frisch geriebenem Parmesan Homemade pasta of the day with freshly grated Parmesan <b>vegan oder vegetarisch   vegan or vegetarian</b> A, C, G	€ 12,50

**Bitte fragen Sie nach unseren wechselnden Angeboten des Tages!**  
**Please ask about our various offers of the day!**

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrem Gericht gerne einen **kleinen Salat**.  
If requested we serve a **small salad** to your dish. € 2,50

## GLYKA / DESSERTS

### KARYDOPITA

€ 6,50

Walnusskuchen, Sauerkirsche, Vanilleeis  
Walnut cake, sour cherry, vanilla ice cream  
A, C, G, H

### RIZOGALO

€ 6,50

Milchreis, rote Früchte, Birne  
Rice pudding, red fruits, pear  
G

## HELLENIC FINE DINING ...

*... unter diesem Motto verwöhnen wir unsere Gäste von 17:00 – 23:00 Uhr mit zeitgenössischer griechischer Gourmetküche und erlesenen Weinen.*

*... is the motto for our evening services. From 5 to 11 pm we indulge our guests with contemporary Greek cuisine and selected wines.*

*Werfen Sie einen Blick auf unsere Karten | Have a look on our menus*

**dergriecher.wien**

## 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)