

der  
GRIECHE



**MO — SA | 18:00 — 24:00**  
KÜCHE BIS 23:00 UHR

BARNABITENGASSE 5 | 1060 WIEN | T +43 1 8906940 | RESERVIERUNG@DERGRIECHE.WIEN

DERGRIECHE.WIEN

**Cuver / Gedeck / Cover**

€ 2,50

**OREKTIKA / VORSPEISEN / STARTERS**

*PSAROSOUPA*

€ 12,50

Griechische Fischsuppe mit frischen Filets, Muscheln und Gemüse  
Greek fish soup with filets, mussels and vegetables  
**D, R**

*PARADOSIAKOS MEZES*

€ 14,50

Variation griechischer Aufstriche (Tsatsiki, Tirokafteri, Humus, Oliven-Mix, Pita-Brot)  
Variation of Greek spreads (tzatziki, tirokafteri, hummus, mixed olives, pita bread)  
**A, D, G**

*TARTAR DOLMADAKI*

€ 16,80

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

*TIROMPOUKIES*

€ 11,50

Bällchen aus unterschiedlichen Käsesorten, Tomatenmarmelade  
Balls of various cheeses, tomato jam  
**A, C, G**

*CHORTOPITA*

€ 12,50

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

*ISLAND FLAVOURS*

€ 18,50

Marinierter Oktopus, Taramosalata (Paste aus Fischrogen), Bottarga  
(gesalzener Meeräschenrogen), Sardellen, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Pita Brot  
Marinated octopus, taramosalata (paste of fish roe), bottarga (salted mullet roe),  
anchovies, cherry tomatoes, capers, olives, pita bread  
**A, D, G**

*ATHINAIKI SALATA*

€ 14,50

Fischfilet, Gemüse, hausgemachte Limetten-Mayonnaise, Koriander  
Fish filet, vegetables, homemade lime mayonnaise, coriander  
**D, C**

*LAVRAKI MARINATO*

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

**D**

€ 15,50

*FRESKO KAVOURI PIERIAS*

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

**D, R**

€ 23,80

*CHELI KAPNISTO ME FAVA SANTORINIS*

Geräucherter Aal aus Arta, cremige Kichererbsen-Paste, gegrillte Birne, Frühlingszwiebel  
Smoked Arta eel, tender mousse of chickpeas, grilled pear, shallots

**D**

€ 16,80

*LACHANODOLMADES THALASSINON*

Krautroulade, gefüllt mit Fisch und Meeresfrüchten, Zitronensauce, Bottarga  
Cabbage rolls, filled with fish and seafood, lemon sauce, bottarga

**C, D, R**

€ 18,50

**SALATES / SALATE / SALADS**

*CHORIATIKI ME FETA PALEOMENI*

Griechischer Bauernsalat, süße Kirschtomaten, Salatgurke, Kritamo  
(Meerfenchel), Dry-Aged Feta

Greek salad, sweet cherry tomatoes, cucumber, Kritamo (samphire),  
dry aged feta

**A, G**

€ 13,70

*SPANAKI SALATA*

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**

€ 12,50

*PRASSINI SALATA*

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

**A, C, G**

€ 14,50

## FAGITA / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

<i>SPANAKORIZO</i> Risotto mit Spinatcreme, Xynomyzithra (Frischkäse aus Kreta), gegrillter Florinis Paprika Risotto with spinach cream, Xynomizithra (sour cheese) from Crete, roasted florinis peppers <b>G</b>	€ 16,70
<i>RISSOTO ME PANTZARIA</i>   <b>vegan</b> Risotto von roten Rüben, veganer Frischkäse, Pistazien, Fenchelschaum Beetroot risotto, vegan cream cheese, pistachios, fennel foam	€ 16,70
<i>CHILOPITAKI ME GARIDES</i> Nudeln mit Garnelen, Salami aus Lefkada, Safran, Zucchini, frisches Basilikum Pasta with prawns, Salami from Lefkada, saffron, zucchini, fresh basil <b>A,D,R,G</b>	€ 22,50
<i>LAVRAKI FRIKASE</i> Frikassee vom Bio-Wolfsbarsch, Muscheln, Zitronensauce mit Dotter und Zitronengras Fricassee of organic sea-bass, mussels, lemon sauce with yolk and lemongrass <b>D, R</b>	€ 25,80
<i>FAGRI</i> Red Snapper, Belugalinsen, Karfiolpüree, Orangen-Bisque Red Snapper, beluga lentils, puree of cauliflowers, orange bisque <b>D, A</b>	€ 27,50
<i>KERKIRAIKO SOFRITO</i> In Weinessig geschmorte Kalbsbäckchen, Petersilie, Erdäpfelpuffer, Wildblattgemüse Veal cheeks braised in wine vinegar, parsley, potato pancakes, sautéed greens <b>A</b>	€ 26,50
<i>MELOMENO ARNAKI</i> Butterzart gegartes Lamm, Fava-Paste aus Santorini, Joghurt, Fenchelsauce Slowly cooked lamb, Santorini fava bean cream, yogurt, fennel-flavoured sauce <b>A</b>	€ 26,80
<i>MOUSAKAS</i> Geschmorte Kalbsbäckchen, Melanzani, Erdäpfel, Béchamelsauce Braised veal cheeks, aubergines, potatoes, béchamel sauce <b>A, G, C</b>	€ 22,50

### *KOKORAKI STI SCHARA*

Gegrillter Hahn, gedünstete Pilze, Lauch, Estragonsauce

Cockerel on the grill, served with sautéed mushrooms, leek and tarragon sauce

€ 28,50

## CHEFSACHE / CHEF'S SPECIALS

### *ASTAKOMAKARONADA*

Linguine mit frischem Hummer auf griechische Art, frische Kräuter, Bisque)

Linguine with fresh lobster, fresh herbs, bisque)

**D, R**

**ab 2 Personen / at least 2 persons**

**Preis auf Anfrage / price on demand**

### PSARI SE KROUSTA ALATIOU

Frischer Meeresfisch in der Salzkruste, Wildblattgemüse, Oliven, Zitronensauce

Salt-crusted fish, sautéed greens, olive oil, lemon sauce

**A, D**

**ab 2 Personen / at least 2 persons**

**Preis auf Anfrage / price on demand**

## GLYKA / DESSERTS

### *TRAGANOS BAKLAVAS*

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

**A, C, G, H**

€ 8,80

### *ELLINIKOS KAFES*

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**

€ 10,10

### *LEFKI SOKOLATA – MASTICHA*

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**

€ 10,10

### *PORTOKALOPITA*

Orangenkuchen mit Creme Ananas, Mascarpone, Minze, Mangosorbet  
Orange cake with pineapple cream, mascarpone, mint, mango sorbet

**A, C, G, H, P**

€ 11,50

d  
G

— HELLENIC FINE DINING —

DERGRIECHE.WIEN