

## Mezedes - Vorspeisen

### Salate

#### Beilagensalat

Tagesfrischer, gemischter Wildkräuter-Salat.  
Angemacht mit unserer Senf-Orangen-Vinaigrette.  
4,90 €

#### „Chorgiatiki“

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus Cocktailltomaten, Gurke, bunter Paprika, Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Feta aus Epirus und frischem Wildoregano aus Tzoumerka.  
Angemacht in kaltgepresstem Bio-Olivenöl und Balsamico.  
10,50 €

#### „Salata Mpanzari“

Gemischter Wildkräuter-Salat, verfeinert mit Rote Bete Würfel, Kalamon-Oliven, getrocknete Tomaten und Zwiebeln, veredelt mit Walnüssen. Beträufelt mit kaltgepresstem Bio-Olivenöl-Vinaigrette. Etagiert mit gegrillten milden Ziegenkäse aus Griechenland.  
12,50 €

#### „Thalassina“

Gemischter Wildkräuter-Salat der Saison, etagiert mit unser eigenen Meeresfrüchtemischung, in unserer Senf-Orangen-Vinaigrette.  
13,50 €



Alle unsere Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet.

## Mediterrane Vorspeisen

#### „Pita“

Griechisches Fladenbrot vom Grill, bestäubt mit Wildoregano aus Tzoumerka.  
1,90 €

#### „Skordopsomo“

Hausgemachtes Brot (variierend), veredelt mit frischer Knoblauchbutter.  
2,00 €

#### „Tzatziki“

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch. Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill.  
4,80 €

#### „Fava Sandorinis“

Aus Santorini stammende, charakteristisch besondere, gelbliche Vulkan-Linsen. Püriert mit Premium- Olivenöl aus Kreta und vollendet mit marktfrischen Frühlingszwiebeln.  
4,80 €

## Mediterrane Vorspeisen

#### „Tirokafteri Mykonou“

Hausgemachte frische Schafskäsecreme (hergestellt mit Feta aus Epirus), mit marktfrischer roter Paprika.  
5,40 €

#### „Tarama“

Hausgemachte frische Fischrogencreme, verfeinert mit kretanischem Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft.  
5,40 €

#### „Melitzanosalata“

Hausgemachtes Auberginenmousse aus leicht angeräucherten Auberginen, in einem Arrangement aus geraspelten Walnüssen, Feta aus Epirus und gegrillter roter Spitzpaprika aus Florina.  
6,00 €

#### „Feta“

Griechischer Schafskäse aus Epirus, in Kombination mit Kalamata-Oliven und Peperoni. Beträufelt mit hochwertigem kretanischem Olivenöl und abgeschmeckt mit Wildoregano aus Tzoumerka.  
5,00 €

#### Pavlos Tipp

#### „Saganaki“

Nach Art des Hauses paniertes Schafskäse aus Epirus, ummantelt mit einer kernigen Vielfalt. Arrangiert an marktfrischem Salatbouquet, angemacht mit einer fruchtigen Erdbeer-Vinaigrette.  
5,00 €

#### „Gigantes“

Dicke weiße Bohnen aus Kastoria, angemacht in passierten Fleischtomatensauce, vollendet mit Fetawürfeln aus Epirus.  
5,00 €

#### „Mpanzari“

Rote-Bete in kaltgepresstem Bio-Olivenöl und Weinessig eingelegt, verfeinert mit Dill, aromatisiert mit Knoblauch.  
6,00 €

#### „Kolokithokeftedes“

Zucchini-puffer aus der Pfanne, aromatisiert mit Wildkräutern, serviert mit Rote Bete Joghurt Mousse.  
6,50 €

#### „Piperiges Florinis“

Besonders aromatische, aus Florina stammende, gegrillte rote Spitzpaprika. Gefüllt mit Schafskäse aus Epirus, in einer Zitronen-Olivenölmarmade. Im Geschmack vollendet durch das Bestäuben mit Wildoregano.  
10,20 €

#### „Gavros“

Frische Sardellen vom Grill, mariniert mit Olivenöl und Weinessig. Aromatisiert mit Wildoregano aus Tzoumerka.  
6,50 €

## Hauptgerichte

### Pasta

#### „Kritharoto“

Griech. Reismudeln, angemacht mit Meeresfrüchten und passierten Fleischtomaten. Aromatisiert mit mediterranen Kräutern und vollendet mit kretanischem Premium Olivenöl.  
16,80 €

#### „Skiufikta-Arni“

Dreierlei-Nudelkreation aus kretanischen handgemachten Nudeln mit zarten Lammwürfeln vom Neuseeländischen Milchlamm. Untersetzt mit einer feinen Tomatensauce aus marktfrischen Fleischtomaten und Hartkäse. Dezent abgeschmeckt mit Nelken und Zimt.  
15,80 €

#### „Skiufikta-Kotopoulo“

Dreierlei-Nudelkreation aus kretanischen handgemachten Nudeln mit Hähnchenstreifen. Untersetzt mit einer feinen Tomatensauce aus marktfrischen Fleischtomaten und Hartkäse.  
13,90 €

#### „Skiufikta“ vegetarisch

Dreierlei-Nudelkreation aus kretanischen, handgemachten Nudeln mit marktfrischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch. Abgelöscht mit Metaxa (griechischer Weinbrand).  
13,30 €



## Aus dem Meer

#### „Kalamarakia“

Baby-Kalamares vom Grill. Mariniert mit einer hausgemachten Olivenöl-Knoblauch-Zitronen-Marinade und aromatisiert mit mediterranen Kräutern. Wird mit Basmatireis und tagesfrischem, gedünstetem Gemüse geliefert.  
16,50 €

#### „Solomo Fileto“

Gegrilltes Lachsfilet, etagiert auf Zucchini-Spaghetti, angemacht mit Cocktailltomaten, vollendet mit einer Weißweinsauce.  
18,50 €

#### „Gavros“

Frische Sardellen vom Grill, mariniert mit Olivenöl und Weinessig. Aromatisiert mit Wildoregano aus Tzoumerka, dazu Kartoffel-Knoblauch-Püree.  
14,80 €

#### „Tsipoura“

ganze Dorade-Royal vom Lavastein-Grill, mariniert mit Olivenöl-Zitronen-Wildoregano marinade. Dazu Kartoffeln aus dem Backofen.  
16,00 €

## Hauptgerichte

### Gegrilltes vom Lavastein

**„Psita Lahanika“** vegetarisch  
Mediterranes, tagesfrisches Gemüse vom Grill mit gratiniertem Ziegenkäse. Verfeinert mit getrockneten Feigen, vollendet mit kretanischem Johannisbrotsirup.  
12,50 €

**„Souvlaki Hirino“**  
Zarte Schweinespieße, vom Schweinenacken, nach traditioneller griechischer Bauernart. Mariniert mit frischen mediterranen Kräutern und Bio-Olivenöl aus Kreta. Dazu Ofenkartoffeln, Pita (griechisches Fladenbrot) und frischen Tzatziki.  
13,50 €

**„Bifteki“**  
Mit Feta aus Epiros und Tomaten gefülltes Hacksteak (gem. Hackfleisch aus eigener Herstellung vom Lamm- und Rindfleisch). Etagiert auf frischem karamelierten Gemüse aus der Pfanne. Das Ganze in einem Arrangement mediterraner Kräuter, ergänzt mit griechischen Reismudeln nach Art des Hauses.  
14,50 €

**„Kotopoulo Fileto“**  
Hänchenbrustfilet in hauseigener, Chilli-Pistazien-Sauce (leicht pikant). Als Beilage griechische Reismudeln nach Art des Hauses.  
13,90 €

**„Riganato“**  
Zarte Schweinefleischwürfel von der Pfanne, verfeinert mit Peperoni, Zwiebeln und Feta, aromatisiert mit Wildoregano aus Tzoumerka. Abgelöscht mit Weißwein und Zitronensaft, etagiert auf Basmati-Reis  
12,90 €

**„Burger“**  
Hacksteakpatty (gem. Hackfleisch aus eigener Herstellung vom Lamm- und Rindfleisch). Etagiert auf Schafskäsecreme, Salat, Tomatescheibe, saure Gurke und karamelierten Zwiebeln, dazu Country-Potatoes.  
14,50 €

**„Mix Grill“**  
Zartes Schweine-Spieß, Soutzoukaki (Rinder- Lammhacksteak), und Hähnchenbrustfilet vom Lavastein-Grill. Dazu Country-Kartoffeln, Pita (griech. Fladenbrot) und Tzatziki.  
16,50 €



**Bitte fragen Sie uns bei Allergen - Unverträglichkeiten!**  
Unser Service wird Sie informieren.

## Hauptgerichte

### Griechische Spezialitäten

**„Mousaka“**  
Griechischer, geschichteter Auflauf. Etagiert aus Kartoffeln, geräucherten Auberginen, Zucchini, Hackfleisch (gem. Hackfleisch aus eigener Herstellung vom Lamm- und Rindfleisch) und feiner Bechamelcreme, auf Tomatenspiegel.  
13,50 €

**„Mousaka vegetarisch“**  
Griechischer, geschichteter Auflauf. Geschichtet aus Kartoffeln, verschiedenen Gemüsesorten und feiner Bechamelcreme, auf Tomatenspiegel.  
13,00 €

**„Pastitsio“**  
Traditioneller griechischer Nudelaufbau. Makkaroni etagiert mit Hackfleisch (gem. Hackfleisch aus eigener Herstellung vom Lamm- und Rindfleisch) und feiner Bechamelcreme, auf Tomatenspiegel.  
12,00 €

**„Gyros Spezial“**  
Traditionelles Gericht aus Trikala. Gyros aus Schweinenacken aus dem Backofen, angemacht in einer Cassis-Tomaten-Sauce, verfeinert mit Champignons, Paprika, Zwiebel, Tomate und Fetawürfeln, überbacken mit Käse dazu Basmati-Reis  
14,00 €

## Desserts

**„Giaourti“**  
Griechischer Sahnejoghurt mit Walnüssen und Honig.  
5,80 €

## Getränke

### Softgetränke

Coca-Cola, Zero, Light, Fanta, Sprite 1l Flasche  
je 3,50 €

### Bier

Warsteiner und Warsteiner alkohol frei 0,33l Flasche  
je 2,00 €

## \*Sonntag Pita-Gyros Tag\*

nur zum Abholen.  
Kommen Sie auch spontan vorbei und genießen Sie das traditionelle to go Gericht ab 4,50 €

## Griechischer Wein

### Weißwein

**„Vin de Crete“**  
aus Kreta, trocken und frisch, mit feiner Säure, fruchtig, leicht und spritzig. Rebsorte: Vilana, Dafni, Thrasathiri.  
13,50€ 0,75l Flasche

**„Irida Sauvignon Blanc“**  
aus Pelepones, trocken mit exotischer Frische und vollem weichen Geschmack. Rebsorte: 100% Sauvignon Blanc  
14,50 € 0,75l Flasche

**„Mega Muscat“**  
aus Pelopones, halbtrocken mit knackiger Säure, frisch und sehr aromatisch. Rebsorte: 100% Moshato Ägialias  
16,90 € 0,75l Flasche

### Rosewein

**„Irida Rose“**  
aus Pelepones, halbtrocken mit erfrischender Säure  
14,90 €

### Rotwein

**„Nemea Grand Reserve“**  
aus Pelepones, gute verarbeitete Tannine, langer Abgang mit einer leichtem fruchtigen Geschmack. In Eichenholzfässern mind. 24 Monate gereift plus weitere 12 Monate in der Flasche. Rebsorte: 100% Agiorgitiko  
15,50 € 0,75l Flasche

**„Amethystos“**  
aus Drama, voller Körper, samtig, mit intensiven Aromen, ausgewogener Säure, reife Tanninen und langer Abgang. 12 Monate Eichenholzfässer gereift. Carbernet Sauv., Merlot, Agiorgitiko  
23,90 € 0,75l Flasche

**„Mega Spilio Cuvée III“**  
aus Pelepones, feiner ausbalancierter Geschmack mit weichen Tanninen, kraftvolle Struktur mit großartigem Gleichgewicht aus Alkohol und Säure, langer und sehr angenehmer Abgang. Rebsorte: Cabernet Sauv., Mavrodafne, Agiorgitiko und sehr aromatisch. Rebsorte: 100% Moshato Ägialias  
24,50 € 0,75l Flasche

**Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,  
wir haben für Sie zur Lieferung (über Lieferando) oder zu Selbstabholung geöffnet:**

Montag - Samstag:	16:00 - 21:30 Uhr
Sonntag:	12:00 - 21:00 Uhr

Elia Restaurant  
im SAALBAU Gallus  
Inh. Pavlos Maios  
Frankenallee 111  
D-60326 Frankfurt am Main

Olympion Palas Catering  
im SAALBAU Gallus  
Inh. Pavlos Maios  
Frankenallee 111  
D-60326 Frankfurt am Main

Tel.: +49-(0)69-9731-9661  
[restaurant@elia-frankfurt.de](mailto:restaurant@elia-frankfurt.de)  
[www.elia-frankfurt.de](http://www.elia-frankfurt.de)

Tel.: +49-(0)69-9731-9673  
[catering@olympion-palas.de](mailto:catering@olympion-palas.de)  
[www.olympion-palas.de](http://www.olympion-palas.de)