

OH MY GREEK!

MENU



OH MY GREEK!

Unsere ersten Schritte haben wir an Stadtfesten und Food-Festivals gemacht. Eure Begeisterung für unser Tun hat uns motiviert, unsere Leidenschaft an einem festen Standort auszuleben.

Wie es der Name schon vermuten lässt, zelebrieren wir griechischen Street Food in einer authentischen und doch modernen Art und Weise. Wir sind weder ein klassisches Restaurant noch ein reines Take-Away. Wir sind etwas zwischendrin – ein Hybrid. Bei uns kannst du mit Familie & Freunden einen Streifzug durch unsere Mezedes und Street-Food Gerichten machen oder ganz einfach etwas mitnehmen.

Die griechische Küche ist unkompliziert – darauf haben wir unser gesamtes Konzept ausgelegt:
authentisch, frisch, hausgemacht und simpel
– so die Devise.

Heute sind wir schweizweit mit mehreren Foodtrucks an Events & Festivals, bieten Caterings für Firmen- und Privatfeiern an und begrüßen euch täglich in unserem Restaurant.





Kalte Mezedes

Unsere hausgemachten kalten sowie warmen Mezedes eignen sich optimal als Vorspeise oder ergänzend zur Hauptspeise. Oder teilt einfach mehrere Mezedes am Tisch, wie man es typischerweise in Griechenland macht.

Dip nach Wahl, mit Pita-Brot

8.50

- > **Tzatziki** Joghurt-Knobli-Gurken-Dip nach Mama's Rezept
- > **Tirokafteri** Feta-Paprika-Dip nach traditioneller Art aus den 50er Jahren
- > **Melitzanosalata**  Auberginen-Dip nach Rezept der Mönche von Athos
- > **Hummus**  Kichererbsen-Mousse

Dolmades mit Reis gefüllte Weinblätter vom Zürcher Unterland, mit Minze-Sauce

9.50

Oliven  aus Kalamata, mit Oregano

7


Feta-Käse mit Olivenöl und Oregano

8

Meze-Platte, klein / gross

15/27

Tzatziki, Tirokafteri, Melitzanosalata, Hummus, Feta, Oliven, Zucchini-Fritters, Dolmades und Pita-Brot

Pita-Brot  vom Grill, mit Salz und Oregano

2



Warme Mezedes

Pommes


- > mit unserer Gewürzmischung (V) 7
 - > mit unserer Gewürzmischung und Tzatziki 8
 - > mit unserer Gewürzmischung und Feta & Oregano 10
- Halloumi - Sticks** frittiert, serviert mit Estragon-Sauce 10
- Feta-Sticks** Feta-Käse im Filoteig, mit Honig & Sesam 10
- Kolokitho-Keftedes** Frittierte Zucchini-Bällchen, gefüllt mit Feta-Käse, serviert mit Minze-Sauce 10
- Manitaria** (V) Gebratene Austernpilze und Champignons, abgelöscht mit Weisswein 8
- Falafel** (V) Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Hummus 10
- Boujourdi** Feta-Käse vom Ofen mit gehackten Tomaten und Paprika 12
- Keftedes** Hackfleischbällchen (FV) an einer mediterranen Tomatensalsa & Graviera-Käse 9
- Single Souvlaki** Spiessli vom Grill nach griechischer Art (FV oder V) 6
- Single Gyros** Fleisch vom Drehspiess (FV oder V) 6
- Single Bifteki** Burger nach griechischer Art mit frischen mediterranen Kräutern (FV) 8



Salate

- Griechischer Salat** Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Kalamata-Oliven und Feta-Käse 12
- Marouli**  Lattich-Salat mit Dill und Zitrone 10
- Kretischer Salat (Dakos)** Gerstenzwieback aus Kreta mit feingehackten Tomaten, geriebenem Feta-Käse, Oliven, Kapern und Oregano 13
- Bulgur**  mit feingehackten Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Petersilie und Minze 11
- Linsen**  Braune Linsen mit feingehackten Tomaten, Dörrtomaten, Zwiebeln, und eingelegtem Paprika 11
- OMG Salat** Lattich mit Cherry-Tomaten, Gurken, geriebenem Graviera-Käse, mit Gyros oder Halloumi 15

Verleih deinem Salat das gewisse Etwas:

Gyros ( oder ) 6.-

Souvlaki ( oder ) 6.-

Bifteki () 8.-

Halloumi (2 Stk.) 4.-

Zucchini-Fritters (3 Stk.) 6.-

Falafel (3 Stk.)  6.-

Vegan Gyros  6.-



Greek Classics



① Wähle die Art:

Im Pita-Brot	12.-
Im Teller	21.-

Jeweils mit Tomaten, Zwiebeln, Pommies, Pita-Brot und deiner Hauptzutat & Sauce nach Wahl

② Wähle deine Hauptzutat:

Fleisch

Gyros (🐷 oder 🐔)
Souvlaki (🐷 oder 🐔)
Bifteki (🐷)

vegi

Halloumi
Zucchini-Fritters

vegan

vegan Gyros
Falafel

③ Wähle deine Sauce/Dip:

Tzatziki

Tirokafteri

Melitzanosalata

Hummus

Signature Cocktail

Minze-Sauce

vegan Tzatziki

vegan Cocktail

Estragon-Sauce

Senf

Ketchup

④ Wähle deine Extras:

Halloumi (2 Stk.)	4.-
Geriebener Feta-Käse	2.-
Graviera Käse Flocken	2.-
Extra Dip	2.-



DMG Signatures

Gyros Club mit Pommes

22

Club-Sandwich mit doppeltem Pitabrot, Gyros (🐷 oder 🐔), geschmolzenem Käse, Signature Cocktail-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Gyros Club XXL mit Pommes

32

Club-Sandwich mit dreifachem Pitabrot, Gyros (🐷 oder 🐔), geschmolzenem Käse, Signature Cocktail-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Vegi Club mit Pommes

22

Club-Sandwich mit doppeltem Pitabrot, gebratenen Austernpilzen und Champignons, geschmolzenem Käse, Estragon-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Fleischplatte

29

Gyros (🐷 oder 🐔), 1x Bifteki (🐷), 1x Souvlaki (🐷 oder 🐔), Pommes, Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln, grüner Spitzpaprika und zwei Dips nach Wahl

Vegiplatte

25

Halloumi, Zucchini-Fritters, Falafel, Pommes, Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln, grüner Spitzpaprika und zwei Dips nach Wahl

Moussaka in der Tonschale

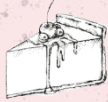
20

Ofenaufauf mit Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch (🐷), überbacken mit Béchamel-Sauce

Vegan Moussaka in der Tonschale 🌱

20

Ofenaufauf mit Auberginen, Zucchini, Champignons und Kartoffelpüree, überbacken mit veganer Béchamel-Sauce



Dessert

Signature

Baklava Cheesecake

Kombination aus dem klassischen Baklava (mit Baumnüssen) und Cheesecake

10.-

Loukoumades

Donut-Bällchen nach griechischer Art mit

... Honig & Zimt

oder

... Nutella

9.-

Greek Joghurt

Mit Honig & Baumnüssen

8.-

Tagesdessert

Frag unsere Mitarbeiter nach dem aktuellen Angebot



Drinks

Softgetränke

Lokales Wasser 37 mit Kohlensäure	50cl	4.50
Lokales Wasser 37 ohne Kohlensäure	50cl	4.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	4.50
Epsa (Orange / Zitrone)	23cl	4.50
Rivella Rot	33cl	4.50
Züri Schorle Bio	33cl	4.50
Gazosa 1883 (Limone / Mandarino)	35cl	5
Hausgemachter Eistee aus der Karaffe <i>(Griechischer Bergtee mit Honig)</i>	50cl	6

Bier

Mythos	33cl	5
Fix Hellas	33cl	5
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33cl	5

greek.Cocktails

Youzo Spritz		12
<i>(Ouzo, Yuzu, Holunderblüte, Grenadine, Pink Grapefruit)</i>		
The Greek Mile		12
<i>(Masticha, Basilikum, Limetten, Minze)</i>		

greek.Spirits

Ouzo Plomari (40%)	4cl	6.50
Tsipouro ohne Anis (38%)	4cl	6.50
Tsipouro mit Anis (42%)	4cl	6.50
Metaxa 5* (38%)	4cl	6.50

greek.Shots

Tsipouro	2cl	4
Ouzo	2cl	4

greek.Wines



1dl

7.5dl

Rot

The Black Sheep

Nico Lazaridi, Syrah-Merlot, 14.5%

8.50

48

Weiss

Chardonnay

Alpha Estate, 13.5%

8

46

Rosé

Roze

Nico Lazaridi, Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon, 13.5%

7

42

Hauswein aus der Karaffe



2.5dl

5dl

Rot

Agiorgitiko (12.5%)

12

22

Weiss

Roditis, Zoumiatico (11%)

11

21

Rosé

Xinomavro, Moscomavro (11%)

12

22

Retsina

Retsina Malamatina

Griechischer Harzwein, (11%)

9

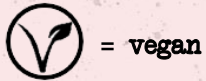
15

Warme Getränke

Espresso	4
Espresso Doppio	5
Café Crème	4
Cappuccino	5
Griechischer Kaffee	4.5
Tee (<i>Pfefferminztee, Schwarztee, Grüntee</i>)	4

Kalte Kaffees

Freddo Espresso	5
Freddo Cappuccino	5
Nescafé Frappé	5



Fleischdeklaration:



Preise:

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

Allergien:

Bei Allergien informiert dich unser Team gerne auf Anfrage.

