



Griechische Taverne "Le beaujolais"
Seefeldstrasse 167, 8008 Zürich
Telefon: 044 422 33 55
E-Mail: grietav@griechische-taverne-l-p.ch
Web Site: <https://www.griechische-taverne-l-p.ch/>

Griechische Mezedes: Preis pro Person Fr. 18.00



Tzatziki

Joghurt-Dip, mit Gurken, Knoblauch und Kräutern



Tirosalàta

Fetakäse-Dip, pikant gewürzt



Humus

Kichererbsen-Dip, mit Sesam, Olivenöl, Knoblauch und Paprika



Melinzanosalàta

Auberginen-Dip



Skordalià

Knoblauch-Kartoffel-Dip

Taramàs

Fischrogen-Mousse



Piperiès Florinis

Grillierte rote Paprika mariniert



Dolmadàkia

Weinblätter gefüllt mit Reis



Fasolia Gigantes me Feta

Riesenbohnen in Tomatensauce mit Fetakäse*



Feta Ladorigani

Fetakäse an Olivenöl und Origano

Schwarze Oliven aus Kalamata

*Ohne Käse ist das Gericht





Griechische Taverne "Le beaujolais"
Seefeldstrasse 167, 8008 Zürich
Telefon: 044 422 33 55
E-Mail: grietav@griechische-taverne-l-p.ch
Web Site: <https://www.griechische-taverne-l-p.ch/>

Griechisches Buffet I : Preis pro Person Fr. 55.00



Panzari Salata me Spanaki

Randensalat mit Spinat, an Olivenöl, Essig und Knoblauch
garniert mit Baumnüsse



Mikri Choriàtiki

Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Zwiebeln und Fetakäse *



Tzatziki

Joghurt-Dip, mit Gurken, Knoblauch und Kräutern



Tirosalàta

Fetakäse-Dip, pikant gewürzt

Humus

Kichererbsen-Dip, mit Sesam, Olivenöl, Knoblauch und Paprika



Melinzanosalàta

Auberginen-Dip



Skordalià

Knoblauch-Kartoffel-Dip

Taramàs

Fischrogen-Mousse



Piperiès Florinis

Grillierte rote Paprika mariniert



Dolmadàkia

Weinblätter gefüllt mit Reis



Fasolia Gigantes me Feta / Riesenbohnen in Tomatensauce mit Fetakäse*





Feta Ladorigani /Fetakäse an Olivenöl und Origano




Griechische Taverne "Le beaujolais"
Seefeldstrasse 167, 8008 Zürich
Telefon: 044 422 33 55
E-Mail: grietav@griechische-taverne-l-p.ch
Web Site: <https://www.griechische-taverne-l-p.ch/>

Schwarze Oliven aus Kalamata

-  **Spanakopitàkia** /Filloteigtaschen gefüllt mit Spinat, Fetakäse und frischen Kräutern
-  **Gemista**/ Überbackene Tomate und Peperoni gefüllt mit Reis und frischen Kräutern, Ofenkartoffeln und Tzatziki**

Moussakà

Traditioneller Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, Rindshackfleisch und Zucchetti mit Béchamelsauce überbacken, nach Grosmutter's Art

* Ohne Käse ist das Gericht 

** Ohne Tzatziki ist das Gericht 

Baklawa

Gehackte Baumnüsse und Mandeln in hauchdünnem Blätterteig, mit Honigsirup übergossen.

Galaktobureko

Milchgriescreme in hauchdünnem Blätterteig mit honigsirup übergossen



Griechische Taverne "Le beaujolais"
Seefeldstrasse 167, 8008 Zürich
Telefon: 044 422 33 55
E-Mail: grietav@griechische-taverne-l-p.ch
Web Site: <https://www.griechische-taverne-l-p.ch/>

Griechisches Buffet II: Preis pro Person Fr. 65.00



Panzari Salata me Spanaki

*Randensalat mit Spinat, an Olivenöl, Essig und Knoblauch
garniert mit Baumnüsse*



Mikri Choriàtiki

*Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni,
Oliven, Zwiebeln und Fetakäse **



Tzatziki

Joghurt-Dip, mit Gurken, Knoblauch und Kräutern



Tirosalàta

Fetakäse-Dip, pikant gewürzt

Humus

Kichererbsen-Dip, mit Sesam, Olivenöl, Knoblauch und Paprika



Melinzanosalàta

Auberginen-Dip



Skordalià

Knoblauch-Kartoffel-Dip

Taramàs

Fischrogen-Mousse



Piperiès Florinis

Grillierte rote Paprika mariniert



Dolmadàkia

Weinblätter gefüllt mit Reis



Fasolia Gigantes me Feta / Riesenbohnen in Tomatensauce mit Fetakäse*




Feta Ladorigani /Fetakäse an Olivenöl und Origano



Griechische Taverne "Le beaujolais"
Seefeldstrasse 167, 8008 Zürich
Telefon: 044 422 33 55
E-Mail: grietav@griechische-taverne-l-p.ch
Web Site: <https://www.griechische-taverne-l-p.ch/>

Schwarze Oliven aus Kalamata

 **Spanakopitàkia** /Filloteigtaschen gefüllt mit Spinat, Fetakäse und frischen Kräutern

 **Gemista**/ Überbackene Tomate und Peperoni gefüllt mit Reis und frischen

Kräutern, Ofenkartoffeln und Tzatziki**

Moussakà

Traditioneller Auflauf aus Kartoffeln, Auberginen, Rindshackfleisch und Zucchini mit Béchamelsauce überbacken, nach Grossmutter's Art

Klèftiko (Hausspezialität)

Mariniertes Lammfleisch in Backpapierfolie im Ofen sanft

gegart mit Ofenkartoffeln, nach uraltem Rezept

Keftedes

Rindshackbällchen an Tomaten sauce

* Ohne Käse ist das Gericht 

** Ohne Tzatziki ist das Gericht 

Baklawa

Gehackte Baumnüsse und Mandeln in hauchdünnem Blätterteig mit Honigsirup übergossen

Galaktobureko

Milchgriescreme in hauchdünnem Blätterteig mit honigsirup übergossen

Griechisches Joghurt mit Baumnüssen und Honig

Saisonale Früchte