

## *ELIÁ – OUR GREEK CUISINE*

*Mit einem trendigen Interieur, griechischer Musik und regionalen Gerichten empfängt Sie das Restaurant Eliá. Ob kalte und warme Meze, vegetarisch oder der Fisch des Tages, erleben Sie den Geschmack Griechenlands – à la Carte oder bei einem Themenabend. Griechischer Wein und traditioneller Kaffee runden den Genussmoment perfekt ab. Und natürlich fehlt auch das Glas Ouzo zum Schluss nicht.*

*With a trendy interior, Greek music and regional dishes the restaurant Eliá welcomes you. Enjoy cold and warm meze, a vegetarian meal or the fish of the day and experience the true taste of Greece – à la carte or with a theme evening. Greek wine and traditional coffee will turn your evening into a moment of real enjoyment. And of course, a glass of ouzo will not be missing at the end.*

# Suppe

## Soup

EUR

**Tomatensuppe** <sup>9</sup>



**Tomato soup**

mit Staudensellerie und Basilikum (kalt oder heiss)

*with celery and basil (cold or hot)*

6.50

**Erbsensuppe**

**Pea soup**

mit Ingwer (kalt oder heiss)

*with ginger (cold or hot)*



6.50

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

# Vorspeisen

## Starters

<b>Griechische Vorspeisenplatte</b> <sup>7 18</sup> <b>Variation of traditional Greek starters</b> Eine Komposition aus Auberginen-Dip, Rote-Bete-Dip, pikante Käsecreme und Tzatziki <i>A selection of aubergine dip, beetroot dip, spicy cheese cream and Tzatziki</i>	9.20
<b>Aubergine Imam</b> <sup>7</sup> <b>Eggplant Imam</b> Aubergine mit Tomatenmarmelade und Fetakäse-Mousse <i>Eggplant with tomato marmalade and Feta cheese mousse</i>	7.40
<b>Garnelen-Saganaki</b> <sup>2 17</sup> <b>Prawn Saganaki</b> Garnelen in Tomatensauce mit Knoblauch, frischer Minze, Basilikum-Pesto, Zwiebeln und Fetakäse-Mousse <i>Prawns in tomato sauce with garlic, fresh mint, basil pesto and Feta cheese mousse</i>	10.60
<b>Käsekroketten</b> <sup>1 17</sup> <b>Cheese croquettes</b> mit roter Paprikasauce, Knoblauch Mayonaise und Schnittlauch <i>with red pepper sauce, garlic mayonaise and chives</i>	7.80

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

<p><b>Gedämpfte Muscheln</b> <sup>7</sup>  <b>Steamed mussels</b>  mit Chili  <i>with chili</i></p>	8.90
<p><b>Feta Filo</b> <sup>1 7 11</sup>  <b>Feta Filo</b>  Fetakäse im knusprigem Filoteig mit Trüffel-Thymianhonig und geröstetem Sesam  <i>Feta cheese in crispy filo dough with truffle thyme honey and roasted sesame</i></p>	7.90
<p><b>Kohlrouladen</b> <sup>2 4 13</sup>  <b>Cabbage rolls</b>  gefüllt mit Meeresfrüchte und "Augolemono" Bisque  <i>stuffed with seafood and "Augolemono" bisque</i></p>	9.40
<p><b>Gegrillte Austernpilz</b> <sup>7</sup>  <b>Grilled oyster mushroom</b>  mit Graviera-Käse und Balsamico-Essig mit Trüffel  <i>with Graviera cheese and balsamic vinegar with truffle</i></p>	8.90

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

# Salate

## Salads

	EUR
<b>Griechischer Bauernsalat</b> <sup>1   7</sup> <b>Greek salad</b> Tomaten, Gurken, Kapern, Oliven, Kapernblätter, Zwiebeln, Zwieback, Schafskäse mit Olivenöl und frischem Basilikum <i>Tomatoes, cucumber, capers, olives, caper leaves, onions, rusk, Feta cheese with olive oil and fresh basil</i>	8.20
<b>Orangen-Salat</b> <sup>10</sup> <b>Orange salad</b> mit roter Bete, Fenchel, Rucola, Orangen-Fillet und Orangen-Vinegrette <i>with beetroot, fennel, rocket, orange fillet and orange vinegrete</i>	7.80
<b>Grüner Salat mit Spinat</b> <sup>7   10</sup> <b>Green Salad with Spinach</b> Austernpilz, Prosciutto, sonnengetrockneten Tomaten, Manouri-Käse und Speck-Vinegrette <i>oyster mushroom, prosciutto, sundried tomato, manouri cheese and bacon vinegrete</i>	8.90
<b>Grüner Salat mit Rucola</b> <sup>1   7   10</sup> <b>Green Salad with rocket</b> mit Pinienkernen, Anthotiro-Käse und Honig-Vinegrette mit Trüffel <i>with pine seeds, anthotiro cheese and honey vinegrete with truffle</i>	8.40
<b>Gemischte mit Graviera-Käse</b> <sup>8   10</sup> <b>Mixed with Graviera cheese</b> mit sonnengetrockneten Tomaten, Nüssen und Balsamic-Vinegrette <i>with sundried tomato, walnuts and balsamic vinegrete</i>	8.20

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

# Pasta & Risotto

	EUR
<b>Griechische Spaghetti</b> <sup>1 7</sup> <i>Greek spaghetti</i> mit Feta-Käse-Mousse, Zwiebeln, frischem Zwiebeln, Oliven und Minze <i>with Feta cheese mousse, onion, fresh onion, olive and mint</i>	9.80
<b>Meeresfrüchte Linguini</b> <sup>1 2 4</sup> <i>Seafood Linguini</i> Linguini mit Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Chili <i>Linguini with prawns, mussels, clams and chili</i>	14.90
<b>Pappardelle mit Apaki</b> <sup>1 7</sup> <i>Pappardelle with Apaki</i> frischen Pilzen und Mavrodafne Weinsauce <i>fresh mushrooms and Mavrodafne wine sauce</i>	14.90
<b>Pilzrisotto</b> <sup>1 7</sup> <i>Mushroom risotto</i> mit einer Vielfalt an Pilzen und Parmesan <i>with variety of mushrooms and Parmesan</i>	13.90
<b>Risotto "Pastitsada"</b> <sup>1 7</sup> <i>Risotto "Pastitsada"</i> mit Hühnerfleischmarmelade <i>with chicken marmelade</i>	12.90
<b>Gemüse Risotto</b> <sup>1 7</sup> <i>Vegetable risotto</i> mit frischem Gemüse und frischem Basilikum <i>with fresh vegetables and fresh basil</i>	11.90

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

# Hauptgerichte

## Main courses

	EUR
<b>Gegrilltes Thunfisch-Filet</b> <sup>4   11</sup> <b>Grilled tuna fillet</b> serviert mit saisonalem grünem Gemüse, eingelegter roter Bete und Zitrone und Olivenöl <i>served with seasonal greens, beetroot pickle, lemon and olive oil</i>	18.90
<b>Gegrillter Lachs</b> <sup>1   4   7</sup> <b>Grilled Salmon</b> serviert mit Lauchreis, Rote bete creme und weißer Käsesauce mit Zitrone <i>served with leek rice beetroot cream and white cheese sauce with lemon</i>	16.90
<b>Gegrillter Schwertfisch</b> <sup>1   4</sup> <b>Grilled Swordfish</b> serviert mit Knoblauchpaste, eingelegtem Blumenkohl, gegrilltem Blumenkohl, Zitrone und Olivenöl <i>served with garlic paste, cauliflower pickle, grilled cauliflower, lemon and olive oil</i>	13.90
<b>Gegrilltes Wolfsbarschfilet</b> <sup>1   4   7</sup> <b>Grilled Seabass fillet</b> serviert mit Erpsenpurre, Erpsen, Radischen und frischen Kräutern <i>served with pea purre, peas, radish and fresh herbs</i>	16.90
<b>Gegrillter Calamari</b> <sup>1   4   13</sup> <b>Grilled Calamari</b> serviert mit Santorinis Fava, eingelegten roten Zwiebeln, weissen Tarama, rotem Tarama und Basilikumöl <i>served with Santorinis fava, red onion pickle, white tarama, red tarama and basil oil</i>	15.90

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

	EUR
<b>Fleisch   Meat</b> <b>«Moussaka»<sup>1 7</sup></b> moderner Moussaka mit Kartoffeln-Chips <i>modern Moussaka with potato chips</i>	12.90
<b>Schweinefilet<sup>1 7</sup></b> <b>Pork fillet</b> mit Kartoffelpüree , Apfelcreme, fermentierte Apfelfilets, Röstbrot und BBQ-Pflaumen-Sauce <i>with potato puree, apple cream, fermented apple filets, fried bread and BBQ plum sauce</i>	14.90
<b>Rumpsteak<sup>7</sup></b> <b>Rump steak</b> mit Offenkartoffel, karamellierter Brokkoli, Frischkäse mit Trüffle und Schnittlauch <i>with baked potato, caramellized broccoli, truffle cream cheese and chives</i>	25.90
<b>Bauchspeck mit "Petimezi"<sup>1 7</sup></b> <b>Pancetta with "Petimezi"</b> mit traditioneller "Trahanas", Röstzwiebel, Pilzcreme und Gravierakäse-Tuile <i>with traditional "Trahanas", fried onion, mushroom cream and Graviera cheese tuile</i>	15.90
<b>Hühnerfilet<sup>7 10</sup></b> <b>Chicken fillet</b> mit Karrotenpüree, Baby Mais und Senfsauce <i>with carrot puree, baby corn and mustard sauce</i>	13.90
<b>Lammhaxe<sup>7 9</sup></b> <b>Lamb shank</b> mit Babykartoffeln, Knollensellerie, Rosmarin und Demi glas sosse <i>with baby potatoes, celery root puree, rosemary and Demi-Glas-Sauce</i>	17.90






1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
 6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
 12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
 All prices include tax and service.



# Vegan/Vegetarisch

## *Vegan/Vegetarian*

<b>Mousaka</b> <sup>1</sup>		11.90
<b>Mousaka</b>		
mit roten Linsen-Ragou und Kokonusscreme <i>with red lentils ragou and coconut cream</i>		
<b>Hummus</b> <sup>1</sup>		6.90
<b>Hummus</b>		
mit frischem Koriander <i>with fresh coriander</i>		
<b>Fava</b>		6.90
<b>Fava</b>		
mit Frischzwiebel und Petersilieöl <i>with fresh onion and persil oil</i>		
<b>Knollensellerie-Steak</b>		10.90
<b>Selery root steak</b>		
mit gerösteten Mandeln, Gemüse-Käsesauce und Salbeiöl <i>with roasted almonds, vegetable cheese sauce and sage oil</i>		
<b>Spaghetti mit Feta-Käse</b> <sup>1 7</sup>		10.90
<b>Spaghetti with feta cheese</b>		
mit frischen Tomaten und Basilikum-Parmesan <i>with fresh tomato and basil parmesan</i>		
<b>Gegrillter Gemüsesalat</b>		8.90
<b>Grilled vegetable salad</b>		
mit Gemüse-Käsesauce <i>with vegetable cheese sauce</i>		

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

# Nachspeise

## Dessert

<b>Schokoladen-Traum</b> <sup>1 7 18</sup> <b>Chocolate dream</b> mit Schokoladekuchen, Bitter,- Milch und Weisssem Schokoladenmousse, Haselnuss-Streusel und Schokolade Ganache <i>with chocolate cake, bitter milk white chocolate, hazelnut crumble and chocolate ganache</i>	7.50
<b>Moderne Zitronentarte</b> <sup>1 7</sup> <b>Modern Lemon tart</b> mit Zitronencreme, weissem Schokoladenmussweiss, Kekse Crumble und Zitronen-Marshmallow <i>with lemon cream, white chocolate, biscuit crumble and lemon marshmallow</i>	6.90
<b>„Galaktobureko“</b> <sup>1 7</sup> <b>„Galaktobureko“</b> mit Vanilla-Zimt-Crème und Kretischen „Xerotigano“ <i>with vanilla cinnamon cream and Cretan „xerotigano“</i>	6.90
<b>Walnusskuchen</b> <sup>1 7 18</sup> <b>Walnut pie</b> mit Bitterschokolade und karamellierte Walnüssen <i>with bitter chocolate and caramelized walnuts</i>	7.90
<b>Griechischer „Halva“</b> <sup>1</sup> <b>Greek „Halva“</b> mit Rosinen, Madeln und Thymian-Honig-Gel <i>with raisin, almond and thyme honey gel</i>	6.50

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.

# Getränke

## Beverages

		EUR
<b>Offene Weine   Open Wines</b>		
Kontovrakis Domaine <i>Rot / Weiss / Retsina</i>	250 ml	4.50
<i>(red, white, Retsina)</i>	500 ml	6.50
Skouras Domaine Akres, Rot <i>Agiorgitiko-Cabernet Sauvignon</i>	150 ml	4.50
Skouras Domaine Akres, Rosé <i>Agiorgitiko-Moschofilero</i>	150 ml	4.50
Skouras Domaine Akres, Weiss <i>Moscofilero-Alepou</i>	150 ml	4.50
Prosecco	150 ml	4.50
Weinschorle (Rot, Weiss)	150 ml	3.50
<b>Champagner &amp; Schaumweine</b> <b>Champagne &amp; Sparkling Wine</b>		
Cair brut	750 ml	29.00
Cair brut	200 ml	9.50
Cair demi-sec	750 ml	29.00
Prosecco	750 ml	25.00

<b>Spirituosen   Spirits</b>		
		7.00
<b>Cognac</b>		
Hennesy VS		12.00
Remy Martin		12.00
<b>Digestives</b>		
Jägermeister		6.50
Fernet Branca		6.50
Masticha		6.00
<b>Bier   Beer</b>		
<b>Bier vom Fass   Draught Beer</b>		
Alfa vom Fass   <i>Alfa draught</i>	330 ml	4.00
Alfa vom Fass   <i>Alfa draught</i>	500 ml	4.50
Radler	330 ml	4.00
Radler	500 ml	4.50
<b>Flasche   Bottle</b>		
Heineken	500 ml	5.00
Erdinger Weiss	500 ml	5.50
Amstel alc frei/ alcohol free	500 ml	4.50

## Soft Drinks

Coca Cola & Cola zero	250   500ml	2.70   5.20
Sprite	250   500ml	2.70   5.20
Fanta (Orange & Lemon)	250   500ml	2.70   5.20
Schweppes Soda	250   500ml	2.70   5.20
Bitter Lemon	250   500ml	2.70   5.20
Ginger Ale	250   500ml	2.70   5.20
Apfelschorle	250   500ml	2.70   5.20
Spezi	250   500ml	2.70   5.20

Latte machiatto	4.50
Filterkaffee   <i>Filtered Coffee</i>	3.00
Auswahl an Teesorten   <i>Tea Selections</i>	3.50

## Säfte | *Juices*

Verschiedene Sorten		
<i>Variety of flavors</i>	250 ml	2.70

## Mineral

Samaria Mineralwasser		
<i>Samaria Sparkling Water</i>	700 ml	4.00
Mineralwasser Samaria	330 ml	2.00
Mineral Water Samaria	1000 ml	3.00

## Kaffee & Tee | *Coffee & Tea*

Griechischer Kaffee   <i>Greek Coffee</i>	2.50
Doppelter Griechischer Kaffee	3.50
<i>Double Greek Coffee</i>	
Espresso	2.80
Espresso machiatto	3.00
Doppelter Espresso   <i>Double Espresso</i>	4.50
Americano	3.00
Cappuccino	4.50

1 Gluten | 2 Krebstiere/Crustacean | 3 Ei/Egg | 4 Fisch/Fish | 5 Erdnuss/Peanut  
6 Soja/Soya | 7 Lait/Dairy | 8 Nuts/Nüsse | 9 Sellerie/Celery | 10 Senf/Mustard | 11 Sesam/Sesame  
12 Lupinen/Lupin | 13 Weichtiere/Molluscs | 14 Sulfite/Sulphite

Alle Preise inklusive Steuern und Service.  
All prices include tax and service.