



Herzlich Willkommen im Eat GREEK

Liebe Gäste, wir haben da mal etwas vorbereitet und möchten uns bei Euch vorstellen mit unseren griechischen Mezedes (Tapas) und landestypischen Speisen, die wir für Euch sowohl traditionell als auch modern interpretiert haben.

Ihr könnt bei uns in griechischer Esskultur schwelgen, die Seele baumeln lassen und von Eurem letzten oder zukünftigen Urlaub träumen oder die Augen schließen und denken, soeben in Griechenland eingetroffen zu sein, während wir die griechischen Köstlichkeiten mit viel Liebe für Euch zubereiten. Auch die leckere vegetarische Küche Griechenlands ist bei uns vertreten.

Mezedes werden in Griechenland gern nach den unterschiedlichen Wünschen der Tischgesellschaft kombiniert und komponiert sowie mit dem Hauptgericht abgestimmt. Dann ist für jeden etwas dabei und der Gaumen geht schon mal auf die Reise.

Ein landesübliches Dessert (wieso denke ich da an Joghurt mit Honig und Walnüssen?), griechische Weine und Spirituosen oder ein fruchtiger Cocktail runden die kulinarische Reise ab.

Wir haben gerne ein offenes Ohr für Euch und wünschen Euch einen genussvollen Abend bei uns.

KALI OREXI!

Kosta und das Team vom „Eat Greek“

Restaurant Eat GREEK
Am Lustgarten 3
23936 Grevesmühlen
Tel. 03881/7989722
(ab 16 Uhr tel. erreichbar)

Öffnungszeiten

- Montag bis Samstag
17.00 – 22.00 Uhr
- Sonn- und Feiertage
12.00 – 14.30 Uhr und
17.00 – 22.00 Uhr
- Dienstag Ruhetag

← EAT MEZEDES

Teilen macht glücklich

01. Tzatziki ^G	5,40
Griechischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und nativem Olivenöl	
02. Skordopsomo ^{A, G}	4,90
Geröstetes Knoblauchbrot mit wildem Oregano	
03. Tirokafteri ^G	6,30
Pikante Fetacreme	
04. Elies	6,40
Verschiedene eingelegte Oliven	
05. Kolokithokeftedes ^{C, G}	9,80
Zucchini-puffer mit Tzatziki	
06. Feta Saganaki ^{A, G, K}	10,40
Fetakäse in knuspriger Panade mit Sesam und Honig	
07. Bougiournti ^G	10,70
Fetakäse aus dem Ofen mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch	
08. Dakos ^{A, G}	7,50
Kretanische Spezialität – geröstetes Brot mit Schafskäse, Kräutertomaten und Oliven	
09. Skordalia ^G	6,30
Kartoffelmus, mit viel Knoblauch und nativem Olivenöl	
10. Piperies sto Grill ^G	10,70
Gegrillte Spitzpaprika mit Kräuteröl und Fetawürfeln	
11. Gavros Marinatos	10,90
Marinierte Sardellen in Olivenöl und Zitronenessig	
12. Garides Saganaki ^G	13,50
Garnelenpfännchen mit Tomatensauce und Schafskäse gratiniert	
13. Kaserompalakia ^G	9,80
Hausgemachte frittierte Käseballchen und Tzatziki	

14. Manitaria me Bacon kai Kaseri ^G	10,50
Gefüllte Pilze mit Käse und knusprigem Bacon	
15. Bruschetta ^A	7,40
Geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und nativem Olivenöl	
16. Melitzanosalata	6,90
Herzhaftes Auberginenmus mit frischer Petersilie	
17. Alifes diafores ^G	9,20
Verschiedene Dipvariationen	
18. Piperies Toursi	8,30
Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl	
19. Pantzaria me Karidia ^E	8,60
Rote Beete mit Knoblauch, Zitronenessig und Walnüssen	
20. Papoutsaki Melitzana ^G	11,90
Gegrillte Auberginenhälfte mit Hackfleisch und Käse überbacken	
21. Veggies Papoutsaki Melitzana ^G	10,70
Gegrillte Auberginenhälfte mit Tomaten, Fetakäse gratiniert	
22. Pikilia gia 2 Atoma ^{A, C, D, G, K}	
Bunte Auswahl an warmen und kalten Mezedes für 2 Personen,	29,50
jede weitere Person	14,50
23. Gyros Mezes	9,50
Kleine Portion Gyros mit Zwiebeln	
24. Baby-Calamaria Mezes	12,90
Kleine Portion frittierte Baby-Calamaris	

Unsere Mezedes werden mit unserem leckeren Brot serviert.

Als perfekte Ergänzung zu unseren Köstlichkeiten:

Ouzo mit Eis 4cl	4,00
Tsipouro mit Eis 4cl	4,50

Sprecht uns gerne an, wenn wir Euch bei der Auswahl der Mezedes beraten können!



← EAT SOUP

29. Ntomatosoupa 5,80
Fruchtige Tomatensuppe mit Brot

30. Kotosoupa 5,80
Griechische Hühnersuppe mit Brot



← EAT MEAT

Grillspezialitäten

31. Gyros^G 17,90
Traditionell mit Zwiebeln, Tzatziki und Tomatenreis

32. Gyros Metaxa^G 18,90
Mit cremiger Weinbrandsahnesauce, Tomatenreis und Käse gratiniert

33. Souvlakia Xeirina^G 20,80
Zarte Schweinefiletspieße, mit Tomatenreis, Oregano und Tzatziki

34. Souvlakia Kotopoulo^G 18,90
Marinierte Hähnchenspieße mit Tomatenreis und Tzatziki

35. Arnisia Souvlakia^G 23,80
Zarte Lammfleischspieße mit Ofengemüse, Tomatenreis und Tzatziki

36. Bifteki „Feta“^G 20,80
Mediterranes Hacksteak vom Rind mit Schafskäse, Tomaten, Peperoni gefüllt, dazu Tomatenreis und Tzatziki

37. Keftedakia me Saltsa^G 18,90
Hackfleischbällchen vom Rind in einer fruchtigen Tomatensauce, dazu Tomatenreis und Tzatziki

38. Mixgrill Gyros^G 21,90
Gyros, Souvlaki, Keftedaki, gebratene Spitzpaprika, dazu Tzatziki und Tomatenreis

39. Mixgrill Souvlakia^G 21,50
Zart gegrillte Schwein- und Lammspieße, gebratene Spitzpaprika, dazu Tzatziki und Tomatenreis

40. Mixgrill Sikoti^G 21,90
Gyros, Souvlaki, Rinderleber, gebratene Spitzpaprika, dazu Tzatziki und Tomatenreis

41. Sikoti sto Tigani 18,90
Rinderleber aus der Pfanne mit Paprika, Zwiebeln und Rotwein, dazu Kartoffeln

42. Paidakia^G 23,80
5 Lammkoteletts mit Ofengemüse, Tzatziki und Tomatenreis

43. EAT Greek Plaka gia 2 Atoma^G 59,50
Spezialitäten Platte für 2 Personen – Gyros, Keftedakia, Souvlakia, gebratene Spitzpaprika, Rinderleber, Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett, Crunchy Pommes, Tomatenreis, Tzatziki und einen Bauernsalat

44. Sikoti sto Grill me Kremidia 18,90
Rinderleber mit geschmorten Zwiebeln, Tzatziki und Tomatenreis

Zu jedem Gericht servieren wir einen knackigen Beilagensalat mit unserem Hausdressing^G. Als alternative Beilage wählt gerne unsere knusprigen Crunchy Pommes statt Reis.

← EAT MEAT

Fleischspezialitäten



50. Xeirino Fileto^G 24,90
Schweinefilet mit Käsekräuterfüllung, Ofengemüse, Tzatziki und Crunchy Pommes

51. Kotopoulo Fileto^{G, K} 19,80
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel, Ofengemüse, Tzatziki und Reis

52. Mprizola Moshari ^G Mr. Rumpsteak 26,90
250 Gramm Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Ofengemüse, Crunchy Pommes und Tzatziki

53. Mprizola Moshari ^G Mrs. Rumpsteak 23,90
180 Gramm Rumpsteak mit Kräuterbutter,
Ofengemüse, Crunchy Pommes und Tzatziki

Unsere Fleischspezialitäten servieren wir mit einem knackigem Beilagensalat und unserem Hausdressing ^G.

EAT TRADITIONAL

60. Mpoutaki Arnisio 20,80
Im Ofen geschmorte Lammhaxe in würziger Tomatensauce und dicken Bohnen

61. Mousaka 16,50
Traditioneller Auberginen-Kartoffelaufbau, Rinderhackfleisch, Zucchini, Béchamelsauce, mit Käse überbacken

62. Pastitsio 16,50
Traditioneller Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, Béchamelsauce und Käse überbacken



EAT GREEK

für unsere kleinen Gäste

70. Paidiko Gyros 12,50
Gyros, bunter Salat und Crunchy Pommes

71. Paidiko Stithos Kotopoulo ^{A,G} 11,90
Chicken Nuggets mit knuspriger Panade, Crunchy Pommes und buntem Salat

72. Paidiko Keftedaki 11,90
Hackfleischbällchen mit Crunchy Pommes und buntem Salat

73. Paidiko Psari 11,90
Fischstäbchen mit Crunchy Pommes und buntem Salat



EAT VEGGIE

80. Choriatiki 12,90
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Peperoni, Oliven und Feta, nativem Olivenöl und Oregano

81. Choriatiki mikri 7,50
Kleiner Bauernsalat

82. Tonosalata ^{D,G} 13,90
Thunfisch auf verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Gurken, Paprika mit unserem hausgemachten cremigen Dressing.

83. Eat Greek Bowl Veggie ^{E,K} 14,90
Gemüse der Saison, bunter Salat, Rote Beete, Kartoffeln, Walnüsse mit köstlichem Hausdressing und Sesamtopping

83 b.) Für Fleischliebhaber +5,00
mit gegrillter Hähnchenbrust

84. Laxanika Founo ^G 14,50
Ofengemüse mit Kräuterkartoffeln und Tzatziki

85. Salatitsa 5,30
Kleiner gemischter Rohkostsalat mit Olivenöl-Essig-Vinaigrette

Die Salate servieren wir mit unserem leckeren Brot.

← EAT GREEK

Beilagen

- | | |
|--|------|
| 91. Crunchy Pommes | 3,80 |
| 92. Crunchy Pommes
mit Fetawürfel und Oregano | 5,30 |
| 93. Tomatenreis | 3,80 |
| 94. Kartoffeln mit Olivenöl und Gewürzen | 4,70 |
| 95. Ofengemüse | 7,40 |
| 96. Brotkorb | 2,70 |



← EAT FISCH

Kostbarkeiten aus dem Meer

- | | |
|--|-------|
| 100. Kalamaria ^G
Frittierte Kalamaris mit Knoblauchöl,
Crunchy Pommes und Tzatziki | 21,50 |
| 101. Fileto Lavraki ^G
Wolfsbarschfilet mit Knoblauchzitronen,
Ofengemüse, Kartoffeln und Tzatziki | 24,50 |
| 102. Solomos ^G
Lachsfilet mit frischen Kräutern, Ofengemüse,
Kartoffeln und Tzatziki | 23,90 |
| 103. Garides Grill ^G
Riesengarnelen vom Grill mit Knoblauchöl,
Tzatziki und Crunchy Pommes | 25,80 |

Unsere Fischgerichte servieren wir mit einem knackigen Beilagensalat und unserem Hausdressing ^G.

← EAT SWEET

- | | |
|--|------|
| 111. Cookie Cream Oreo
Schokoladen-Biskuitkuchen mit einer
Haselnuss-Nougatcreme, garniert mit
weißer Schokolade und Oreo-Keksstückchen | 6,90 |
| 112. Schokoladen Soufflé
mit dunkler, flüssiger Schokolade –
ein Traum für Schokoladenliebhaber! | 6,90 |
| 113. Cookie-Praline
Pralinenbiskuit überzogen mit
Schokoladen-Buttercreme und Schokoladenkeksen | 6,90 |
| 114. Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen | 6,40 |

← EAT EISCREME

Ein wechselndes Angebot an Eissorten garantiert keine Langeweile am Geschmacksgaumen. Sprecht uns einfach auf eure Eiswünsche an!

je Kugel 2,00
Portion Sahne 1,50

