Speisekarte

GREVENA

GRIECHISCHES RESTAURANT

seit 1997

Herzlich willkommen

Essen ist für die Griechen nicht etwas einfach nur um satt zu werden.

Liebe Gäste,

für die Griechen ist Essen weit mehr als nur die Befriedigung des Hungers. Es ist ein Fest der Sinne, eine Verbindung von Geschmack, Geselligkeit und Kultur. Wir im Restaurant Grevena in Nürnberg glauben fest daran, dass gutes Essen ein Erlebnis ist, das geteilt werden sollte.

Unser Chefkoch ist bereit, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen. Mit Leidenschaft und Hingabe zaubert er für Sie authentische griechische Gerichte, die nach traditionellen Rezepten und mit frischen Zutaten zubereitet werden. Jeder Bissen erzählt eine Geschichte von der griechischen Küche und der Liebe zur Gastfreundschaft.

Bei uns dreht sich nicht nur alles um das Essen. Es geht um das Trinken, das Gespräch, die Musik, die Familie und die Freunde, die gemeinsam an einem Tisch sitzen und Momente des Glücks teilen. Im Restaurant Grevena möchten wir, dass Sie sich wie ein Teil unserer großen griechischen Familie fühlen.

Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen. Lassen Sie uns zusammen diese wunderbare Reise in die griechische Küche und Kultur antreten.

Ihre Gastwirte vom Restaurant Grevena

Maria & Vassilis

Schenke griechische Genussmomente!

mit Gutscheine von Restaurant Grevena!

KONTAKT

Parkstraße 7, 90409 Nürnberg
0911 355587
grevenarestaurant1997@gmail.com

WEB & SOCIAL MEDIA

www.restaurantgrevena.de
instagram.com/restaurant_grevena
facebook.com/restaurant-grevena
tripadvisor.com/Restaurant_Grevena

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Mittwoch 17:00 - 23:00 Uhr
Donnerstag - Sonntag 11:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr
Warme Küche bis 21.30 Uhr
Dienstag Ruhetag

SCAN

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE
finden Sie auf unserer digitalen Speisekarte
Scannen Sie dafür mit Ihrem Smartphone den QR-Code!

SPRITZIGE APERITIFS

FÜR UNVERGESSLICHE MOMENTE

Unsere talentierten Barkeeper haben für Sie eine exquisite Auswahl an Aperitifs zusammengestellt, um Ihre Gaumen auf eine aufregende Reise mitzunehmen.
Von fruchtigen und erfrischenden Mischungen bis hin zu klassischen Favoriten -
bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Aperitif

	€
APEROL SPRITZ	**7,00**
HUGO	**7,00**
MOJITO	**7,50**
LILLET WILD BERRY	**7,50**
LILLET SPRITZ	**7,00**
LIMONCELLO SPRITZ	**7,00**
ROSSATO SPRITZ	**7,00**
CAMPARI SPRITZ	**7,00**
CAMPARI SODA / ORANGE	**6,50**
TEQUILA SUNRISE	**7,50**
MARTINI BIANCO	**6,00**
OUZO AUF EIS	**4,50**
PROSECCO	**4,00**

Lassen Sie sich verführen

Unsere neuen Aperitifs sind nicht nur erfrischend,
sondern auch perfekt dazu geeignet,
Ihren Appetit anzuregen und Ihre Geschmacksknospen
auf das bevorstehende kulinarische Erlebnis vorzubereiten.

Seien Sie abenteuerlustig und probieren Sie etwas Neues.
Unsere Aperitifs sind der ideale Auftakt
für einen unvergesslichen Abend im Restaurant Grevena.

Cremes

		€
1.	**AUBERGINENCREME** Aus frischen Auberginen zubereitet mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern	6,20
2.	**TARAMAS** Aus Fischrogen zubereitete Vorspeise nach altem, traditionellem Rezept	6,00
3.	**ZAZIKI** Aus original griechischem Joghurt mit frischem, kleingehacktem Knoblauch und Gurken angemacht. Eine treue Beilage für jedes Gericht	6,00
4.	**ZAZIKI & PITA** Zaziki mit Fladenbrot	6,50
5.	**SCHAFSKÄSECREME** Fetakäse mit leicht pikanter, geriebener Paprika	6,50

Mezedes

29.	**MUSLITOS DEL MAR** Paniertes Krebsfleisch serviert mit Taramas	8,00
6.	**OKTOPUSSALAT** Zartes Fleisch aus Mittelmeerkraken verfeinert mit Knoblauch und frischen Paprikastreifen mariniert in Essig-Öl-Dressing	9,20
33.	**OKTOPUS VOM GRILL** Auf Salatbouquet abgeschmeckt mit Olivenöl & Balsamico-Essig	19,90
34.	**GEGRILLTE PEPERONI** Abgeschmeckt mit hausgemachter Knoblauch-Kräuter-Sauce	7,00

Warme Vorspeisen

12.	**KNOBLAUCHBROT** Weißbrotscheiben mit Koblauchbutter knusprig gegrillt	5,00
13.	**AUBERGINEN** Gebratene Auberginen, serviert mit Zaziki	8,50
14.	**ZUCCHINI** Gebratene Zucchini, serviert mit Zaziki	8,50
15.	**DOLMADAKIA** Weinblätter mit Reis gefüllt, serviert in hausgemachter Olivenöl-Zitronensauce	9,00
16.	**AUBERGINEN FOURNOU** In Tomatensauce aus dem Ofen	8,50
19.	**RIESENBOHNEN** In Tomatensauce aus dem Ofen	9,00
32.	**GEFÜLLTE CHAMPIGNONS** Champignons gefüllt mit Frischkäse und verschiedene Käsesorten aus dem Backofen	9,00

G

Käsekreationen

€

8. SCHAFSKÄSE 8,00
Kalter Fetakäse mit Olivenöl und Oregano

10. SAGANAKI 8,50
Knusprig gebackener Fetakäse

11. FETA FOURNOU 11,00
Fetakäse aus dem Backofen, mit Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Oliven & Zwiebeln

17. ROTE PAPRIKA 8,50
Gefüllt mit Schafskäse. Dazu Olivenöl, Knoblauch und Oregano

20. GARNELEN SAGANAKI 13,00
Aus der Pfanne in hausgemachter Soße, mit gehackten Tomaten und Zwiebeln

30. MUSCHELN SAGANAKI 14,00
Aus der Pfanne, in hausgemachter Soße mit gehackten Tomaten und Zwiebeln

31. TIROPITAKIA 7,90
Blätterteig gefüllt mit Schafskäse

Suppen

21. BOHNENSUPPE 6,00

22. HÜHNERSUPPE 6,00

Alles auf den Tisch

9. PIKILIA Eine kalte Vorspeisenvariation mit 12,00
Zaziki, Taramas, Schafskäsecreme, Fetakäse kalt, Riesenbohnen,
Dolmadakia, garniert mit Peperoni, Tomaten & Gurken
für 2 Personen 19,90
für 4 Personen 35,00

25. KALT & WARM VARIATION 12,00
Eine Variation bestehend aus kalten und warmen Vorspeisen
für 2 Personen 19,90
für 4 Personen 35,00

Salate

23. GRIECHISCHER BAUERNSALAT 12,90
Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse, Oregano, Olivenöl

24. BAUERNSALAT 12,50
Grüner Salat, Krautsalat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, geriebener Schafskäse

27. SALAT - GYROS 12,90
Bunter Salat-Mix mit knusprigem Gyros, abgeschmeckt mit hausgemachter Vinaigrette

28. SALAT - HÜHNERBRUST 13,90
Bunter Salat-Mix mit gegrilltem Hühnerbruststreifen, abgeschmeckt mit hausgemachter Vinaigrette

Fischgerichte gebacken

		€
92.	**CALAMARIS IM GANZEN** Leicht gewürzte Tintenfischtube in Teigmantel serviert mit Tomatenreis, Zaziki & Salat	**17,50**
93.	**CALAMARIS RINGE** Leicht gewürzte Tintenfischringe in Teigmantel serviert mit Tomatenreis, Zaziki & Salat	**17,50**
97.	**SARDINEN** Knusprig gebackene Sardinen serviert mit Tomatenreis, Zaziki & Salat	**16,00**
101.	**FISCHPLATTE** Gebackene Garnelen, Calamaris, Sardinen & Fischfilet serviert mit Zaziki, Tomatenreis & Salat	**21,90**

Fischgerichte vom Grill

316.	**CALAMARIS** Abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl serviert mit Butterreis, Blattspinat und Salat	**19,00**
91.	**LACHSFILET** In feiner Senf-Dillsauce serviert mit Butterreis, Blattspinat und Salat	**21,90**
314.	**GARNELEN** Abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl serviert mit Butterreis, Blattspinat und Salat	**19,90**
98.	**FORELLE** Abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl serviert mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat	**19,90**
312.	**DORADE** Abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl serviert mit Salzkartoffeln, Blattspinat und Salat	**24,00**
99.	**DORSCHFISCHFILET** mit gegrilltem Gemüse und Salat	**22,00**
317.	**TRIO VOM GRILL** Calamaris, Lachsfilet & Garnelen Abgeschmeckt mit Zitrone und Olivenöl serviert mit Butterreis, Blattspinat und Salat	**22,90**

BEILAGENÄNDERUNGEN :
Pommes frites + 1,00€ - Tomatenreis + 1,00€ - Buttereis + 1,00€ - Gemüse + 3,00€

Der Mousaka

€

54. IMMER FRISCH & HAUSGEMACHT! **16,50**
Griechischer Auflauf mit Hackfleisch, frischen Auberginen, Kartoffeln, cremiger Bechamelsauce. Mit geriebenem Käse überbacken
FRAGEN SIE UNS DANACH!

Regionale Küche

38. SCHNITZEL „WIENER ART“ **16,00**
Paniert und Gold-Braun gebraten, dazu Pommes und Salat

40. CODRON-BLEU **17,00**
Schweinefleisch gefüllt mit Vorderschinken, Schmelzkäse, dazu Pommes und Salat

41. CORDON-BLEU „GREVENA“ **18,00**
Schweinefleisch gefüllt mit Schafskäse, Paprikastreifen, dazu Pommes und Salat

Kindergerichte

102. MINI SUVLAKI **12,00**
mit Zaziki, Pommes und Salat

103. MINI GYROS **12,00**
mit Zaziki, Pommes und Salat

104. MINI CALAMARIS **12,00**
mit Zaziki, Pommes und Salat

BEILAGENÄNDERUNGEN :
Pommes frites + 1,00€ - Tomatenreis + 1,00€ - Buttereis + 1,00€ - Gemüse + 3,00€

Schweinefleisch vom Grill

		€
64.	**GYROS** fein gewürztes und geschnitten frisch vom Drehspieß, serviert mit Zaziki, Pommes und Salat	**13,90**
65.	**GYROS PITA** Gyros mit Fladenbrot, Zaziki und Salat	**13,90**
66.	**SOUVLAKI** fein gewürztes Schweinefleisch am Spieß, Saftig gegrillt, dazu Zaziki, Pommes und Salat	**16,00**
67.	**LENDENSPIESS** fein gewürztes Schweinefleisch vom Grill am Spieß, mit Zaziki, Pommes und Salat	**17,00**
69.	**BIFTEKI** Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Zaziki, Tomatenreis und Salat	**16,80**

Vom Kalb

		€
74.	**KALBSLEBER** Saftig vom Grill serviert mit Tomatenreis, Zaziki & Salat	**17,50**

Geflügel vom Grill

61.	**HÄHNCHENBRUSTFILET** mit Tomatenreis, Zaziki und Salat	**17,20**
47.	**HÄHNCHENBRUSTFILET „GREVENA"** mit Lauch in Champignon-Sahnesauce und Butterreis. Dazu Salat	**18,90**

Lammgerichte

63.	**LAMMSPIESS** Mit gegrillten Zwiebeln & Paprika, serviert mit Pommes & Salat	**22,90**
72.	**LAMMKOTELETTS** Abgeschmeckt mit Zitrone & Oregano serviert mit Pommes & Salat	**21,00**

LAMMHAXE MIT BEILAGEN NACH WAHL **19,90**

48. Mit grünen Bohnen & Salat
49. Mit Auberginen & Salat
50. Mit Reisnudeln & Salat
51. Mit Riesenbohnen & geriebenem Feta, dazu Salat
52. Mit Stifado / Schallotenzwiebeln & Salat

G

Variationen vom Grill

75.	**MELODIE VARIATION**	Gyros, Bifteki & Souvlaki	**18,50**
76.	**GEMISCHTE VARIATION**	Gyros, Souvlaki & Steak	**17,90**
78.	**GREVENA VARIATION**	Gyros, Souvlaki, Bifteki & Steak	**19,50**
80.	**GYROS & CALAMARIS**		**18,00**
81.	**GYROS - SUVLAKI & CALAMARIS**		**19,00**
82.	**SUVLAKI & CALAMARIS**		**18,00**
68.	**GYROS & SUVLAKI**		**16,80**
83.	**MIX VARIATION**	Gyros, Bifteki, Souvlaki & Lammkotelett	**21,00**
84.	**DORF VARIATION**	Souvlaki, Bifteki, Calamares & Garnelen	**19,90**

* ALLE VARIATIONEN SERVIEREN WIR MIT POMMES & SALAT

Alles in der Mitte *für 2 Personen*

85. GREVENA-PLATTE **50,00**
Gyros, Souvlaki, Bifteki, Calamares & Garnelen serviert mit Pommes & Salat

86. CHEF-PLATTE **52,00**
Lammkotelett, Bifteki, Souvlaki, Gyros, & Scheiben Hähnchenbrustfilet
serviert mit Pommes & Salat

320. FISCHPLATTE **50,00**
gebackene Garnelen, Calamares, Gavros & Fischfilet serviert mit Tomatenreis & Salat

Mit Metaxausauce

43. LENDENMEDAILLONS „METAXA" **17,00**
in Metaxasauce, dazu Pommes und Salat

59. GYROS „METAXA" **17,50**
Gyros vom Schwein in Metaxasauce.
Mit Goudakäse überbacken, dazu Pommes und Salat

70. BIFTEKI SPEZIAL **22,00**
Hacksteak/Hackfleisch gefüllt mit Schafskäse, in Metaxasauce, geriebenen Goudakäse,
dazu Pommes und Salat

87. ROULADEN VOM GRILL **22,00**
Schweinefleisch gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Tomaten, Senf, in Metaxasauce,
geriebenem Goudakäse, Pommes und Salat

BEILAGENÄNDERUNGEN :
Pommes frites + 1,00€ - Tomatenreis + 1,00€ - Buttereis + 1,00€ - Gemüse + 3,00€

Desserts

		€
115.	**GALAKTOBUREKO** Blätterteig mit Griecremefüllung und Vanilleeis	6,50
117.	**GRIECHISCHER JOGHURT** mit Honig und Walnüssen	5,50
118.	**SOUFFLE AU CHOCOLATE** Heißes Schokoladensoufflé	6,90
119.	**GEMISCHTES EIS** 4 Kugeln	6,00
120.	**GEMISCHTES EIS** Schokolade, Vanille und Erdbeere mit Sahne	7,00

Passend Dazu

ESPRESSO	2,20
GRIECHISCHER MOKKA	3,00
TASSE KAFFEE	2,50
CAPPUCCINO	4,00
LATTE MACCHIATO	4,50
CAFE FRAPPÉ	4,00
GLAS TEE Schwarz - Früchte - Kamille - Pfefferminze	3,00

Digestif

TSIPOURO DER GRIECHISCHE GRAPPA	3,00
WILLIAMS BIRNE	3,00

Kräuterliköre

JÄGERMEISTER	2cl	3,00
RAMAZZOTTI	2cl	3,00
FERNET BRANCA	2cl	3,00

Alkoholfreie Getränke

		€		€
TAFELWASSER	0,4l	3,50		
STILLES WASSER	0,5l	4,00	1,0l	6,50
MINERALWASSER	0,7l	6,50		
COCA-COLA	0,2l	3,20	0,4l	4,20
COCA-COLA ZERO	0,2l	3,20	0,4l	4,20
FANTA	0,2l	3,20	0,4l	4,20
SPEZI	0,2l	3,20	0,4l	4,20
ZITRONENLIMONADE	0,2l	3,20	0,4l	4,20
BIONADE HOLUNDER			0,33l	5,00
RED BULL			0,25l	5,50

Säfte & Schorlen

APFELSAFT	0,3l	4,20		
ORANGENSAFT	0,3l	4,20		
TRAUBENSAFT	0,3l	4,20		
JOHANNISBEERENSAFT	0,3l	4,20		
MARACUJASAFT	0,3l	4,20		
SAFTSCHROLE	0,2l	3,50	0,4l	4,20

Biere

LEDERER PILS VOM FASS	0,4l	4,50
ÜBERSEE HELLES BIER VOM FASS	0,5l	4,20
DUNKLES BIER	0,5l	4,50
ZIRNDORFER KELLERBIER	0,5l	4,70
CLAUSTHALER ALK. FREIES BIER	0,5l	4,70

WEIZEN

HELLES HEFEWEIZEN VOM FASS	0,5l	4,50
DUNKLES HEFEWEIZEN	0,5l	4,50
KRISTALLWEIZEN	0,5l	4,50
LEICHTES HEFEWEIZEN	0,5l	4,50
ALKOHOLFREIES WEIZEN	0,5l	4,50

MISCH MASCH

RADLER	0,5l	4,50
COLA-WEIZEN	0,5l	4,70
RUSS	0,5l	4,70

Offene Weißweine

			€		€
HAUSWEIN BIO	TROCKEN	0,2l	6,00	0,5l	13,50
MOSHOFILERO	TROCKEN	0,2l	6,50	0,5l	13,50
IMIGLYKOS	LIEBLICH	0,2l	6,00	0,5l	13,50
RETSINA	GEHARZT	0,2l	5,50	0,5l	12,50
SAMOS MUSKAT	DESSERTWEIN	0,2l	6,50	0,5l	13,00
WEISSWEINSCHORLE	SAUER / SÜSS			0,3l	6,00

Offene Rotweine

			€		€
HAUSWEIN	TROCKEN	0,2l	6,00	0,5l	13,50
NAOUSSA	TROCKEN	0,2l	6,50	0,5l	14,00
IMIGLYKOS	LIEBLICH	0,2l	6,00	0,5l	13,50
MAVRODAPHNE	LIKÖRWEIN	0,2l	6,50	0,5l	14,00

Offene Roséweine

			€		€
MAKEDONIKOS ROSÉ	TROCKEN	0,2l	6,00	0,5l	13,50
IMIGLYKOS	LIEBLCH	0,2l	6,00	0,5l	13,50

Flaschenweine

**WENN SIE INTERESSE AN FLASCHENWEINEN HABEN,
FRAGEN SIE UNS EINFACH NACH DER WEINKARTE.**

WIR FREUEN UNS DARAUF, SIE ZU BEDIENEN!

Cognac

		€
METAXA 5 STERNE		3,00
METAXA 7 STERNE		3,50
METAXA 40 JAHRE		4,50

Spirituosen

OUZO KATSAROS	2cl	2,50
OUZO OF PLOMARI	200ml	14,00
AMARETTO	2cl	2,50
KIRSCHLIKÖRE	2cl	2,00
TEQUILA	2cl	2,50
WODKA	2cl	3,00
BAILEYS	2cl	4,00

Longdrinks

BACARDI COLA	4cl	6,50
JACKY COLA	4cl	7,00
WODKA RED BULL	4cl	7,00

Cocktails

MOJITO	8,00
CAIPIRINHA	8,50
MARGARITA	8,50
TEQUILA SUNRISE	7,50
COSMOPOLITAN	9,00
CUBA LIBRE	8,50

GREVENA

GRIECHISCHES RESTAURANT