#mykonosGE

MYKONOS
RESTAURANT

LIEBE GÄSTE & FREUNDE DES HAUSES!

Ein herzliches Willkommen in unserem Restaurant Mykonos am Rungenberg.

Im Jahr 1960 begann unser Großvater seinen Beruf als Koch selbstständig mit einer kleinen Griechischen Taverne in unserem Heimatort Preveza auszuüben. Schon früh lehrte er seinen Kindern die Kunst mit frischen Zutaten aus dem eigenen Garten etwas Einzigartiges zu schaffen. So enstanden auch unsere berühmten „kretanischen Kartoffeln“, damals noch „Patates tou Chef“ genannt. Unser besonderes Augenmerk liegt daher nicht nur auf unseren großartigen Grillspezialitäten, wie unserem selbst hergestellten Gyros, in Rotwein eingelegten Souvlakispießen und dem selbst hergestellten Hackfleisch für unser Bifteki, sondern auch auf der traditionellen griechischen Küche aus Mutters Kochtopf, wie Stifado,frischem Fisch und verschiedenen Lammspezialitäten.

„SPEISEN“ IST MEHR ALS EINFACH NUR „ESSEN“.

Ein paar schöne Stunden im Kreis der Familie und Freunden bieten eine Lebensqualität, die einem „kleinen Urlaub“ vom Alltag gleichkommen. Dies ist auch der Grund, warum wir uns für diesen Umzug entschlossen haben.

„DER BIERGARTEN“

Probieren Sie unsere neuen Mezze Platten (gemischten Vorspeisenplatten) mit einem Glas Wein oder Ouzo in unserem Biergarten der mit seinem traumhaften Ausblick auf die Rungenberghalde und seiner einzigartigen Atmosphäre dazu einlädt, sich wie in Griechenland zu fühlen.

Ihre Familie Gkovilas

Bei Allergien, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter!
Alle Speisen auch zum mitnehmen!

GENUSS VERSCHENKEN?

Sie suchen noch eine Geschenkidee? Mit unseren Gutscheinen verschenken Sie Genuss & einfach eine schöne Zeit. Perfekt zum Geburtstag, zu Weihnachten oder um einfach mal „Danke!“ zu sagen.

= VEGETARISCH

DIPS

1 Zaziki [G] 4,90
hausgemachte Joghurtspeise [G] mit Knoblauch

2 „Taramas“ [D,G] 5,90
delikate Fischrogenpaste [D,G] mit Zitrone

3 Auberginensalat [G] 5,50
verfeinert mit Knoblauch

4 „Kafteri“ [G] 5,50
Créme aus Fetakäse [G], scharf

5 Feta Crème [G] 5,50
Créme aus Fetakäse [G] und Paprika

6 Rote Bete Crème [G,H] 5,50
Crème aus Rote Bete, griechischem Joghurt [G], Knoblauch und Walnüssen [H]

7 „Skordalia“ 5,50
hausgemachtes Knoblauchpüree

8a „Dreierlei“ [G,H] 5,50
Zaziki [G], Rote Beete Creme [G,H], Auberginensalat [G]

8b „Pikilia“ [G] 7,50
eine Variation von Dips zum probieren

Passend dazu!

830 „gegrilltes Pita Brot“ [A1] 1,90
mit Olivenöl und Knoblauch

FRISCHES AUS DEM MEER

15 gebratene Sardinen [D] 7,50
nach griechischer Fischerart zubereitet

16 Baby Calamari [A1,N] 8,90
mehlierte Baby Calamari [N] aus der Pfanne

WARME VORSPEISEN

8c Gigantes 6,50
Riesenbohnen in Tomatensauce

9 Dolmadakia 6,50
mit Reis gefüllte Weinblätter und Zitronensauce

10 Oliven und Peperoni
mit Olivenöl und Knoblauch
a) natur 5,50 / b) gegrillt 5,90

11 Gebratene Zucchini und Auberginen [A1,C] 6,50
in einem Bierteig [A1,C], dazu hausgemachtes Knoblauchpüree

12 „Champignons à la Chef“ [G] 7,90
Champignons aus der Pfanne, gelöscht mit Weißwein und Oliven-Zitronenmarinade garniert mit geriebenem Fetakäse [G]

13 Dakos „die griechische Bruschetta“ [A1,G] 6,90
kretischer Zwieback [A1] mit Tomate, Basilikum und geriebenem Fetakäse [G]

14 Spitzpaprika 5,90
mit Knoblauchsauce und Fetakäse [G]

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot

VEGETARISCHE GERICHTE

31 **Rote Bete „Haloumi“ Salat** [G] 13,90
zypriotischer halbfester Käse [G] gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, serviert auf Rote Bete Salat mit Apfelspalten

33 **„Kritharaki Basiliko“** [A1,G,H] 10,90
Langkornnudeln [A1] mit einem Pesto aus Basilikum, Feta-Käse [G] & Walnuss [H]

34 **„Tourlou“** [A1,G] 10,90
mediteranes Gemüse in Tomatensauce mit Auberginen, Paprika mit geriebenem Feta-Käse [G] dazu Pita Brot [A1]

RUMPSTEAK

55 **250g Rumpsteak vom Grill mit Salat**
a) inkl. Beilage nach Wahl 24,90
b) mit einer Sauce & Beilage nach Wahl 26,90

Weinempfehlung:
AROMA LOFOU [L] *0,2l 5,90 0,75l 18,90*
Rotwein, Griechenland

BEILAGEN

100. **Pommes Frites**
101. **Reis**
102. **„Kretanische Kartoffeln“** [G]
103. **Bratkartoffeln mit Speck** [2,3,8]
104. **Folienkartoffel** [G]
105. **Gemüse-Mix vom Grill** [G]
106. **„Kritharaki“** [A1]
107. **griechische Pommes** [G]
Kartoffelspalten mit Oregano & geriebenem Graviera-Käse [G]

SAUCEN

90. **Metaxasauce** [G]
91. **Mykonossauce** [G]
92. **Weißweinsauce**
93. **Pfeffersauce** [G]
94. **Sauce Béarnaise** [C,G]
95. **Mayonnaise** [C,3]
96. **Zaziki** [G]
97. **Feta Crème** [G]
98. **Rote Bete Crème** [G]
99. **Kräuterbutter** [G,I,J]

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

ORIGINAL GRIECHISCHE VORSPEISEPLATTEN (MEZZEDES)

17 **Mezze Platte** [G,3] (für 2 Personen) 17[50]
Verschiedene Dips, Dolmadakia, gebratene Auberginen, Riesenbohnen, Spitzpaprika und vieles mehr...

18 **Ouzo Mezze Platte** [G,3] (für 2 Personen) 21[90]
Speisen Sie wie ein echter Grieche!
Eine Reihenfolge verschiedener Vorspeisen für zwei Personen, mit einer kleinen Flasche „Plomari" Ouzo (200ml) & Eis

GRIECHISCHE KÄSEVARIATIONEN

19 **Fetakäse** [G] 8[00]
mit Zwiebeln und Öl

20 **Saganaki** [A1,C,G] 8[20]
gebratener Fetakäse [G] in Eier-/Mehlteig [A1,C] paniert

21 **Saganaki „Meli"** [G,K] 8[50]
gebratener Fetakäse [G] paniert mit Sesam [K], dazu Thymianhonig

22 **Fetakäse aus dem Ofen** [G] 8[50]
mit Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Oregano

23 **Haloumi aus Zypern** [G] 7[50]
ein halbfester milder Käse [G] in der Pfanne zubereitet mit griechischem Olivenöl und Rosmarin

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot [A1]

SALATE

32 **Hähnchensalat** [A1,G] 13[90]
gemischter grüner Salat mit Parmesan [G], Hähnchenstreifen [A1], Croutons [A1] und Balsamicodressing

31 **Rote Bete „Haloumi" Salat** [G] 13[90]
zypriotischer halbfester Käse [G] gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, serviert auf Rote Bete Salat mit Apfelspalten

30 **Original griechischer Bauernsalat** [G]
mit Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Fetakäse [G]
a) klein 6[90] / b) groß 11[90]

GYROS- UND GRILLSPEZIALITÄTEN

40 **Gyros mit Zaziki** [G] 14,50
dazu Pommes & Reis

41 **Gyros überbacken** [G,1] 15,90
Gyros mit Metaxasauce [G] und Käse [G,1] überbacken, dazu Pommes & Reis

42 **Gyros Pfanne Spezial** 15,90
in Metaxasauce [G] gebraten, dazu Pommes & Reis

43 **Souvlaki** 14,90
2 Fleischspieße vom Schwein, dazu Pommes & Reis

44a **Zentauren Teller** 14,90
Gyros und 1 Souvlaki, dazu Pommes & Reis

44b **Hermes Teller** 14,90
Gyros und 1 griech. Bauernspieß, dazu Pommes & Reis

44c **Lady-Teller** 15,90
2 kleine Hähnchenspieße, dazu Bauernsalat & Pita-Brot

45 **Ouzo Teller** 16,50
Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzoukia, dazu Pommes, Reis & einem Ouzo

46 **Parga Teller** 16,50
Gyros und 2 Schweinesteaks mit Weißweinsauce, dazu Pommes & Reis

47 **Korfu Teller** [G] 19,90
Gyros, 2 Lammkotelett, 1 Schweinesteak und Zaziki [G], dazu Pommes & Reis

48 **griechischer Bauernteller** [A1] 19,90
Gyros, 1 Lammkotelett, 1 griech. Bauernspieß, 1 Souzouki, 1 Pita Brot Ecke [A1], Mama's eingelegte Zwiebeln, dazu Pommes & Reis

49 **Mykonos Teller** 20,90
Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Leber, 1 Souzouki, Schweinesteak , dazu Pommes & Reis

50 **Steak Teller** [G] 20,90
1 Rindersteak, 1 Hähnchenbrustfilet & 1 Schweinesteak serviert mit einer Steaksauce [G], dazu Pommes & Reis

51 **Zarte Rinderleber**
a) mit Röstzwiebeln, dazu Pommes & Reis 13,90
b) mit Gyros, dazu Pommes & Reis 15,90

52 **Bifteki** [G] 14,90
Hackfleisch mit Fetakäse [G] gefüllt, dazu Pommes & Reis

53 **„Baumann Teller"** 16,90
1 Bifteki und Gyros, dazu Pommes & Reis

54 **Bifteki „Mykonos"** [G,1] 16,90
1 Bifteki mit Mykonossauce und Käse [G,1] überbacken, dazu Pommes & Reis

Unser Hackfleisch besteht aus Schweine- und Rindfleisch und wird von uns selbst hergestellt!
Somit ermöglichen wir Ihnen besten Geschmack und Frische!

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

BEST OF
4 JAHRZEHNTE MYKONOS

60 **Souzoukia Spezial** [G,1] 16^{90}
Gehacktes mit Metaxasauce [G] und Käse [G,1] überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln" [G] (Kartoffelscheiben mit Creme gratiniert)

61 **Zarte Schweinemedaillons** [G,1] 18^{90}
mit Metaxasauce [G] und Käse [G,1] überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln" [G]

62 **Teufelspieß** [G] 18^{90}
1 großer Filetspieß vom Schwein, pikant zubereitet, dazu Zaziki [G], Reis und Pommes Frites

63 **„Kontosouvli"** [G] 16^{90}
1 Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet dazu griech. Pommes [G] (Kartoffelspalten frittiert mit geriebenem Graviera Käse)

64 **Hähnchenbrustfilet** [G,1] 15^{90}
mit einer Weißweinsauce, Tomatenscheiben und Käse [G,1] überbacken, dazu Pommes Frites & Reis

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

PLATTE FÜR 2 PERSONEN
oder mehr!

57 **Janni Platte** [G] **für 2 oder mehr** 44^{90} je weitere Person +21^{90}
Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Souvlaki, 2 Lammkoteletts, 2 Souzoukia, Zaziki [G], Reis, Pommes Frites, 1 großer Bauernsalat

58 **Christo Platte** [G] **für 2 oder mehr** 42^{90} je weitere Person +20^{90}
Gyros, 2 Bifteki, 2 Bauernspieße, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Rinderleber, Zaziki [G], Reis, Pommes Frites, 1 großer gemischter Salat

TRADITIONELL GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

71 **„Stifado“** 15^{90}
Rindfleisch aus dem Ofen nach Opa's altem Rezept,
mit ganzen kleinen Zwiebeln in Rotwein geschmort und Rosmarinkartoffeln

72 **Rindfleisch aus dem Ofen** je 15^{90}
in Rotwein geschmort, nach Opa´s altem Rezept zubereitet,
dazu wahlweise:
a) Auberginen / **b)** Riesenbohnen / **c)** Grüne Bohnen / **d)** Kritharaki [A1] (griechische Langkornnudeln)

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

65 **„Kototigania“** 16^{90}
Hähnchenstreifen in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Reis

66 **„Das essen die ATHENER gerne“** [G] 18^{90}
3 Schweinemedaillons mit Metaxasauce [G],
dazu Pommes Frites und Reis

67 **„Sikoti Tiganito“** 15^{90}
Rinderleber in Olivenöl gebraten mit Paprika,
Oregano, Zitrone und Zwiebeln,
dazu Pommes Frites und Reis

68 **„Arni Tiganito“** 28^{90}
Lammfilet aus der Pfanne, mediterran zubereitet
mit griechischem Olivenöl, Thymian und
Rosmarinkartoffeln

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

FISCHGERICHTE

Weinempfehlung:
AMETHYSTOS [L] *0,2l 8,90 0,75l 28,90*
Weißwein, Griechenland

79 **Poseidon's Platte** [A1,D,G,N] 18,90
mehlierte Baby Calamari [N] und Sardinen [D] serviert
mit Zaziki [G], Pita Brot [A1] und Bauernsalat

80 **Baby Calamari** [A1,D,G,N] 18,90
mehliert [A1] dazu Gemüse, Taramas [D,G]
und Rosmarinkartoffeln

81 **Oktopus** [D,G,N] 20,90
vom Grill, dazu Gemüse, Taramas [D,G]
und Rosmarinkartoffeln

82 **„Garides tiganites"** [B,D,G] 20,90
Black Tiger Garnelen mit griech. Olivenöl,
mit frischer Zitrone abgeschmeckt, dazu
Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas [D,G]

83 **Lachs** [D,G] 19,90
gegrillt, dazu Rosmarinkartoffeln,
Gemüse und Taramas [D,G]

Fang des Tages?

Fragen Sie auch unser Personal nach frischem Fisch wie
Dorade, Loup de Mer (Wolfsbarsch) und Seezunge!

Weinempfehlung:
AMETHYSTOS L 0,2l 8,90 0,75l 28,90
Rotwein, Griechenland

Unser Tipp!

LAMMSPEZIALITÄTEN

73 **Prevesa Teller** G 25,90
5 Lammkronen vom Grill mit „Kretanischen Kartoffeln" G
(Kartoffelscheiben mit Creme gratiniert)

74 **Jouwetsi Spezial** A1,G 25,90
5 Lammkronen vom Grill mit einem Spezialgewürz verfeinert,
dazu Kritharaki A1 (Langkornnudeln) mit Fetakäse G überbacken

75 **Lammfilet vom Grill** 27,90
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

KINDERGERICHTE

bis 12 Jahre

84 **„Kokkinoskoufitsa"** 9,00
1 Souvlakispieß mit Pommes Frites

85 **Kleines Gyros** 9,00
mit Pommes Frites

86 **Hähnchenschnitzel** A1,C 9,00
mit Pommes Frites

SENIORENGERICHTE

120 **„Yia Yia"-Teller** 12,90
Gyros & ein kleiner Hähnchenspieß mit
Pommes Frites und Salat

121 **„Pappou"-Teller** 12,90
Gyros & Rinderleber mit
Pommes Frites und Salat

BEILAGEN

100. **Pommes Frites** 3,50
101. **Reis** 3,20
102. **„Kretanische Kartoffeln“** [G] 4,90
103. **Bratkartoffeln mit Speck** [2,3,8] 4,90
104. **Folienkartoffel** [G] 5,90
105. **Gemüse-Mix vom Grill** 5,50
106. **„Kritharaki“** [A1] 5,00
107. **griechische Pommes** [G] 4,50
Kartoffelspalten mit Oregano & geriebenem Graviera-Käse [G]

SAUCEN

90. **Metaxasauce** [G] 2,50
91. **Mykonossauce** [G] 2,50
92. **Weißweinsauce** 2,50
93. **Pfeffersauce** [G] 2,50
94. **Sauce Béarnaise** [C,G] 2,50
95. **Mayonnaise** [C,3] 1,00
96. **Zaziki** [G] 2,00
97. **Feta Crème** [G] 2,00
98. **Rote Bete Crème** [G] 2,00
99. **Kräuterbutter** [G,I,J] 2,50

DESSERT / EIS

Griechischer Joghurt [G,H] 5,00
mit Honig und Walnüssen [H]

Schokobecher [C,G,F,H] 4,90
2 Kugel Schokoladeneis [C,G,F,H] & 1 Kugel Vanilleeis [C,G,F,H]
mit Sahne [G] & Schokoladensauce [G]

Gemischtes Eis [C,G,F,H] 4,90
Vanille-[C,G,F,H], Erdbeer-[C,G,F,H] & Schokoladeneis [C,G,F,H]
mit Sahne [G]

Eiszwerg [C,G,F,H] 3,60
Vanille-[C,G,F,H], Erdbeereis [C,G,F,H] mit Sahne [G] und
bunten Streuseln [G]

Fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Tagesdesserts wie:

Ekmek
feine Weizenfäden mit Sirup, Walnüssen, Vanillecreme und Sahne

Galaktoboureko
Blätterteigtasche mit Vanillegrießcreme,
warm serviert mit Vanilleeis und Sahne

Panna Cotta
aus Kokosnussmilch mit Erdbeersauce

u.v.m.

GRIECHISCH FEIERN?

Unser Restaurant ist die Adresse für stimmungsvolle Griechische Feiern!
Genießen Sie gemeinsam mit bis zu 45 Gästen (im Biergarten sogar bis 75 Gäste)
mediterrane Spezialitäten und einer herzliche original griechische Stimmung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

WE ♥ NEW FRIENDS!

#mykonosGE

Allergene & Zusatzstoffe:

A: Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse u.a. A1 Weizen, A4 Gerste, B: Krebstiere/-Erzeugnisse, C: Eier/-Erzeugnisse, D: Fisch/-Erzeugnisse, E: Erdnüsse/-Erzeugnisse, F: Soja/-Erzeugnisse, G: Milch/-Erzeugnisse, H: Schalenfrüchte/-Erzeugnisse, I: Sellerie/-Erzeugnisse, J: Senf/-Erzeugnisse, K: Sesam/-Erzeugnisse, L: Schwefeldioxid und Sulphite, M: Lupinen/-Erzeugnisse, N: Weichtiere/-Erzeugnisse

1: mit Farbstoffen, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: gewachst, 7: geschwärzt, 8: mit Phosphat, 9: mit Milcheiweiß, 10: mit Süßungsmittel, 11: einer Zuckerart, 12: chininhaltig, 13: Säuerungsmittel, 14: Stabilisator Xanthan 15: Nitrit 16: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 17: koffeinhaltig, 18: erhöhter Tauringehalt, 19: bestrahlt, 20: mit Jodsalz, 21: gentechnisch verändert, 22: enthält eine Phenylalaninquelle,

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

= vegetarisch

Restaurant Mykonos
Horster Str. 246 | 45897 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 / 42563
info@mykonos-gelsenkirchen.de
www.mykonos-gelsenkirchen.de