

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 entstanden 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 Souvlakispiößen 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.



DIPS

🌿 1 Zaziki^G 560

hausgemachte Joghurtspeise^G mit Knoblauch

2 „Taramas“^{D,G} 650

delikate Fischrogenpaste^{D,G} mit Zitrone

🌿 3 Auberginensalat^G 590

verfeinert mit Knoblauch

🌿 4 „Kafteri“^G 590

Crème aus Fetakäse^G, scharf

🌿 5 Feta Crème^G 590

Crème aus Fetakäse^G und Paprika

🌿 6 Rote Bete Crème^{G,H} 590

Crème aus Rote Bete, griechischem Joghurt^G, Knoblauch und Walnüssen^H

🌿 7 „Skordalia“^G 590

hausgemachtes Knoblauchpüree

🌿 8a „Dreierlei“^{G,H} 650

Zaziki^G, Rote Beete Creme^{G,H}, Auberginensalat^G

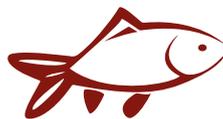
🌿 8b „Pikilia“^G 790

eine Variation von Dips zum probieren

Passend dazu!

🌿 830 „gegrilltes Pita Brot“^{A1} 250
mit Olivenöl und Knoblauch

FRISCHES AUS DEM MEER



14 Black Tiger Garnelen^D 1350

in Tomatensauce und mit Ouzo abgelöscht

15 gebratene Sardinen^D 890

nach griechischer Fischerart zubereitet

16 Baby Calamari^{A1,N} 1050

mehlierte Baby Calamari^N aus der Pfanne

WARME VORSPEISEN

🌿 8c Gigantes^G 690

Riesenbohnen in Tomatensauce

🌿 9 Dolmadakia 790

mit Reis gefüllte Weinblätter und Zitronensauce

🌿 10 Oliven und Peperoni

mit Olivenöl und Knoblauch
a) natur 590 / b) gegrillt 650

11 „Keftedakia“^G 890

kleine Hackbällchen in Tomatensauce
und geriebenem Fetakäse^G

🌿 12 „Champignons à la Chef“^G 890

Champignons aus der Pfanne, gelöscht mit Weißwein und
Oliven-Zitronenmarinade garniert mit
geriebenem Fetakäse^G

🌿 13 „Papoutsaki Imam“^G 890

Aubergine gefüllt mit geschmorten Zwiebeln &
Käse überbacken

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot

VEGETARISCHE GERICHTE

31 Rote Bete „Haloumi“ Salat^G 16⁹⁰

zypriotischer halbfester Käse^G gebraten mit Olivenöl und Knoblauch, serviert auf Rote Bete Salat mit Apfelspalten

33 „Kritharaki Basiliko“^{A1,G,H} 13⁹⁰

Langkornnudeln^{A1} mit einem Pesto aus Basilikum, Feta-Käse^G & Walnuss^H

34 „Turlou“^{A1,G} 13⁹⁰

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 27⁹⁰

b) mit einer Sauce & Beilage nach Wahl 28⁹⁰

Weinempfehlung:
AROMA LOFOU^L 0,2l 5,90 0,75l 18,90
Rotwein, Griechenland



BEILAGEN

100. Pommes Frites

101. Reis

102. „Kretanische Kartoffeln“^G

105. Gemüse-Mix vom Grill^G

106. „Kritharaki“ Langkornnudeln^{A1}

107. griechische Pommes^G

Kartoffelspalten mit Oregano & geriebenem Graviera-Käse^G

SAUCEN

90. Metaxasauce^G

91. Mykonosauce^G

93. Pfeffersauce^G

94. Sauce Béarnaise^{G,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 Meze Platte ^{G,3} (für 2 Personen) 23⁹⁰

Verschiedene Dips, Dolmadakia, Keftedakia, Riesenbohnen, Spitzpaprika, Pita Brot, Oliven und Peperoni
...Ouzo dazu?



Zusammen genießen und sparen!
2 X OUZO „PLOMARI“ 4cl 6⁰⁰
auf Eis / 38% / Lesbos/ I. Arvanitis

GRIECHISCHE KÄSEVARIATIONEN

19 Fetakäse ^G 8⁵⁰
mit Zwiebeln und Öl

22 Fetakäse aus dem Ofen ^G 9⁵⁰
mit Olivenöl, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Oregano

20 Saganaki ^{A1,C,G} 8⁹⁰
gebratener Fetakäse ^G in Eier-/Mehlteig ^{A1,C} paniert

23 Haloumi aus Zypern ^G 8⁹⁰
ein halbfester milder Käse ^G in der Pfanne zubereitet mit griechischem Olivenöl und Rosmarin

21 Saganaki „Meli“ ^{G,K} 9⁵⁰
gebratener Fetakäse ^G paniert mit Sesam ^K, dazu Thymianhonig

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot ^{A1}

SALATE

32 Hähnchensalat ^{A1,G} 16⁹⁰
gemischter grüner Salat mit Parmesan ^G, Hähnchenstreifen ^{A1}, Croutons ^{A1} und Balsamicodressing

31 Rote Bete „Haloumi“ Salat ^G 16⁹⁰
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 6⁹⁰ / b) groß 12⁹⁰



BEST OF 4 JAHRZEHNTE MYKONOS

60 **Souzoukia Spezial** ^{G,1} 18⁹⁰

Gehacktes mit Metaxasauce^G und Käse^{G,1} überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“^G (Kartoffelscheiben mit Creme gratiniert)

61 **Zarte Schweinemedallions** ^{G,1} 21⁹⁰

mit Metaxasauce^G und Käse^{G,1} überbacken, dazu unsere Spezialität des Hauses, „Kretanische Kartoffeln“^G

62 **Teufelspieß** ^G 21⁹⁰

1 großer Filetspieß vom Schwein, pikant zubereitet, dazu Zaziki^G, Reis und Pommes Frites

63 **„Kontosouvli“** ^G 17⁹⁰

1 Spieß mit mariniertem Hähnchenbrustfilet dazu griech. Pommes^G (Kartoffelspalten frittiert mit geriebenem Graviera Käse)

64 **Zeus-Teller** ^G 18⁹⁰

2 Hähnchenspieße und 1 Bauernspieß dazu griech. Pommes^G (Kartoffelspalten frittiert mit geriebenem Graviera Käse) und Pfeffersauce

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

SPEZIALITÄTEN AUS DER PFANNE

65 **„Kototigania“** 16⁹⁰

Hähnchenstreifen in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Reis

66 **„Das essen die ATHENER gerne“** ^G 21⁹⁰

3 Schweinemedallions mit Metaxasauce^G, dazu Pommes Frites und Reis

67 **„Sikoti Tiganito“** 16⁹⁰

Rinderleber in Olivenöl gebraten mit Paprika, Oregano, Zitrone und Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Reis

68 **„Arni Mavrodaphne“** 30⁹⁰

Lammlachs aus der Pfanne, mit Mavrodaphne-Wein abgelöscht, dazu griechische Pommes (Kartoffelspalten)



GYROS- UND GRILLSPEZIALITÄTEN

40 Gyros mit Zaziki^G 15⁹⁰
dazu Pommes & Reis

41 Gyros überbacken^{G,1} 17⁹⁰
Gyros mit Metaxasauce^G und Käse^{G,1} überbacken,
dazu Pommes & Reis

42 Gyros Pfanne Spezial 17⁹⁰
in Metaxasauce^G gebraten, dazu Pommes & Reis

43 Souvlaki 16⁵⁰
2 Fleischspieße vom Schwein, dazu Pommes & Reis

44a Zentauren Teller 16⁵⁰
Gyros und 1 Souvlaki, dazu Pommes & Reis

44b Hermes Teller 16⁵⁰
Gyros und 1 griech. Bauernspieß, dazu Pommes & Reis

44c Aphrodite-Teller 17⁵⁰
2 kleine Hähnchenspieße, dazu Bauernsalat & Pita-Brot

45 Ouzo Teller 18⁵⁰
Gyros, 1 Souvlaki, 2 Souzoukia, dazu Pommes,
Reis & einem Ouzo

46 Parga Teller 18⁵⁰
Gyros und 2 Schweinesteaks mit
Metaxasauce, dazu Pommes & Reis

47 Korfu Teller^G 22⁹⁰
Gyros, 2 Lammkotelett, 1 Schweinesteak
und Zaziki^G, dazu Pommes & Reis

48 griechischer Bauerteller^{A1} 22⁹⁰
Gyros, 1 Lammkotelett, 1 griech. Bauernspieß,
1 Souzouki, 1 Pita Brot Ecke^{A1}, Mama's eingelegte
Zwiebeln, dazu Pommes & Reis

49 Mykonos Teller 23⁹⁰
Gyros, 1 Lammkotelett, 1 Souvlaki, 1 Leber,
1 Souzouki, Schweinesteak, dazu Pommes & Reis

50 Steak Teller^G 23⁹⁰
1 Rindersteak, 1 Hähnchenbrustfilet & 1 Schweinesteak
serviert mit einer Steaksauce^G, dazu Pommes & Reis

51 Zarte Rinderleber
a) mit Röstzwiebeln, dazu Pommes & Reis 15,90
b) mit Gyros, dazu Pommes & Reis 17,90

52 Bifteki^G 16⁹⁰
Hackfleisch mit Fetakäse^G gefüllt, dazu Pommes & Reis

53 „Baumann Teller“ 18⁹⁰
1 Bifteki und Gyros, dazu Pommes & Reis

54 Bifteki „Mykonos“^{G,1} 18⁹⁰
1 Bifteki mit Mykonosauce 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



TRADITIONELL GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

71 „Stifado“ 17⁹⁰

Rindfleisch aus dem Ofen nach Opa's altem Rezept,
mit ganzen kleinen Zwiebeln in Rotwein geschmort und Rosmarinkartoffeln

72 Rindfleisch aus dem Ofen je 17⁹⁰

in Rotwein geschmort, nach Opá's altem Rezept zubereitet,

dazu wahlweise:

a) Auberginen / **b)** Riesenbohnen / **c)** Grüne Bohnen / **d)** Kritharaki^{A1} (griechische Langkornnudeln)

PLATTE FÜR 2 PERSONEN *oder mehr!*

57 Janni Platte^g für 2 oder mehr 48⁹⁰ je weitere Person +23⁹⁰

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 45⁹⁰ je weitere Person +22⁹⁰

Gyros, 2 Bifteki, 2 Bauernspieße, 2 Hähnchenbrustfilets, 2 Rinderleber,
Zaziki^g, Reis, Pommes Frites, 1 großer gemischter Salat

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat



FISCHGERICHTE

79 Poseidon's Platte^{A1,D,G,N} 21⁹⁰

mehlierte Baby Calamari^N und Sardinen^D serviert mit Zaziki^G, Pita Brot^{A1} und Bauernsalat

80 Baby Calamari^{A1,D,G,N} 20⁹⁰

mehliert^{A1} dazu Gemüse, Taramas^{D,G} und Rosmarinkartoffeln

81 Oktopus^{D,G,N} 23⁹⁰

vom Grill, dazu Gemüse, Taramas^{D,G} und Rosmarinkartoffeln

82 „Garides tiganites“^{B,D,G} 22⁹⁰

Black Tiger Garnelen mit griech. Olivenöl, mit frischer Zitrone abgeschmeckt, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Taramas^{D,G}



Weinempfehlung:

AMETHYSTOS^L 0,2l 8,90 0,75l 28,90
Weißwein, Griechenland

Fang des Tages?

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



Weinempfehlung:
AMETHYSTOS¹ 0,2l 8,90 0,75l 28,90
 Rotwein, Griechenland

Unser Tipp!

LAMMSPEZIALITÄTEN

68 „Arni Mavrodaphne“ 30⁹⁰

Lammlachs aus der Pfanne, mit Mavrodaphne-Wein abgelöscht, dazu griechische Pommes (Kartoffelspalten)

73 Prevesa Teller^G 29⁹⁰

5 Lammkronen vom Grill mit „Kretanischen Kartoffeln“^G (Kartoffelscheiben mit Creme gratiniert)

74 Jouwetsi Spezial^{A1,G} 29⁹⁰

5 Lammkronen vom Grill mit einem Spezialgewürz verfeinert, dazu Kritharaki^{A1} (Langkornnudeln) mit Fetakäse^G überbacken

75 Lammfilet vom Grill 30⁹⁰

dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse

76 „Lamm Liebe“ 32⁹⁰

Lammlachs, Lammfilet & Lammkotelett, dazu griechische Pommes (Kartoffelspalten)

Zu allen Hauptgerichten servieren wir einen gemischten Salat

KINDERGERICHTE

bis 12 Jahre

84 „Kokkinoskoufita“ 9⁰⁰

1 Souvlakispiß mit Pommes Frites

85 Kleines Gyros 9⁰⁰

mit Pommes Frites

86 Hähnchenschnitzel^{A1,C} 9⁰⁰

mit Pommes Frites

SENIORENGERICHTE

120 „Yia Yia“-Teller 14⁹⁰

Gyros & ein kleiner Hähnchenspiß mit Pommes Frites und Salat

121 „Pappou“-Teller 14⁹⁰

Gyros & Rinderleber mit Pommes Frites und Salat

122 „Bifteki Mikro“ 14⁹⁰

1 kleines Bifteki mit Fetakäse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat

BEILAGEN

- 100. **Pommes Frites** 3⁸⁰
- 101. **Reis** 3⁵⁰
- 102. **„Kretanische Kartoffeln“** ^G 4⁹⁰
- 105. **Gemüse-Mix vom Grill** ^G 5⁵⁰
- 106. **„Kritharaki“** Langkornnudeln ^{A1} 5⁰⁰
- 107. **griechische Pommes** ^G 4⁹⁰
Kartoffelspalten mit Oregano &
geriebenem Graviera-Käse ^G

SAUCEN

- 90. **Metaxasauce** ^G 3⁰⁰
- 91. **Mykonossauce** ^G 3⁰⁰
- 93. **Pfeffersauce** ^G 3⁰⁰
- 94. **Sauce Béarnaise** ^{C,G} 3⁰⁰
- 95. **Mayonnaise** ^{C,3} 1⁰⁰
- 96. **Zaziki** ^G 2⁰⁰
- 97. **Feta Crème** ^G 2⁵⁰
- 98. **Rote Bete Crème** ^G 2⁵⁰
- 99. **Kräuterbutter** ^{G,I,J} 3⁰⁰

DESSERT / EIS

Griechischer Joghurt ^{G,H} 6⁵⁰
mit Honig und Walnüssen ^H

Schokobecher ^{C,G,F,H} 6⁹⁰
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} 6⁹⁰
Vanille-^{C,G,F,H}, Erdbeer-^{C,G,F,H} & Schokoladeneis ^{C,G,F,H}
mit Sahne ^G

Eiszwerg ^{C,G,F,H} 4⁵⁰
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

