

gioma
meze



Ask us for the
Dish of the Day!

Appetizers

Pita bread / bread 2,50 Olive oil 0.60ml 1,50

- Fried zucchini**
with yoghurt and spearmint
- 5-cheese croquettes**
with citrus thyme and ripe tomato marmalade
- Grilled apaki** (traditional cured pork)
with fava (split pea spread) and aged vinegar
- Roasted baby potatoes**
with rosemary
- Fried potatoes**
fresh hand-cut potatoes in their skins
- Homemade pie**
with chicken and graviera cheese
- Mushroom stew (giouvetsi)**
with galeni cream cheese, Shiitake mushrooms
oyster mushrooms, Shimeji mushrooms
- Fried graviera cheese "Saganaki"**
wrapped in phyllo with thyme honey and nuts
- Cauliflower** in coconut milk sauce
with turmeric
- Breaded oyster mushrooms**
with mayonnaise scented
with hazelnut and thyme
- Chickpea croquettes**
with yoghurt and spearmint
- Assortment of Cretan cheeses**
with dried fruits and breadsticks
- Skioufihta**
(traditional homemade Cretan pasta)
with stakovoutiro (fresh cream butter)
and anthotiro cheese

Salads



- Dakos**
Cretan barley rusk and xinohondros
(whole wheat coarsely ground and mixed
with goat's milk, sundried) with tomato,
feta cheese, oregano & olive oil
- Greek salad**
with galeni cream cheese & dakos,
cucumber, tomato, peppers, onion,
olives, oregano
- Refreshing salad**
with spinach, fennel, orange,
cherry tomatoes and almonds
- Green salad**
with lettuce and iceberg lettuce,
chicken apaki (traditional cured chicken),
croutons, egg and bacon vinaigrette

Spreads

- Fava (split pea spread)**
with spring onions
- Smoked aubergine spread**
in its skin, with yoghurt and sprout
- Tzatziki**
- Htipiti (mashed feta cheese)**
with roasted red peppers from Florina
- Xigalo**
(traditional Cretan acidified milk)



Vorspeisen

Pita brot / brot 2,50 olivenöl 0.60ml 1,50

- Frittierte Zucchini** V VG 4,50
mit Joghurt und minze
- 5-Käse-Kroketten** V 5,00
mit Zitrone-Thymian und Marmelade
aus reifer Tomate
- Gegrilltes Apaki** (geräucherte Wurst) GF 6,00
mit Platterbsenpüree und gealtertem Essig
- Baby-Ofenkartoffeln** V VG GF 4,00
mit Rosmarin
- Pommes Frites** V VG GF 3,50
frisch geschnitten mit der Schale
- Housegemachter Pastete** 6,50
mit Hähnchen und Greyerzer Käse
- Orzo mit Pilzen mit Galeni-Käse** V 7,50
(Pleurotus, Shimeji, Shiitake)
- Frittierte Greyerzer Käse** (Saganaki) V 5,50
in Blätterteig mit Thymianhonig und Nüssen
- Blumenkohl** V 4,00
mit Kokosmilch und Kurkuma
- Panierte Pleurotus-pilze** V 5,00
mit Mayonnaise aromatisiert
mit Haselnuss und Thymian
- Kichererbsekroketten** V VG 4,00
mit Joghurt und Minze
- Teller mit Käsesorten aus Kreta** V GF 6,50
mit getrockneten Früchten und Brotstängeln
- Handgemachte Sioufichta-Nudeln** V 5,50
mit reiner Butter und Anthotyros-Käse

Salate

- Dakos** V 4,00
Gersteszwieback und Xinochondro-Getreide mit
Tomate, Fetakäse, Oregano und Olivenöl
- Griechischer Salat** V GF 5,50
mit Galeni-Käse und Dakos-Zwieback,
Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel,
Oliven, Oregano
- Frischer Salat** V VG GF 6,00
mit Spinat, Fenchel, Orange,
Kirschtomaten und Mandeln
- Grüner Salat** GF 6,50
mit Kopfsalat und Eisberg,
Hähnchen-Apaki (geräucherte Wurst), Croutons,
Ei und Vinaigrette, Bacon

Brotaufstriche

- Platterbsenpüree** V VG 3,50
mit frischer Zwiebel
- Geräucherter Auberginensalat** V GF 4,00
mit der Schale, Joghurt und Keim
- Tzatziki** V VG GF 4,00
- Scharfe Käsecreme** V GF 4,00
mit gebackener Florina-Paprika
- Xygalo (Kretischer Quark)** V VG GF 3,50

Закуски

лаваш / кусок хлеба 2,50 оливковое масло 0.60ml 1,50

Жареные кабачки
с йогуртом и мятой

Крокеты из 5 видов сыра
с лимоннопахнущим тимьяном и томатным чатни

Копченая свинина апаки – гриль
с гороховым пюре и выдержанным виноградным уксусом

Мелкий картофель,
запеченный в духовке, с розмарином

Жареная картошка
свежего приготовления, с кожурой

Домашний пирог
с курятиной и сыром гравьера

Грибное ассорти с сыром галени в горшочке (вешенки, шимеджи, shitake)

Жареный сыр гравьера
в конверте из теста с тимьяновым медом и орехами

Цветная капуста
с кокосовым молоком и куркумой

Грибы «вешенки» в кляре
с майонезом, приправленным фундуком и тимьяном

Крокеты из нута
с йогуртом и мятой

Ассорти из критских сыров
с сухофруктами и хлебными палочками

Домашняя паста «скюфихта»
со сливочным бараньим маслом и сыром антотирос

Салаты



Дакос
критский ячменный сухарь и крупа с помидором, фетой, орегано и оливковым маслом

Греческий салат
с сыром галени и сухарем дакос, с огурцом, помидором, сладким перцем, луком, оливками и орегано

Свежий салат со шпинатом,
фенхелем, апельсином, помидорами черри и миндалем

Зеленый салат
с латуком и айсбергом, копченой курятиной, крутонами, яйцом и дрессингом на основе бекона

Кремы

Гороховое пюре
с зеленым лучком

Пюре из копченых баклажанов
с кожурой, йогуртом и проростками

Тзатзики

Острая сырная намазка
с запеченными сладкими флоринскими перцами

Мягкий сыр ксигало



Hors d'œuvres

Pain pita / pain 2,50 huile d'olive 0,60ml 1,50

Courgettes frites V VG 4,50
yaourt, menthe verte

Croquettes aux cinq fromages V 5,00
thym citron, confiture de tomates mûres

Apaki (porc fumé traditionnel) grillé GF 6,00
fava (purée de pois cassés jaunes), vinaigre vieilli

Grenailles rôties au four V VG GF 4,00
au romarin

Pommes de terre frites V VG GF 3,50
pommes de terre fraîches, coupées à la main

Tarte faite maison 6,50
au poulet et fromage graviera

Ragoût de champignons V 7,50
(pleurotes, Shimeji, Shiitake) au fromage galeni

“Saganaki” V 5,50
Fromage graviera frit
pâte phyllo fourrée, miel de thym, noix

Chou-fleur au lait de coco V 4,00
au curcuma

Pleurotes panés V 5,00
mayonnaise aromatisée à la noisette et au thym

Croquettes de pois chiches V VG 4,00
yaourt, menthe verte

Assortiment de fromages crétois V GF 6,50
fruits secs et grissini

Skioufihta faites maison V 5,50
(pâtes crétoises traditionnelles) stakovoutiro (beurre de crème fraîche), fromage anthotiro

Salades

Dakos V 4,00
Biscotte d'orge crétoise et xinohondros (blé complet moulu grossièrement et mélangé au lait de chèvre, séché au soleil) tomate, fromage feta, origan et huile d'olive

Salade grecque V GF 5,50
au fromage galeni et dakos, concombre, tomate, poivrons, oignons, olives, origan

Salade rafraîchissante V VG GF 6,00
aux épinards fenouil, orange, tomates cerise et amandes

Salade verte GF 6,50
à la laitue et à la laitue iceberg, apaki de poulet (poulet fumé traditionnel), croûtons, épinards, œuf et vinaigrette au bacon

A tartiner

Fava V VG 3,50
(purée de pois cassés jaunes) aux oignons verts

Purée d'aubergine fumée V GF 4,00
dans sa peau, yaourt et chou

Tzatziki V VG GF 4,00

Htipiti (purée de fromage féta) V GF 4,00
poivrons rouges de Florina rôtis

Xigalo V VG GF 3,50
(lait fermenté traditionnel crétois)

Veillez demander nos plats du jour!

Marinated

Marinated anchovies

Smoked mackerel fillet
with potato and spring onions

Marinated fresh tuna fish
with quinoa and tarama
(traditional fish roe spread)

Marinated sea bass in lemon juice
with olive oil, cherry tomatoes and
stamnagkathi (spiny chicory)

Seafood

Fresh steamed mussels
with aromatic herbs in wine and ouzo sauce

Fried squid*
with tarama (traditional fish roe spread)
and caper leaves

Grilled sardine fillet
with spinach and caramelised cherry tomatoes

Roasted shrimps*
with lemon and olive oil dressing and
in-season greens

Shrimp pasta with tomato,*
lemon verbena in basil pesto sauce

Grilled squid*
with aromatic greens

Grilled octopus*
with mashed chickpeas, cherry tomatoes
and verjuice (unripe grape juice)

Sea bass fillet
with spinach in light kakavia
(traditional fish soup) sauce

Fresh tuna fillet
in tuna fish sauce, lemon zest,
stamnagkathi (spiny chicory) and kadaif

Shrimp giouvarlakia*
(traditional-style croquettes)
with feta cheese, tomato, basil and arugula

Meat

Grilled pancetta
in honey dressing and fresh potatoes

Crispy potato with chicken
in tomato sauce and anothiro cheese

Traditional veal stew (giouvetsi)
with anothiro cheese

Pork neck with xinohondros
(whole wheat coarsely ground and mixed
with goat's milk, sundried)

Braised leg of lamb
chopped gyros-style with tomato,
onion and tzatziki

Grilled chicken leg
with fresh potatoes and oriental spices

Medium rare beef skirt steak
with rosemary and oven-baked potatoes

Boneless pork chops
with potatoes and vegetables

Beef short ribs
with oven-roasted potatoes
and carob syrup sauce

Beef fillet
with mashed cauliflower and carrot

Marinaden

Bitte fragen Sie nach
unseren Tagesangeboten!

Marinierte Anchovis GF 5,50

Geräuchertes Makrele-Filet GF 6,50
mit Kartoffeln und Frühlingzwiebel

Frischer marinierter Thunfisch GF 12,00
mit Quinoa und Fischrogenpaste

Marinierte Seebarsch GF 10,00
in Zitronensaft mit Olivenöl,
Kirschtomaten und Chicorée

Meeresfrüchte

Frische gedünstete Miesmuschel GF 7,50
mit Wein, Ouzo und Kräutern

Frittierte calamares* 8,00
mit Fischrogenpaste und Kaperblättern

Gegrilltes Sardinefilet GF 8,00
mit Spinat und karamelisierten Kirschtomaten

Gegrillte Garnelen* GF 11,50
Mit Oliven- und Zitrone-Soße
und Blattgemüse

Garnelenpasta mit Tomate,* 12,50
Verbene und Basilikumpesto

Gegrilltes Kalamari* GF 9,50
mit Blattgemüse

Gegrillter krake* GF 9,50
mit platterbsen püree (fava) und
unreife weintrauben

Seebarsch-Filet GF 13,50
Mit Spinat und leichter Fischsuppe-Soße

Frischer Thunfischfilet GF 18,00
mit Thunfischsoße, Zitronenzeste,
Chicorée und Kadaif-Blätterteig

Garnelen-Giouvarlakia* 10,00
mit Fetakäse, Tomate, Basilikum und Rauke

Fleisch

Gegrillter Bauchspeck (Pancetta) GF 6,50
mit Honigsoße und frischen Pommes

Knusprige Kartoffel mit Hähnchen GF 9,00
in roter Soße und Anthotyro-Käse

Orzo mit Kalbsfleisch 8,50
mit Anthotyro-Käse

Kalbs-Halsbraten 9,00
mit Xynochondro-Getreide

Geschmorte Lammkeule GF 9,00
feingeschnitten, mit Tomate,
Zwiebel und Tzatziki

Hähnchenkeule gegrillt GF 7,50
mit frischen Pommes und orientalischen Gewürze

Zwerchfell von Kalb mäßig gegrillt GF 10,50
mit Rosmarin und Ofenkartoffeln

Schweinekoteletts ohne Knochen GF 7,50
mit gebackener Kartoffel und Gemüse

Kalbsrippchen GF 9,50
mit gebackener Kartoffel
und Johannisbrot-Soße

Kalbsfilet GF 18,00
mit Blumenkohl- und Karottenpüree

Choice for: V: Vegetarian / VG: Vegan / GF: Gluten Free

Маринады

- Анчоусы маринованные**
Копченое филе скумбрии
с отварным картофелем и зеленым лучком
- Свежий тунец,**
маринованный с киноа и икрой
- Сибас, маринованные**
в соке лимона, оливковом масле,
с помидорами черри и зеленью цикория

Морепродукты

- Свежие мидии, припущенные**
в вине и узо со специями
- Жареные кальмары бейби***
с рыбной икрой и каперсовыми листьями
- Сардины гриль**
со шпинатом и карамелизованными
помидорами черри
- Запеченные креветки***
с дрессингом из лимона и оливкового
масла и сезонной зеленью
- Спагетти с креветками,*** томатами,
лимонной вербеной и песто из базилика
- Кальмар гриль***
с ароматной зеленью
- Осьминог гриль***
с пюре из нута, помидорами черри и
соусом из незрелого винограда
- Филе сибаса**
с шпинатом и легкой рыбной подливкой
- Филе свежего тунца**
с подливкой на основе тунца, лимонной
цедрой, зеленью цикория и тестом катаифи
- Фрикадельки из креветок***
с фетой, помидором,
базиликом и рукколой

Мясные блюда

- Панчетта гриль**
с медовым соусом и свежим картофелем
- Хрустящий картофель** с цыпленком
в томатном соусе сыром антотирос
- Говядина в горшочке**
с сыром антотирос
- Свиная шея**
с крупой
- Томленый бараний окорок,**
нарезанный как гирос, с помидором,
луком и тзатзики
- Куриный окорок гриль**
со свежим картофелем и восточными
специями
- Говяжья диафрагма**
средней прожарки
с розмарином и запеченным картофелем
- Свинные эскалопы без кости**
с запеченным в мундире
картофелем и овощами
- Говяжья грудинка**
с запеченным в мундире картофелем и
соусом кэроб
- Говяжье филе**
с пюре из цветной капусты и моркови

Marinés

Пожалуйста, спрашивайте о
наших ежедневных скидках!

- Anchois marinés** GF 5,50
- Filet de maquereau fumé** GF 6,50
pommes de terre, oignon verts
- Thon frais mariné** GF 12,00
au quinoa et aux œufs de poisson
- Bar mariné au jus de citron** GF 10,00
huile d'olive, tomates cerise
et stamnagkathi (chicorée épineuse)

Fruits de mer

- Moules fraîches à la vapeur** GF 7,50
aux herbes aromatiques, sauce à l'ouzo et au vin
- Calmars frits*** 8,00
aux œufs de poisson et feuilles de câpres
- Filet de sardine grillé** GF 8,00
aux épinards et tomates cerise caramélisées
- Crevettes Grillées*** GF 11,50
vinaigrette au citron/huile d'olive,
herbes sauvages de saison
- Pâtes aux crevettes,*** sauce tomate, 12,50
verveine citronnelle et pesto au basilic
- Calmars grillés*** GF 9,50
herbes sauvages aromatiques
- Poulpe grillé*** GF 9,50
à la purée de pois chiches, tomates cerise et jus de
raisin (jus de raisin non mûr)
- Filet de bar** GF 13,50
aux épinards, sauce légère de kakavia
(soupe de poissons traditionnelle)
- Filet de thon frais** GF 18,00
à la sauce de thon, zeste de citron,
stamnagkathi (chicorée épineuse) et kadaïf
- Boulettes traditionnelles*** 10,00
(giouvarlakia) de crevettes
au fromage feta, tomate, basilic et roquette

Viande

- Pancetta grillé** GF 6,50
vinaigrette au miel, pommes de terre fraîches
- Pomme de terre croustillante** GF 9,00
au poulet à la sauce tomate et fromage anthotiro
- Giouvetsi** (ragoût traditionnel) 8,50
de veau au fromage anthotiro
- Cou de porc au xinohondros** 9,00
(blé complet moulu grossièrement e
t mélangé au lait de chèvre, séché au soleil)
- Gigot d'agneau braisé** GF 9,00
haché comme le gyros, tomate,
oignon et tzatziki
- Cuisses de poulet grillées** GF 7,50
pommes de terre fraîches,
épices orientales
- Bavette d'aloyau rôtie à point** GF 10,50
au romarin et pommes de terre rôties au four
- Côtes de porc désossées** GF 7,50
pommes de terre rôties au four,
légumes
- Plat de côte de bœuf** GF 9,50
pommes de terre rôties au four,
sauce au sirop de caroube
- Filet de bœuf** GF 18,00
à la purée de chou-fleur et carotte

Choice for: V: Vegetarian / VG: Vegan / GF: Gluten Free

Desserts



Lemon pie

Milk profiterole
with mini choux pastries

Madagascar vanilla semifreddo
with forest fruits and milk chocolate

Traditional Cretan cheese pies
drizzled with thyme honey

Cretan cheesecake
with galeni cream cheese,
thyme honey and walnuts

Drinks

Glass of wine

House wine 0.25lt

House wine 0.75lt

Retsina 0.5lt

Tsikoudia carafe single

Tsikoudia carafe double

Spirits (plain)

Spirits (special)

Aperitif



Ouzo

Ouzo (glass)

Ouzo 40% vol.

Ouzo 42% vol.

Ouzo (special)

Beers

Fix draught 0.25lt

Fix draught 0.4lt

Fix, Mythos, Mamos, Fix Anef, 0.5lt

Kaiser, Cretan Kings,

Alfa Weiss 0.5lt

Mythos Radler 0.33lt

Soft drinks

Still water 1lt

Carbonated water 0.75lt

Various 0.25lt

Fresh orange juice

Coffee

Espresso

Double espresso

Cappuccino

Greek coffee

Nescafé frappé



Nachspeisen

Zitronenkuchen 5,00

Profiteroles small large
5,00 | 8,00
mit Milkschokolade und Mini-Sous

Semifreddo 6,00

mit Vanille aus Madagascar
mit Waldfrüchte und Milkschokolade

Hausgemachte Käsetaschen 5,00

mit Thymianhonig

Kretischer Käsekuchen 5,50

mit Galeni-Käse, Thymianhonig
und Walnüsse

Spirituosen

Glas Wein 2,50

Hauswein 0,25lt 3,00

Hauswein 0,75lt 6,00

Retsina 0,5lt 5,50

Tsikoudia Karaffe einzeln 2,50

Tsikoudia karaffe doppelt 5,00

Normale spirituose 5,00

Speziele spirituose 6,00

Aperitif 7,00

Ouzo

Glas Ouzo 2,50

Ouzo 40% vol. 7,00

Ouzo 42% vol. 8,00

Ouzo Spezial 10,00

Biere

Fix Fassbier 0,25lt 2,50

Fix Fassbier 0,4lt 3,50

Fix, Mythos, Mamos Fix Anef, 0,5lt 3,50

Kaiser, Cretan Kings,

Alfa Weiss 0,5lt 4,00

Mythos Radler 0,33lt 3,00

Getränke

Wasser 1lt 1,50

Mineralwasser 0,75lt 3,00

Verschiedene 0,25ml 2,50

Frischer Orangensaft 3,50

Kaffee

Espresso 2,00

Doppelter Espresso 3,00

Cappuccino 3,00

Griechischer Kaffee 2,00

Frappé 2,50



Ask us for the Wine List!
Fragen Sie uns nach der Weinkarte!



Десерты

Тарт татен с лимоном

Профитроли,
политые соусом из молочного шоколада

Семифреддо
с мадагаскарской ванилью, лесными
ягодами и молочным шоколадом

Ватрушки
с творогом по-домашнему,
политые тимьяновым медом

Чизкейк по-критски
с сыром галени, тимьяновым медом
и грецкими орехами

Desserts

Tarte au citron 5,00
small large
5,00 | 8,00

Profiterole
au lait et petits choux

Semifreddo 6,00
à la vanille de Madagascar
chocolat au lait et fruits du bois

Tartes traditionnelles faites maison 5,00
au fromage crétois miel de thym

Gâteau au fromage crétois 5,50
au fromage galeni, miel de thym et noix

Алкоголь

Бокал вина

рафин вина 0,25lt

рафин вина 0,75lt

Рецина 0,5lt

Маленький графин tsikoudia

Двойной графин tsikoudia

Простой напиток

Специал напиток

Аперитив



Boissons

Vin au verre 2,50

Cuvée du patron 0.25lt 3,00

Cuvée du patron 0.75lt 6,00

Retsina 0.5lt 5,50

Tsikoudia carafon 2,50

Tsikoudia carafon double 5,00

Spiritueux (normales) 5,00

Spiritueux (spéciaux) 6,00

Apéritif 7,00

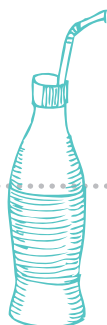
Узо

Рюмка узо

Графин узо 40%vol

Графин узо 42%vol

Специал узо



Ouzo

Ouzo (verre) 2,50

Ouzo 40% vol. 7,00

Ouzo 42% vol. 8,00

Ouzo (spécial) 10,00

Пиво

Fix кружка пива 0,25lt

Fix кружка пива 0,4lt

Fix, Mythos, Mamos, Fix Anef 0,5lt

Kaiser, Cretan Kings,

Alfa Weiss 0.5lt

Mythos Radler 0.33lt



Bière

Fix pression 0.25lt 2,50

Fix pression 0.4lt 3,50

Fix, Mythos, Mamos, Fix Anef 0.5lt 3,50

Kaiser, Cretan Kings,

Alfa Weiss 0.5lt 4,00

Mythos Radler 0.33lt 3,00

Напитки

Минеральная вода 1lt

Газированная вода 0.75lt

Разные 0.25lt

Натуральный апельсиновый сок

Boissons non alcoolisées

Eau plate 1lt 1,50

Eau gazeuse 0.75lt 3,00

Variées 0.25lt 2,50

Jus d'orange frais 3,50

Кофе

Эспрессо

Двойной эспрессо

Капучино

Греческий кофе

Фрапэ

Café

Espresso 2,00

Double espresso 3,00

Cappuccino 3,00

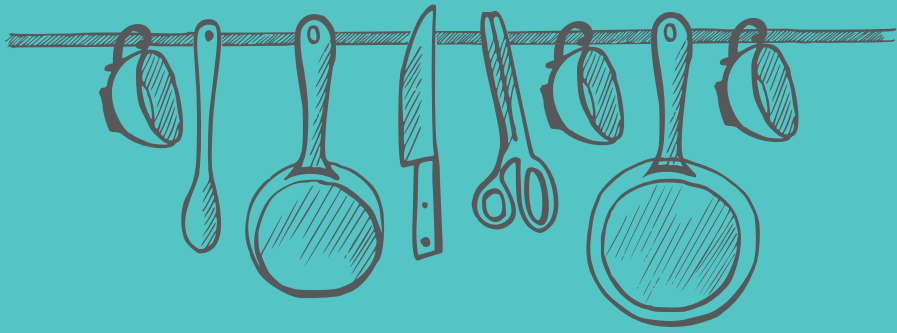
Café grec 2,00

Nescafé frappé 2,50



Спросите нас о спуске вин!
Demandez-nous la carte des vins!





gioma
meze

 **gioma_meze**

RATE US:  **tripadvisor**

Please inform us of any food allergies.

Bitte lassen Sie uns wissen, wenn Sie in irgendeiner Zutat Allergien haben.

Пожалуйста, сообщите нам, есть ли у вас аллергия на любой ингредиент.

veuillez nous informer de toute allergie alimentaire.

We use olive oil for our recipes and sunflower oil for frying

Potatoes are fresh

Feta cheese and all types of cheese are Greek

Responsible upon market inspection: Koufakis Georgios

All prices include VAT and Municipal Taxes

Complaint form available

(*) Frozen

Customers are not obliged to pay if a legal proof of payment (receipt – invoice)
has not been received

Preise incl. Mwst • Beschwerdeformular ist verfügbar.

• (*) Gefroren • Wir benutzen Olivenöl zum Kochen & Sonnenblumenöl zum Frittieren
• Feta Käse ist Griechisch • Frische Kartoffeln

On utilise de l'huile d'olive pour nos recettes et de l'huile de tournesol pour les fritures

Les pommes de terre sont fraîches

Le fromage feta et tous les types de fromage sont grecs

Personne en charge: Koufakis Georgios

TVA et taxes municipales incluses

Formulaire de plainte disponible

(*) Surgelé

Les consommateurs ne sont pas tenus de payer si l'avis de paiement (addition - facture)
n'a pas été reçu zz