

# MEDITERRANE KÜCHE



ΕΛΙΑ  
Restaurant

**„Corona-Krise“  
Sonder-Speisekarte**

## Aperitifs

„Ouzo (Plomari) auf Eis“ 5,00 €  
Longdrink mit 4 cl

„Prince of Greece“ 6,80 €  
Ouzo mit Orangensaft  
und Grenadine 0,2 l

„Scavi & Ray Sprizzone“ 6,50 €  
Prosecco gespritzt 0,2 l

„ZaZaZu“ 5,50 €  
der besondere Schaumwein  
aus Kreta 0,1 l



## Mezedes - Vorspeisen

Alle unsere Gerichte  
werden mit Olivenöl  
zubereitet.

### Salate

#### „Chorgiatiki“

Traditioneller griech. Bauernsalat, bestehend aus verschiedenen Cocktailtomaten, Gurke, bunter Paprika, Zwiebeln, Kalamon-Oliven, Feta aus Epirus und frischem Wildoregano aus Tzoumerka.  
Angemacht in kaltgepresstem Bio-Olivenöl und Balsamico. Vollendet mit einer Pita (griech. gegrilltes Fladenbrot).  
11,60 €

#### „Dako“

Kretanischer Gerstenzwieback, bedeckt mit geriebenen Tomaten und Feta aus Epiros.  
Veredelt mit traditioneller Kräutermischung und kaltgepresstem Bio-Olivenöl, so wie es der Kretaner liebt.  
9,60 €

#### „Thalassina“

Tagesfrischer Marktsalat der Saison, etagiert mit unser eigenen Meeresfrüchtemischung,  
in unserer Senf-Orangen-Vinaigrette.  
14,90 €

## Mediterrane – Vorspeisen

### „Elia“ Nach Art des Hauses

Schwarze Oliven aus Kalamata / Giechenland, in der Pfanne angeschwitzt, aromatisiert mit frischem Knoblauch und mediterranen Kräutern.

Wird serviert mit Pita (griechisches Fladenbrot).

6,10 €

### „Feta“

Griechischer Schafskäse aus Epirus, in Kombination mit Kalamata-Oliven und Peperoni.

Beträufelt mit hochwertigem kretanischem Olivenöl und abgeschmeckt mit Wildoregano aus Tzoumerka.

7,90 €

### Pavlos Tipp

### „Saganaki“

Nach Art des Hauses paniertes Schafskäse aus Epirus, ummantelt mit einer kernigen Vielfalt. Arrangiert an marktfrischem Salatbouquet, angemacht mit einer fruchtigen Erdbeer-Vinaigrette.

9,40 €

### „Tzatziki“

Hochwertiger griechischer Sahnejoghurt, angemacht mit Gurke und Knoblauch.

Geschmacklich abgerundet mit frischem Dill.

5,90 €

### „Tarama“

Hausgemachte frische Fischrogencreme, verfeinert mit kretanischem Olivenöl und frisch gepresstem Zitronensaft.

6,90 €

### „Kolokithokeftedes“

Hausgemachte Zucchini-Puffer aus der Pfanne, aromatisiert mit Wildkräutern aus Kreta, serviert mit Rote Bete Joghurt Mousse.

8,80 €

### „Piperges Florinis“

Besonders aromatische, aus Florina stammende, gegrillte rote Spitzpaprika. Gefüllt mit Schafskäse aus Epirus, in einer Zitronen-Ölmarinade. Im Geschmack vollendet durch das Bestäuben mit Wildoregano.

9,20 €

### Chefkoch Manolis Tipp

### „Dolmadakia“

Hausgemachte Weinblattröllchen (verwendete Weinblätter vom Winzer Kyr Gianni aus Drama/Makedonien), gefüllt mit Kalbs - Hackfleisch aus eigener Herstellung und Reis.

Beträufelt mit einer raffinierten Zitronen-Dill-Reduktion.

10,20 €

## Hauptgerichte

### Pasta

#### „Skiufikta“

Dreierlei-Nudelkreation aus kretanischen handgemachten Nudeln mit zarten Lammwürfeln vom Neuseeländischen Milchlamm. Untersetzt in einer feinen Tomatensauce aus marktfrischen Fleischtomaten und Hartkäse.  
Dezent abgeschmeckt mit Nelken und Zimt.

19,40 €

#### „Skiufikta“ vegetarisch

Dreierlei-Nudelkreation aus kretanischen, handgemachten Nudeln mit marktfrischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch. Abgelöscht mit Metaxa (griechischer Weinbrand).

14,80 €

### Aus dem Meer

#### „Kalamaraka“

Baby-Kalamares vom Grill. Mariniert mit einer hausgemachten Olivenöl-Knoblauch-Zitronen-Marinade und aromatisiert mit mediterranen Kräutern.

Wird Ihnen serviert mit Basmatireis und tagesfrischem, gedünstetem Gemüse.

17,20 €

Unser zusätzliches Tages - Angebot  
für **frischen Fisch**  
erhalten Sie vom Service!

### Gegrilltes vom Lavastein

#### „Psita Lahanika“ vegetarisch

Mediterranes, tagesfrisches Gemüse vom Grill mit gratiniertem Ziegenkäse.  
Verfeinert mit getrockneten Feigen und vollendet mit kretanischem Johannisbrotsirup.

14,60 €

... oder vegan ohne Ziegenkäse.

11,90 €

#### „Souvlaki Hirino“

Zarte Schweinespieße, vom Schweinenacken, nach traditioneller griechischer Bauernart.  
Mariniert mit frischen mediterranen Kräutern und hochwertigem Olivenöl aus Kreta.  
Dazu reichen wir Ihnen Ofenkartoffeln, Pita (griechisches Fladenbrot) und frischen Tzatziki.

16,70 €

#### „Bifteki“

Mit Feta aus Epiros und Tomaten gefülltes Hacksteak  
(gem. Hackfleisch aus eigener Herstellung vom Lamm- und Rindfleisch).

Etagiert auf frischem karamelierten Gemüse aus der Pfanne.

Das Ganze in einem Arrangement mediterraner Kräuter, ergänzt mit griechischen Reismudeln nach Art des Hauses.

18,40 €

#### „Kotopoulo Fileto“

Hänchenbrustfilet in hauseigener, mehrfach ausgezeichneter, Chilli-Pistazien-Sauce (leicht pikant).  
Als Beilage servieren wir griechische Reismudeln nach Art des Hauses.

16,20 €

# Hauptgerichte

## Griechische Spezialitäten

### „Mousaka“

Griechischer, geschichteter Auflauf neu inszeniert.  
Ein Kern aus Kartoffeln, gemischtem Hackfleisch und feiner Bechamelcreme,  
ummantelt mit Auberginen und Zucchini, auf Tomatenspiegel serviert,  
vollendet mit einer geräucherten Käse-Bechamelsauce.

Dazu servieren wir griechischen Bauernsalat.

17,40 €

## Spezialitäten des Hauses

### „Arni Trahana“

Neuseeländisches Lammfleisch (vom Milchlamm), aus dem traditionellen griechischen Gusstopf.  
Verfeinert mit mediterranen Kräutern, etagiert auf Trahana\*.

21,70 €

\*Trahana wird nach alter, griechischer Tradition, aus geknacktem Vollkornweizen  
und Ziegenmilch hergestellt, gesäuert und danach in der Sonne getrocknet.  
Trahana gehört, lt. Jamie Oliver, zu den drei gesündesten Speisen der Welt.

# Dessert

### „Giaourti Trikkis“

Original griechischer Sahnejoghurt aus Trikala / Thessalien, dem Heimatort des Chefs,  
verfeinert mit Attika-Honig und Walnüssen.

6,70 €

### **Bitte fragen Sie uns bei Allergen - Unverträglichkeiten!**

Unser Service wird Sie informieren, wenn, bzw. welche Zusatzstoffe in den Gerichten enthalten sind.

... aus gegebenem Anlass:

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN AB 18.03.2020

Täglich: 11:30 bis 18:00 Uhr durchgehend

**Alle Gerichte auch zum Mitnehmen**

**... mit 10 % Rabatt.**

Eliá Restaurant, Inh. Pavlos Maios  
Frankenallee 111, D-60326 Frankfurt am Main  
Tel.: 069-9731-9661 Email: [restaurant@elia-frankfurt.de](mailto:restaurant@elia-frankfurt.de)



[www.elia-frankfurt.de](http://www.elia-frankfurt.de)