



„ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ“ GUTEN APPETIT

Öffnungszeiten:
MO-FR 12.00-14.30 und täglich 18.00-24.00 Uhr
Vogtstraße 43, 60322 Frankfurt am Main
Telefon 069-593314
Fax 069-59792691
www.omoniam.de

Vorspeisen

	€
Oliven und Peperoni	4.00
Tzatsiki Joghurtspeise mit Knoblauch und Gurken	4.00
Melitzanosalata angemachter Auberginenmousse mit Knoblauch	6.00
Tirokafteri Schafskäsemousse pinkant zubereitet	5.00
Taramosalata angemachter Hechtkaviar	6.00
Gigantes große weiße Bohnen in Tomatensoße	5.00
Dolmadakia hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis mit Tzatsiki	6.00
Tiganita Kolokithakia gebratene Zucchini mit Tzatsiki	7.00
Tiganites Melitzanes gebratene Auberginen in Tomaten Schafskäsesoße	7.00
Tiganites Piperies gebratene Paprika in Tomaten Schafskäsesoße	7.00

Juветzi Feta	7.50
griechischer Schafskäse im Ofen zubereitet mit Paprika, Basilikum, Oregano –pikant–	
Sahanaki	7.50
gebratener griechischer Schafskäse	
Calamarakia tiganita	10.50
Gebratene Baby–Calamares mit Tzasiki	

Gemischte Vorspeisenteller/Platte

Meses

klassischer Vorspeisenteller mit Tzatsiki, Taramas, Auberginenmousse, Gigantes (weiße Bohnen), Weinblätter, Meeresfrüchte, Peperoni, Oliven und Schafskäse

pro Person 8.50

Meses Sestos

warmer Vorspeisenteller mit gebratenen Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignon in hausgemachter Tomatenschafskäsesoße

pro Person 9.50

Salate

Horiatiki	7.50
Bauernsalat – verschiedene Salate der Saison mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	
Elliniki Salata	8.50
Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln und Peperoni	
Salata me Kotopoulo	9.00
gegrilltes Hähnchenfilet auf diverse Salate und Grillgemüse	
Salata me Manitaria ke Feta	8.50
gebratene weiße Champignons und Zwiebel auf diverse Salate mit geriebenem Schafskäse	

Suppen

Fasolada	5.00
hausgemachte Bohnensuppe	
Tomatosuppa	5.00
hausgemachte Tomatensuppe	
Tomatosuppa me Halumi	6.00
hausgemachte Tomatensuppe mit Halumikäse	

Fleischgerichte vom Grill

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Marktgemüse, Kartoffeln und Kritharaki serviert

Bifteki	12.50
Hacksteak vom Rind und Schwein gefüllt mit Fetakäse und Tzatsiki	
Souvlakia	13.50
Schweinefilet-Spieße in Olivenöl Rosmarin mit Tzatsiki	
Fileto me Manitaria	14.50
Schweinefilet mit frischen Champignons in Rahmsoße	
Hähnchenfilet vom Grill	12.50
mit Schafskäsesoße und Oregano	
Omonia-Piato	
Omonia-Teller mit Souvlaki, Gyros, Bifteki und Hähnchenfilet mit Tzatsiki	
- auch für mehrere Personen - pro Person	16.50

Classics

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Marktgemüse, Kartoffeln und Kritharaki serviert

Tsoutsoukakia Hackfleischbällchen in einer kräftigen Tomaten-Schafskäsesoße mit Tzatziki	10.50
Gyros Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Tzatziki	12.00
Mousakas Auberginen-Auflauf mit Hackfleisch, Zucchini, Kartoffeln und Schafskäse gefüllt	13.00
Riganato gebratene Schweinefiletstückchen mit Oregano, frischen Champignons und griechischem Schafskäse	13.50
Krassato gebratene Schweinefiletstückchen mit Zwiebeln und frischen Champignons in Rotwein	14.50
Elliniko Pikantiko gebratene Schweinefiletstückchen mit Frischen Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons und griechischem Schafskäse -pikant-	15.50

Lammspezialitäten

Alle Fleischgerichte werden mit frischem Marktgemüse Kartoffeln und Krittharaki serviert

Paidakia	16.50
Lammkottlets vom Grill in Rosmarin–Olivenöl auf Wunsch mit Knoblauch	
Souvlakia Arni	16.00
Lammfilet–Spieße in Rosmarin–Olivenöl	
Fileto Arni	16.50
Lammfilet vom Grill in Basilikum–Schafskäse–Soße	
Riganato Arnisio	15.50
gebratene Lammfiletstückchen mit Oregano, frischen Champignons und griechischem Schafskäse	
Krassato Arnsio	16.50
gebratene Lammfiletstückchen mit Zwiebeln und frischen Champignons in Rotweinsauce	
Lammsteak vom Grill	17.00
Gefüllt mit Tomaten und Schafskäse	
Omonia Tigania	16.50
Gebratene Lammfiletstückchen mit frischen Auberginen, Paprika, Zucchini, Champignons und griechischem Schafskäse –pikant–	

Nachspeisen

	€
Chalvas Spezialität aus Pistazien, Sesam und griechischem Honig	4.50
Galaktobouriko Blätterteig gefüllt mit Grießcreme, Zimt und Zitronensirup	4.50
Jaourti Griechischer Joghurt mit Honig, Nüssen und Obst	4.50
Vanille - Eiscreme	4.00
Crème Caramel	4.50
Dessertplatte gemischte Nachspeisenplatte ab 2 Personen, pro Person	4.00

warme Getränke

Griechischer Mokka	2.00
Kaffee	2.30
Espresso	2.00
Cappuccino	2.80
Tee (Kamille, Pfefferminze, Schwarz)	2.00

Aperitifs

		€
Campari Soda oder Orange	5 cl	4.50
Martini rot	5 cl	4.50
Martini weiß	5 cl	4.50
Sherry - trocken -	5 cl	4.50
Ramazotti	5 cl	4.50
Aperol Spritz	0,2 l	5.50

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser klein	0.25 l	2.50
Mineralwasser groß	0.75 l	4.50
Cola	0.30 l	3.00
Fanta	0.30 l	3.00
Orangensaft	0.30 l	3.00
Apfelsaft	0.30 l	3.00
Bitter Lemon	0.20 l	3.00
Tonic Water	0.20 l	3.00

Spirituosen

Ouzo	2 cl	2.00
Ouzo auf Eis	4 cl	3.50
Ouzo Plomari (Flasche)	20cl	11.50
Metaxa*****	2 cl	3.50
Metaxa*****	2 cl	3.50
Metaxa, 40 Jahre alt	2 cl	4.00
Wodka	2 cl	4.00

Long Drinks	4 cl	5.50
--------------------	------	------

Wodka mit Orangensaft
Bitter Lemon
Gin Tonic

Flaschenbiere

		€
Königspilsner	0.33 l	3.00
Alkoholfreies Bier	0.33 l	3.00
Weizenbier (Hefe oder Kristall – Schneiders Weisse)	0.50 l	3.50

Sekt

Prosecco	0.10 l	4.50
Prosecco	0.75 l	24.00

Wein

Weiss & Rosé	0.20 l	0.50 l
-------------------------	--------	--------

Retsina trocken, geharzt	3.50	8.50
------------------------------------	------	------

Athos Rebsorte – Roditis und Zoumiatis trockener leichter Weisswein mit fruchtigem Aroma aus Chalkidiki	4.00	9.00
---	------	------

Imiglikos Rebsorten– Savatiano und Roditis leicht süsslicher Weisswein aus Nordgriechenland	4.00	9.00
---	------	------

Prestige Skouras Rebsorten– Roditis Moschofilero trockener Weisswein aus Peleponnes mit ausgewogenem fruchtigem Bouquet	5.50	11.00
---	------	-------

Rosé Amynteon trockener Roséwein mit fruchtigem Bouquet	4.50	11.00
Rot	0.2 l	0.5 l
Nausa Rebsorte – Xinomavro leichter trockener, rauchiger Rotwein aus dem nordgriechischen Anbaugebiet Nausa	4.50	11.00
Agiorgitiko trockener, kräftiger Rotwein mit beerenfruchtigen Geschmack aus Nemea in Peleponnes	5.00	12.00
Cabernet Sauvignon – Syrah trockener Rotwein mit leicht süßlichen Restaroma	5.00	12.00
Imiglikos lieblicher Rotwein aus Nord- griechenland	4.50	11.00

Flaschenweine, Weiss & Rosé

Malamatina trockener, leicht geharzter Retsina Wein	8.00
Cuvée Prestige Skouras Rebsorten- Roditis und Moschofilero trockener Weisswein aus Peleponnes mit ausgewogenem fruchtigem Bouquet	19.50
Chardonnay trocken und frisch mit fruchtigem Aroma	22.00
Savatiano trocken, vollmundig mit angenehmer Frucht	21.00
Malagousia würziger, fruchtiger Wein mit Muskataroma	24.00
Assyrtiko kräftig und säurehaltig mit Limettenaroma	20.00
Rosé Amynteon trocken, vollmundig mit angenehmer Frucht	19.00

Flaschenweine, rot

Grand Reserve Boutari Rebsorte- Xynomavro trocken und rauchig aus Nordgriechenland	29.00
Cuvée Prestige Skouras Rebsorten - Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko trocken und leicht aus Peloponnes	22.00
Nemea Reserve Rebsorte Agiorgitiko aus Peloponnes	24.00
Merlot Nico Lazaridi	25.00
Mega Spileo Rebsorten- Mavrodafne und Mavro Kalavrito Trocken und kräftig aus Kalavrita	32.00