

# Yamas

10 JAHRE  
meze restaurant & weinbar

21. BIS 26. JAN  
® Alle Speisen auch zum  
Mitnehmen!

M1 **Saláta Nótia** 8,90 €

Cous Cous Salat mit jungem Blattsalat, geriebenem Feta und Granatapfel

#1,7,12

M2 **Makarónia me Kymá** 7,90 €

Spaghetti mit Rindergehacktes, Tomate, Weißwein, Graviéra Käse und Kräuter

#1,7,12

M3 **Píta Pulled Pork Yee-Ros** 7,90 €

Pulled Pork Gyros mit Original-Pítabrot, Zwiebeln, frittierten Kartoffelstangen, gegrillten Tomate & Tzatzíki.

#1,7,10

M4 **Risotto mé Tsipoúra** 10,90 €

Gemüse-Risotto mit gebratenem Doradenfilet

#1,4,7,12,14

M5 **Snitselákia** 9,80 €

Bites vom Vollkorn-Schnitzel vom Hähnchen, Kartoffel-Wedges, Joghurtsauce und Salat

#1,3,7,10,12

Nur noch wenige Plätze!

**GREEKWINELOVERS' Weinseminar**

**am Sonntag, 03. Februar im Yamas (Beginn: 18 Uhr).**

**UNSER GAST: KOSMAS NIKOLAOU . THEMA: GRIECHISCHE REBSORTEN**

besondere **Weine** . unkomplizierte **Informationen** . begleitende **Mezedes** . angenehme **Atmosphäre** . Preis: 65,00€

Reserviere hier im Yamas oder per Email [reservierung@yam.as](mailto:reservierung@yam.as)

Mittagskarte gültig zwischen 12 und 16 Uhr. An Samstagen solange der Vorrat reicht.  
Bei Beilagen-Änderungen behalten wir uns das Recht vor, einen geringen Aufpreis zu berechnen.

# **Deklaration gemäß Allergenverordnung:** Da wir das meiste mit Brot servieren, deklarieren wir alle Speisen mit Gluten.  
1 Gluten haltiges Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 6 Sojabohnen, 7 Milch (einschl. Laktose), 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesamsamen, 12 Schwefeldioxid und Sulfite, 13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse, 14 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; Angaben ohne Gewähr