



Wir freuen uns, dass wir uns wieder sehen und dass du unsere Mezédes und Weine an diesen außergewöhnlichen Tagen genießen möchtest!

Wir bereiten alles frisch zu, natürlich unter hohen hygienischen Standards. Entscheide du, ob du im Yamas genießen möchtest oder abholst!

Bitte hab´ Verständnis, dass es aus gegebenen Anlass zu Wartezeiten kommen kann.

Bestellung für „Yamas Pick Up“

telefonisch von 12:00 – 21:00 Uhr unter 0234-5309643

Selbstverständlich packen wir unsere Speisen, soweit es geht, **ökologisch** ein.

Stand: 18. Juni 2020

Beginnen wir mit...

... Paliokerísio . Glinavos Orange-semi-Sparkling!

Rebsorte: Debina, Bláchiko, aus Ioánnina, Ípiros, Westgriechenland

Charakteristischer Orange Wein, der an Honig oder Tee erinnert. Kräftige und sehr komplexe Nase mit charakteristischen Aromen von Apfel, Butter und süßen Gewürzen wie Zimt und Nelke. Mundig, erfrischend und ausgewogen mit den Hauptaromen von Apfel, Butter mit mildem Oxidationsgeschmack, Zimt und einem leichten Vanillearoma.

3,80/0,1 . 7,40/0,2 . 17,50/0,5 . Weinhandelspreis 11,50/0,75 Flasche

Kalte Mezédes

1. Tzatzíki 4,60

Joghurt . Gurke . Knoblauch . Liebe

2. Trilogía Krémes 7,60

Dreierlei Cremes mit Hummus mit Rote Beete Biscuit, Tomatenmousse . Feta Mousse . Pita

3. Mezé Pikilía 7,60

Griechische Oliven Trilogie, Mizíthra-Käse-Tarte, getrocknete Tomate . Peperoni

8. Pitoúles 2,90

Pita-Brot-Ecken . gegrillt . Olivenöl . griechisches Oregano Allergene: 1

9. Fáva Santoríni 6,30

Fava-Püree . nach Santoríni-Art . karamellisierte Zwiebeln

Salate

12. Pantsári Saláta 6,40

Rote Beete . griechischer Joghurt . frische Kräuter . Sesamkrokant

13. Saláta Bowl Mylos 7,90

Salat . Quinoa . Gemüse . Früchte . Halloumi Käse . kretisches Dakos-Croutons . Sesam . Honig Vinaigrette . Granatapfel Sirup Tropfen

14. Choriátiki 7,90

Bauernsalat . Tomate . Gurke . Paprika . Zwiebeln . Kapern . Oliven . Féta . Oregano & Olivenöl

15. Saláta Gaia 5,90

Bulgursalat . Rote Beete . Spargel . Walnüsse . Granatapfel Sirup . Feta Schnee

Käse Mezédes

22. Manóuri 6,90

Milder Manóuri Käse . griechischer Honig . Walnüsse

23. Saganáki Sousámi 6,90

Original-Féta . knusprige Sesam-Panade . Honigsauce

24. Tiropitakia 5,60

Filo-Blätterteig . Feta-Füllung

Warme Mezédes

32. Lachaniká 7,40

Saisonales Gemüse . gegrillt . Zitronen-Olivenöl . griechisches Oregano . vegan

33. Kolokithákia Tsíps 6,40

Zucchini-Chips . knusprige Gries-Panade . Minze-Joghurt

34. Kolokithokeftédes 6,40

Zucchini-puffer mit Kräutern und Féta . Tzatziki

36. Revithoboukiés 5,90

Kichererbsen-Bällchen . traditionelle Kräuter-Tomaten-Sauce . geriebener Feta (ohne Feta vegan)

38. Patátes Tiganités 3,80

Frittierte Kartoffelscheiben . geriebener Graviera-Käse . griechisches Oregano

40. Moussakás Veggies 7,40

Vegetarischer Auberginenauflauf . Kartoffeln . griech. Joghurt-Bechamelcreme . Sesam

Fisch Mezédes

43. Kalamarákia 7,40

Calamari . frittiert . Kräuter-Joghurt-Dip

45. Oktapódi 9,80

Oktopus . gegrillt . Fava Püree

46. Gavros 6,90

Sardellen . frittiert . knusprige Kräuterhülle

47. Garídes Saganáki 7,90

Garnelen Saganáki . Gemüse . Féta . Ouzo . Kräuter . in Tomaten-Kräutersauce

48. Garídes Skordátes 7,90

Garnelen . Paprika . frische Kräuter . in Knoblauch-Olivenöl gebraten

49. Tsipóúra Filéto 8,40

Doradenfilet . gebraten . Erbsenpüree

Fleisch Mezédes

60. Souvlákia Chiriná 6,90

Drei traditionelle Souvlaki-Spieße vom Schwein . gegrillt . Oregano

62. Kotópoulo 6,90

Marinierte Hähnchenscheiben . gegrillt . Hausgewürz . Oregano

63. Loukániko 5,90

Traditionelle Bauernwurst . griechischer Senf . gegrillte Pita-Brot-Ecke . Chtipití-Käse-Creme

64. Keftedákia 6,90

Traditionelle Gehacktesbällchen . auf Kartoffelscheiben . Feta-Sauce

65. Paidakia 9,60

Gegrillte Lammkoteletts . griechischer Oregano . Zitrone

66. Stifádo 7,80

Kaninchen . geschmorte Perlzwiebeln . Mavrodaphne-Rotweinsauce

Desserts

92. Souflé Sokoláta 5,60

Schokoladenteig mit weichem Kern aus geschmolzener Schokolade (mit Vanilleeis +1€)

93. Yaoúrti me Méli 4,90

Griechischer Joghurt klassisch mit Walnüssen & griechischem Honig serviert

94. Panna Cotta Greca 5,90

Panna Cotta Greca auf griech. Mokka-Crumble und Waldfruchtsauce

95. Halvas 4,60

Hausgemachtes Gries-Halvas mit Schokoladen Mousse

96. Rizógalo Parfait 4,60

Milchreis Parfait . fluffig . Bisquit

97. Epilogí Epidórpion 8,90

Trilogie aus Panna Cotta Greca . Halvas . Rizógalo

Offene Weißweine

Yamas Weiß . Samartzís

Rebsorten: Kontoura & Malagouziá, Region: Theben

Farbe von unreifen Zitronen mit grünlichen Noten. Aromen nach Aprikose, Ananas und Zitrusfrüchten. Erfrischende Säure mit Charakter nach Zitrus und tropischen Früchten.

4,80/0,2L . 16,50/0,75L . Weinhandelspreis 8,90/0,75 Flasche

Atma Weiß . Thymiopoulos

Rebsorten: Malagouzia und die rote Xinomavro, aus Naoussa

Dieser fast Bio-dynamische Weißwein ist ein echter Blumenstrauß. Charmant, einladend, mit Honigmelone, grünem Apfel und Minze.

5,90/0,2L . 21,50/0,75L . Weinhandelspreis 12,50/0,75 Flasche

Moschofilero Feast . Seméli

Rebsorte: Moschofilero; Region Pelepones

Hellgelb-weiß, fast transparente Farbe mit grünen Reflexen. Elegante Aromen von Rosenpedalen, Zitronenblüten und -früchten. Fruchtig, erfrischendes Mundgefühl, ausgewogen mit mittlerer Säure

5,00/0,2L . 19,50/0,75L . Weinhandelspreis 9,80/0,75 Flasche

Assyrtiko . Tsikrikonis

Rebsorte: Assyrtiko; Region Kavala

Aromen von weißen Früchten und Blumen. Am Gaumen balanciert die Zitronensäure mit warmen Alkohol und dem runden Mundgefühl des Weins und endet mit einem anhaltenden Nachgeschmack

6,90/0,2L . 22,50/0,75L . Weinhandelspreis 14,50/0,75 Flasche

Offener Roséwein

Yamas Rosé . Samartzís

Rebsorte: Cabernet Sauvignon & Savatiano; Region Theben

In der Nase rote Früchte und Kirschblüten. Erfrischende und knackige Säure, helles Körpergefühl und langer fruchtiger Abgang

5,00/0,2L . 17,50/0,75L . Weinhandelspreis 9,50/0,75 Flasche

Offene Rotweine

Yamas Rot . Samartzís

Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Syrah, Region: Theben

Würzige Note im Hintergrund. Im ist er gut strukturiert, mit knackigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang.

4,80/0,2L . 16,50/0,75L . Weinhandelspreis 8,90

Agiorgítiko Feast . Seméli

Rebsorte: Agiorgítiko, Region Peleponnes

Dunkelrote Farbe mit frischen und würzigen Aromen in der Nase. Ein gut strukturierter Wein mit wenig Tannin und Säure, daher weich, fruchtig und sanft

5,50/0,2L . 19,50/0,75L . Weinhandelspreis 9,50

Atma Rot . Thymiopoulos

Rebsorten: Mandilari (50%) aus Santorini und Xinomavro aus Naoussa

Ein genialer Blend. Die überreifen Mandilari-Trauben verleihen Power, Dichte und opulente Frucht, die Säurebetonte Xinomavro Frische und Komplexität.

5,90/0,2L . 21,50/0,75L . Weinhandelspreis 12,50

Cuvée III . Mega Spileo

Rebsorte: 40% Mavrodaphne, 40% Carbernet, 20% Agiorgitiko, aus Achaia

Tiefrote dunkle Farbe, intensive Note von roten und schwarzen Früchten. Warm und vollmundig. Fruchtig, rauchig und ein langer Abgang

6,90/0,2L . 22,90/0,75L . Weinhandelspreis 14,90

Empfehlungen Flaschenweine Weiß

Savatiano . Papagiannakos 22,50

Rebsorte: Savatiano, aus Markópoulo in Attika
Frischer, fruchtig. Dezent Säure, erfrischend wenig Restzucker

Aiora White Fine Lees . Moschopolis 30,00

Rebsorte: Assyrtiko 50 %, Xinomavro und Malagousia . aus Thessaloniki
Spontanvergoren. Feine Zitrusaromen. Lust auf den ersten Schluck machen.

Assyrtiko . Papagiannakos 26,50

Rebsorte: Assyrtiko, aus Markópoulo, Attika
Spürbare Mineralität. In der Nase florale Noten von Zitrusblüten, gut eingebundener Säure.

Theá Mantinia . Semeli 34,00

Rebsorte: Maschofilero, aus Nemea, Peloponnes
Filigran . Moschofilero in Perfektion.

Malagouzia Klepsidra . Samartzis Winery 22,50

Rebsorte: Malagouzia, aus Viotia in Mittelgriecheland
Fruchtig-blumiges Aroma, tropische Früchte. Milder. **Auch als 1,5 Magnum 45,00**

Fine Assyrtiko . Anatolikos Bio 36,00

Rebsorte: Assyrtiko 90% und Malagouzia, aus Thrakien.
Mit wilden Hefen im Fass vergoren, unfiltriert mit sehr opulenten Geschmack.

Assyrtiko Santorini . Argyros 38,50

Rebsorte: Assyrtiko, aus Santorini
Kristallklar, Zitrus-Aromen, starke Mineralität, Substanz und Länge. **93 Decanter-Punkte 2018!**

34 . Karamolegos 54,00

Rebsorte: Assyrtiko, aus Santorini
Hochkonzentriert, salzig, komplex und elegant. Karaffieren!

Sauvignon Blanc Nature 2016 . Oenos Vin Naturelle 35,50

Rebsorte: Sauvignon Blanc vom Norden des Peloponnes
Sommelier Magazin 02-2019 **92 Punkte!**

Sauvignon Blanc Fumé . Gerovassliou 36,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc, aus Epanomi bei Chalkidiki
Leuchtend gold-gelb. Sehr gut strukturiert mit Potential.

Roséweine

Dyo Potamia Rosé . Samartzis 22,50

Rebsorten: Grenache Rouge, aus Theben, Mittelgriechenland
Fruchtig-blumiges Aroma nach Erdbeere, Kirschen und Kirschblüten. Erfrischende Säure

Feggites Rosé . Oenogenesis 24,50

Rebsorte: Grenache, Cabernet Sauvignon, aus Dráma in Makedonien
Helles Pink, purpurne Reflexen. Feine Säure

Empfehlungen Flaschenweine Rot

Chateau Porto Carras Bio 36,50

Rebsorten: Cab. Sauvignon., Cab. Franc, Merlot & Limió aus Cotes de Meliton
Bordeaux Stil. Lieblingswein des Chefs.

Mouchtaro . Muses Estate 38,00

Rebsorten: Mouchtaro, aus Theben
Saftige Kirsche und schwarzer Tee werden Sie begeistern.

MV . Anatolikos Bio 38,00

Rebsorten: Mavroudi (60%) - Merlot (20%) - Cabernet S., aus Thrakien.
Beeindruckender Bio-Wein . schmackhafter Säure-Struktur. Schön langer Abgang.

Megas Oinos . Skouras 46,00

Rebsorten: Agiorgitiko und Cabernet Sauvignon, aus Peloponnes
Dicht, konzentriert, zeigt Raffinesse.

Syrah . Kitrvs 34,50

Rebsorte: Syrah; Region Pydna in Makedonien
Sehr solide Struktur, Mineralität, Präsenz und ganz viel Druck und sehr langem Finale.

Naoussa . Dalamára Bio 29,50

Rebsorte: Xinómavro, aus Naoussa Makedonien
Hellrote Farbe. Aromen reifer Tomaten. Reifen Tanninen, pfeffrig und saftig. Fruchtig, sehr langer Abgang.

Ramnista Naoussa . Kir Yianni 32,50

Rebsorte: Xinómavro, aus Naoussa Makedonien
Aromatisch und komplex. Kräftig mit vollem Körper und starkem Abgang.

Mavro Kalavritino . Oenos Nature Vin Naturelle Bio 34,00

Rebsorte: Mavro Kalavritino . Nord Peloponnes
Eine sehr rare Rebsorte. Was soll ich sagen? Einfach sehr spannend, eigenständig mit viel Spaß im Glas.

Black Daphne . Papargyriou 32,00

Rebsorte: Mavrodaphne, aus Korinth, Peloponnes
Einzigartiges Geschmackserlebnis zaubert. Perfekt ausbalanciert. Sehr süffig und zugleich komplex.
Sommelier Magazin 02-2019 **90 Punkte!**

Limnio Aslanis 30,00

Rebsorten: Limnio, aus Thessaloniki Makedonien
Eine antike Rebsorte. Feine Aromatik. Eleganter Körper und weiche Tannine.

Schaumweine

CAIR Brut 29,50

Rebsorte: Athiri, aus Rhodos
Elegante Perlage, mit hervorragender Balance von fruchtiger Säure und Alkohol.

Karanikas Brut Bio 45,00

Rebsorte: Xinomavro (Blanc de Noir), aus Amynteon, Makedonien
Limitierte Auflage. Unverspielte Aromatik, feine Säure, Fruchtig-cremig. Stilvoll. Enorme Länge.

Jahrgänge auf Anfrage

Preise in €, inkl. der gesetzlichen MwSt., Flaschenpreise sind in der Regel 0,75l