



Wenn du nicht
zum Yamas kommen kannst,
kommt das Yamas zu dir...
...oder du kommst doch zum Yamas und holst deine Mezédes selbst ab.
Wir bringen sie dir auch gerne zum Auto wenn du magst!

Wir freuen uns, dass du unsere Mezédes und Weine an diesen außergewöhnlichen Tagen zuhause genießen möchtest! Wir bereiten alles frisch zu, natürlich unter hohen hygienischen Standards. Entscheide du, ob du abholst oder dich beliefern lassen möchtest!

Bezahlung auch kontaktlos per Paypal (Empfänger: info@yam.as),
EC-Karte oder Bar (bitte passend!)

Dienstag bis Sonntag: 17:30 - 21:30 Uhr.

Montag Ruhetag.

Mindestbestellwert bis 5 Km: 30€

Mindestbestellwert zw. 5 und 10 Km: 40€

Stand: 4.April



Für den Mezé Genuss zuhause!

Kalte Mezédes

1. Tzatzíki 4,40

Joghurt . Gurke . Knoblauch . Liebe

4. Chtipití 5,30

Féta-Käse-Creme . pikant

6. Oktapódi Carpachio 8,60

Oktopus . kleingehacktes Gemüse . Caviar . Kräuter . Essig . Olivenöl

7. Eliés . Oliven 4,60

Grüne Oliven . Kalamáta-Oliven . Olivenöl . Kräutern

8. Pitoúles 2,90

Píta-Brot-Ecken . gegrillt . Olivenöl . griechisches Oregano

9. Fáva Santorínis 5,30

Fava-Püree nach Santoríni-Art . karamellisierte Zwiebeln

Salate

12. Pantsaria 4,90

Rote Beete . Olivenöl . Knoblauch . Zitrone . vegan

14. Choriátiki 7,90

Bauernsalat . Tomate . Gurke . Paprika . Zwiebeln . Oliven-Paté . Féta . Oregano & Olivenöl

15. Pligóuri Saláta 4,40

Griechischer Bulgursalat . Gemüse . Minze . Olivenöl . Zitrone . vegan

Warme Mezédes

32. Lachanika Skáras 6,40

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

33. Kolokithákia Tsíps 5,90

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

34. Kolokithokeftédes 5,90

Zucchini-puffer mit Kräutern und Féta . Tzatziki

35. Dolmadákia 5,90

Gefüllte Weinblätter . Reis . Gehacktes . Minze-Joghurt . handgerollt

36. Revithoboukiés 5,60

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 6,90

Auberginenaufbau . Kartoffeln . Rindergehacktes . Bechamelcreme

Käse Mezédes

21. Metsovóne Saganáki 6,90

Geräucherter Käse aus Métsovo . dünne Panade . gebraten

23. Saganáki Sousámi 6,70

Original-Féta . knusprige Sesam-Panade . Honigsauce

26. Mastélo Chíou 7,40

Mastélo Käse von der Insel Chios . Tomaten-Paprika-Marmelade

Fisch Mezédes

42. Bakaliáros Krokettes 8,60

Kabeljau-Krokette . frittierte Kartoffelscheiben . Senf-Mayo-Dressing . Kapern

45. Oktapódi 9,60

Gegrillter Oktopus auf Fava Püree

47. Garídes Saganáki 7,90

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

48. Garídes Boutírou 7,90

Garnelen in Butter . Knoblauch . frische Tomate . frische Kräutern . in Olivenöl gebraten

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 . Senf . gegrillte Pita-Brot-Ecke . Chtipití-Käse-Creme

64. Keftedákia 6,90

Traditionelle Gehacktesbällchen . auf Kartoffelscheiben . Feta-Sauce

65. Paidakia 8,90

Gegrillte Lammkoteletts

Specials Greek Street Food

80. Souvlákia Chiriná Píta 7,90

Souvlaki Spieß mit Tsatsiki, Tomate, frittierte Kartoffeln . eingerollt im original Pita Brot

81. Kotópoulo Píta 7,90

Gegrillte Scheiben vom mariniertem Hähnchen mit Chtipití Feta Creme, Tomate, frittierte Kartoffeln . eingerollt im original Pita Brot

82. Loukániko Píta 7,90

Traditionelle würzige Bauernwurst mit griechischem Senf auf gegrilltem Pita-Brot . Chtipití-Käse-Creme

83. Pulled Pork Gyros Burger 9,80

Pulled Pork Gyros im Pita Brot mit Joghurt-Trüffelöl-Sauce, Tomate, Salat und karamellierte Zwiebeln, Süßkartoffel-Pommes

84. Veggie Píta 6,90

Frittierte Kichererbsen-Puffer in Pita-Brot gerollt mit Salat . Joghurt-Tachini-Sauce

Desserts

90. Sokolatína 4,90

Schokoladenkuchen aus Athen. Kultverdächtig!

92. Souflé Sokoláta 5,60

Schokoladenteig mit weichem Kern aus geschmolzener Schokolade

93. Yaoúrti me Méli 4,90

Griechischer Joghurt klassisch mit Walnüssen & griechischem Honig serviert

94. Yaoúrti me Glyká 4,90

Griechischer Joghurt mit traditionell süß eingelegten griechischen Früchten

Die Allergiker Angaben findest du auf Seite 7!

Für den WeinGenuss zuhause!

Weitere **Weine zu Weinhandelspreisen**
findest du auf den folgenden Seiten

...ach ja, Ouzo gibt es auch!

Weißweine

Moschofilero Feast . Seméli 9,50/0,75L

Rebsorte: Moschofilero, Region: Peloponnes

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

Yamas Weiß . Samartzís 8,50/0,75L

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.

Assyrtiko . Tsikrikónis 14,50/0,5L

Rebsorte: Assyrtiko, Region: Kavala

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

Atma Weiß . Thymiopoulos 12,50/0,75L

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.

Retsina Sophias . Thymiopoulos 5,90/0,5L

Rebsorten: Savatiano, aus Attika

Kristallklares Gewand mit grünlichen Reflexionen und überzeugt sowohl mit seinen frischen Aromen als auch mit einem wunderbar ausbalancierten Geschmack von Traube und Pinie.

Rotweine

Yamas Rot . Samartzís 8,50/0,75L

Rebsorten: Cabernet Sauvignon & Syrah, Region: Theben

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

Feast Rot . Seméli 9,50/0,75L

Rebsorte: Agiorgítiko, Region: Peloponnes

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

Atma Rot . Thymiopoulos 12,50/0,75L

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

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

Xinomavro PDO Naoussa Nature 2016 . Oenos Nature 19,50/0,75L

Naturwein wie er sein sollte. Eine elegante Variante des Naoussa-Rotweins mit wenig Schwefel, reinem Fruchtausdruck und dem typischen Charakter der Sorte. Kondensierte Aromen von reifen Erdbeeren, Tomatenmarmelade und sanften Gewürznoten. Fruchtiger Charakter mit gut ausgebauten Tanninen, spürbarer Säure und lang anhaltendem Nachgeschmack von schwarzen Früchten.

Weitere Weine, die du gerne im Yamas trinkst, auf Anfrage.

Ouzo

Tsantali 6,80/0,2l-Fl.

Ein Klassiker, würzig, und dennoch mild.

Plomári 6,80/0,2l-Fl.

Vom Dorf Plomári auf Lesbos. Rein im Geschmack.

Matarelli 7,80/0,2l-Fl.

Feiner Ouzo aus Lesbos mit Bio-Anis

Bitte Ouzo nicht kühlen, sondern mit Eiswürfel oder kühlem Wasser servieren. ;-)

Yamas® mezé restaurant & weinbar

Massenbergstr. 1 (Boulevard) . 44787 Bochum

Tel.: 0234-5309643

Online-Reservierung: www.yam.as

Mindestbestellwert bis 5 Km 30€

Mindestbestellwert zw. 5 und 10 Km 40€

Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.