AMVROSIA

GASTROBAR

AUTHENTISCHER GENUSS.
GRIECHISCHE HERZLICHKEIT.
ÜBER 20 JAHRE ERFAHRUNG.

Nimm dir Zeit, unsere Spezialitäten zu entdecken und genieße griechische Gastfreundschaft in entspannter Atmosphäre. Alle Speisen werden frisch für dich zubereitet – mit hochwertigen Zutaten, traditionellen Rezepten und modernen Akzenten.

Du hast Fragen zu unseren Gerichten, Zutaten oder Allergenen?
Unser Team berät dich gerne und hilft dir bei der Auswahl passender Speisen und Getränke.
Alle Allergene, Zusatzstoffe sowie vegetarische und vegane Optionen findest du direkt beim Gericht.

GUTEN APPETIT!
KALI ÓREXI!

vegan · vegan möglich · vegetarisch · glutenfrei

GRIECHISCHER AUFTAKT

Ελληνικό Ξεκίνημα

PITA-BROT [AW] 3,5
Gegrilltes Pita-Brot mit Olivenöl, Salz und Oregano

ELIES [2] 5
Ausgewählte griechische Oliven mit Extra Vergine Olivenöl

TZATZIKI [G,N] 6
Traditioneller griechischer Joghurt-Dip mit Gurke, Knoblauch und Olivenöl

TIROKAFTERI [G] 7
Würzige Feta-Creme mit Paprika und Chiliöl

MELITZANOSALATA [G] 9
Auberginensalat mit Feta, frischen Tomatenwürfeln, Olivenöl und Zwiebeln

FEINE SALATE

Εκλεκτές Σαλάτες

	Klein	Groß
CHORIATIKI [G,N,2] Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Oliven und Oregano	6,5	14
PRASINI [G,I,N] Blattsalat mit Gurken, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, geriebenem Kefalotyri und Kräuterdressing	6	13,5
POLITIKI [I,N] Traditioneller Krautsalat mit Weiß- und Rotkohl, Möhren, Dill, Sellerie und Essig-Öl-Dressing	5,9	13

+ Halloumi [AW,G,K] *5,5*
+ Hähnchenbrustfilet 5
+ Gyros 6
+ Garnelenspieße [B] *8*

VORSPEISEN

Ορεκτικά

ELIES & PEPERONI [2,N] — 8,5
Gegrillte Peperoni mit Zwiebeln, grünen und schwarzen Oliven sowie frischen Kräutern

GREEK MIX [AW,G,J,N,2] — 16,5
Auswahl traditioneller griechischer Dips und Cremes, serviert mit Oliven und frisch gegrilltem Pita-Brot

SARDINEN [A,D] — 11,9
Knusprig frittierte Sardinen aus Griechenland mit frischen Zitronenspalten

KOLOKITHAKIA [A,G] — 8
Knusprige Zucchini-Chips mit Tzatziki

BOUGIOURDI [AW,G,2] — 10
In der Tonschale gebackener Feta mit scharfen Paprikaschoten, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Olivenöl und Pita-Brot

HALLOUMI [AW,G,J,K,N] — 11
Gebratener Halloumi im Mantel aus schwarzem und weißem Sesam, serviert mit Honig

EMPFEHLUNG DES HAUSES

MEZZE-PLATTE [AW,C,G,K,N,2] — 25,9
Eine Auswahl traditioneller kalter und warmer Mezze zum gemeinsamen Genießen

VEGETARISCH & VEGAN

Γεύσεις της Φύσης

HALLOUMI-BURGER [AW,C,G,J,K,1,9] — 18,9
Knuspriger Halloumi im Sesammantel mit karamellisierten Zwiebeln, Gurke und Sweet-Chili-Mayo im gerösteten Burger-Bun dazu Pommes und Politiki-Salat

MELITZANA [G] — 16,5
Gebackene Aubergine mit Tomatensauce, Feta, frischen Kräutern und Ofenkartoffeln

KRITHARAKI [AW,G] — 17
Griechische Kritharaki-Pasta mit Cherrytomaten, Halloumi und Chili

GRILL-SPEZIALITÄTEN

Ελληνική Σχάρα

GYROS AW,F,G,J,N — 16,5
Traditionelles Schweine-Gyros mit Pommes, Tzatziki, Tomaten und Zwiebeln

SOUVLAKI AW,G,N — 18,5
Gegrillte Schweinefleischspieße mit Pita-Brot, Pommes, Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln und Zitrone

BIFTEKI AW,G,J — 19
Gefülltes Rinderhacksteak mit Feta, Ofenkartoffeln, Tomatensauce, Zwiebeln und Peperoni

KOTOPOULO FILETO G,J,N — 18,5
Gegrilltes Hähnchenfilet mit Reis, Gemüse, Tzatziki und Zitrone

POIKILIA AW,F,G,J,N — 20,5
Auswahl aus Schweine-Souvlaki, Gyros und gegrilltem Hähnchenfilet, serviert mit Pommes, Tzatziki, Tomaten, Zwiebeln und Zitrone

MIX GRILL AW,G,J,N — 23,5
Lammkotelett, Bifteki und gegrilltes Hähnchenfilet mit Pommes und Tzatziki

PAIDAKIA G — 27,5
Gegrillte Lammkoteletts mit Fetacreme, Chiliöl und Ofenkartoffeln

EMPFEHLUNG DES HAUSES

KREATIKA GIA 2 AW,F,G,J,N
Fleischplatte für zwei Personen -eine Auswahl feinster Grillspezialitäten zum Teilen, serviert mit Pommes, Reis, Pita-Brot, Tzatziki und Salat

FISCH- & MEERESFRÜCHTE-SPEZIALITÄTEN

Θαλασσινές Απολαύσεις

CALAMARI [AW,G,L] 18,5
Knusprig frittierte Calamari
mit Pommes, Tzatziki und frischen Zitronenspalten

CALAMARI GRILL [L,N,2] 23,5
Gegrillte Calamari auf traditioneller Fava (cremiges Püree aus gelben Erbsen),
mit Popcorn, Kapern und Olivenöl

SOLOMÓS [D,G,J] 24
Frischer Lachs mit Reis, saisonalem Gemüse und Zitronendressing

OKTOPODI [L,N,2] 26,5
Gegrillter Oktopus (150 g) auf traditioneller Fava
mit karamellisierten Zwiebeln, Kapern und Olivenöl

AROMA AIGAIOU [AW,B,G,L,18] 23
Frische Pasta mit Oktopus, Venusmuscheln, Calamari und Garnelen
in mediterraner Sauce

GARIDES STO OUZO [AW,B,G,18] 19
Linguine mit Garnelen, Cherrytomaten,
Knoblauch, Ouzo, Tomatensauce und Feta

EMPFEHLUNG DES HAUSES

THALASSINA GIA 2 [AW,B,D,G,L]
Fisch- und Meeresfrüchteplatte für zwei Personen,
Eine Auswahl feinster Spezialitäten aus dem Meer – gegrillt und knusprig frittiert,
serviert mit Pommes, Pita-Brot, Tzatziki und Salat

BEILAGEN NACH WAHL

Επιδογές Συνοδευτικών

Du möchtest deine Beilage tauschen? Wähle einfach deine Wunschbeilage – je nach Auswahl ohne oder mit Aufpreis.

Kartoffeln	0
Kritharaki	0
Reis	0
Pommes	0
Politiki-Salat [I,N]	+1,5
Prasini-Salat [G,I,N]	+1,5
Choriatiki-Salat [G,N,2]	+2
Süßkartoffel-Pommes	+2
Gemüse	+2
Fava	+2

EXTRAS

Προσθήκες

Du möchtest noch etwas dazu?
Ergänze dein Gericht ganz nach deinem Geschmack.

Pommes	+4
Süßkartoffel-Pommes	+6
Reis	+4
Gemüse	+6
Kleine Portion Tzatziki [G,N]	+2,9
Pita-Brot [AW]	+3,5
Kartoffeln	+5,5
Kritharaki [AW]	+5
Ketchup · Mayonnaise	je + 0,9

SÜSSE TRADITION

Γλυκιά Παράδοση

SCHOKOLATOPITA [AW,G]

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis, Karamellsauce
und feinen Keksstreuseln

8

JOGHURT HARMONIE [G,HW,N,2]

Cremiger griechischer Joghurt mit Thymianhonig, Walnüssen und saisonalen Früchten
oder traditioneller griechischer Löffelsüßigkeit Feige | Kirsche | Quitte

8,5

EISSORTEN [G]

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Salzkaramell

pro Kugel
2,5

GETRÄNKE

Στην Υγειά μας!

KAFFEE

Kaffeespezialitäten
aus der Reinholz Kaffeerösterei

Café Crema	3,3
Espresso	3
Cappuccino [G]	3,8
Latte Macchiato [G]	4,5
Mokka traditionell griechisch.	3,5
Tee verschiedene Sorten.	3,5

KALTE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Freddo Espresso	3,8
Freddo Cappuccino [G]	4,5
Frappe	4
Frappe Baileys [G,18]	5
Frappe Vanilleeis [G]	5,5

*alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich.

REINHOLZ
KAFFEERÖSTEREI

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser

RhönSprudel	0,2l	3
medium | spritzig | still	0,7l	7

Softgetränke

Pepsi [1,14]	0,33l	3,8
Pepsi Zero [1,9,14]	0,33l	3,8
Schwip Schwap Orange [1,3]	0,33l	3,8
Schwip Schwap Spezi [1,3,14]	0,33l	3,8
7 UP	0,33l	3,8
Epsa Zitrone [1,3] Leckere, griechische Limonade. Probier mal!	0,2l	4
Mastiha Ginger [1,3] Griechische Limonade mit Kräutern und Ingwer	0,33l	5,5

Säfte und Schorlen

Apfelsaft	0,4l	4
Johannisbeersaft	0,4l	4,5
Orangensaft	0,4l	4
Sauerkirsch-Nektar	0,4l	4,5
Ananassaft	0,4l	4,5
Pink Grapefruit	0,4l	4,5
Maracujasaft	0,4l	4,5

LIMONADEN

Hausgemachte Zitronenlimonade [9]	5,5
Hausgemachte Granatapfellimonade [9,1]	5,5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Biere vom Fass

Mönchshof Original Pils [AG]	0,3l	3,8	0,5l	4,8
Mönchshof Kellerbier [AG]	0,3l	3,8	0,5l	4,8

Biere aus der Flasche

Kapuziner Weizen [AW]	0,5l	4,9
Mönchshof Natur Radler [AG]	0,5l	4,5
Mönchshof Hell [AW,AG]	0,5l	4,5

Alkoholfreie Biere

Kapuziner Weizen [AW,AG]	0,5l	4,9
Mönchshof [AG]	0,5l	4,5
Mönchshof Natur Radler 0,0 % [AG]	0,5l	4,5

Griechische Biere

Fix Hellas [AG]	0,33l	4
Mythos [AG]	0,33l	4

DIGESTIFS

Ouzo	2cl	3,5
Mastiha *(Kräuterlikör)*	2cl	4,5
Rhönbucca	2cl	4,5
Tsipouro *(griechischer Tresterbrand)*	2cl	4,3
Rakomelo *(griechischer Honiglikör)*	2cl	4
Mavrodafni *(süßer Likörwein)*	2cl	4
Metaxa 5 Sterne	2cl	3,5
Metaxa 7 Sterne	2cl	4,5
Milde Haselnuss	2cl	4
Milde Zwetschge	2cl	4
Mirabellenbrand	2cl	4
Ouzo auf Eis	4cl	6,5

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide
AW	Weizen (einschließlich Dinkel und Khorasan-Weizen)
AR	Roggen
AG	Gerste
AH	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch (einschließlich Laktose)
H	Schalenfrüchte
HH	Haselnüsse
HM	Mandeln
HW	Walnüsse
HK	Cashewnüsse
HE	Pekannüsse
HP	Paranüsse
HZ	Pistazien
HQ	Macadamia-/Queenslandnüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Weichtiere
M	Lupinen
N	Schwefeldioxid und Sulfite

ZUSATZSTOFFE & WEITERE KENNZEICHNUNGEN

1	Mit Farbstoff
2	Mit Konservierungsstoff
3	Mit Antioxidationsmittel
4	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt
6	Geschwärzt
7	Gewachst
8	Mit Phosphat
9	Mit Süßungsmittel
11	Enthält eine Phenylalaninquelle
14	Koffeinhaltig
16	Mit Jodsalz
18	Mit Alkohol

Nimm dir Zeit, unsere Spezialitäten zu entdecken und genieße griechische Gastfreundschaft in entspannter Atmosphäre. Alle Speisen werden frisch für dich zubereitet – mit hochwertigen Zutaten, traditionellen Rezepten und modernen Akzenten.

Du hast Fragen zu unseren Gerichten, Zutaten oder Allergenen?
Unser Team berät dich gerne und hilft dir bei der Auswahl passender Speisen und Getränke.
Alle Allergene, Zusatzstoffe sowie vegetarische und vegane Optionen findest du direkt beim Gericht.

Nina & Bledar

Folge uns und verpasse keine
News und Specials!

amvrosia_gastrobar

advgraphics

AMVROSIA
GASTROBAR

Fuldaer Straße 1a 36124 Eichenzell
Tel: 06659 5410586
info@amvrosia-gastrobar-fulda.de
amvrosia_gastrobar
Amvrosia Gastrobar
www.amvrosia-gastrobar-fulda.de

vegan · vegan möglich · vegetarisch · glutenfrei

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.