Meze Meze

Obere Waiblinger Straße 110, 70374 stuttgart
+49 711 20303980

KOMPLETTE SPEISEKARTE

PASTEN

Tzatziki m. nativem Olivenöl VEGETARISCH **5,50 €**
Traditioneller griechischer Joghurt mit frischen Gurken, Knoblauch und feinem nativen Olivenöl.

Schafskäsepaste makedonisch VEGETARISCH **6,50 €**
Pikante Schafskäsecreme nach traditioneller makedonischer Rezeptur.

Auberginensalat 2 VEGETARISCH **5,50 €**
Feiner Salat aus gerösteten Auberginen, abgeschmeckt mit Kräutern und Olivenöl.

Fischrogensalat weiß **5,50 €**
Cremiger Dip aus weißem Fischrogen, eine klassische griechische Delikatesse.

Fava m. Kapern, Zwiebeln u. Olivenöl **5,50 €**
Samtiges Püree aus gelben Platterbsen, garniert mit Kapern, Zwiebeln und Olivenöl.

Empfehlung des Hauses: Pasten-Mix VEGETARISCH **12,00 €**
Eine feine Auswahl unserer hausgemachten griechischen Pasten zum Probieren.

SALATE

Bauernsalat Horiatiki m. Feta u. Olivenöl VEGETARISCH — **12,00 €**
Der Klassiker: Frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und original Feta-Käse.

Salat m. eingelegtem Gemüse, Kraut, Karotten, Sellerie u. roter u. grüner Paprika — **9,00 €**
Traditionell eingelegtes Gemüse mit Kraut, Karotten und Paprika.

Gemischter Salat m. Rucola, Parmesan, Balsamico u. getrockneten Tomaten 1 — **12,50 €**
VEGETARISCH
Frischer Mix mit Rucola, gehobeltem Parmesan und sonnengetrockneten Tomaten.

Kopfsalat m. Zwiebeln u. Dill — **8,50 €**
Knackiger Blattsalat mit frischen Zwiebeln und einer feinen Dill-Note.

Cous Cous m. Gewürzen — **6,50 €**
Lockerer Couscous, verfeinert mit orientalischen Gewürzen und Kräutern.

Gurken-Tomaten-Salat — **9,50 €**
Erfrischender Salat aus sonnengereiften Tomaten und knackigen Gurken.

Rote Beete nach Kreta-Art — **9,00 €**
Marinierte Rote Beete nach kretischer Art mit Knoblauch und Kräutern.

Oliven, mariniert — **5,50 €**
In Kräutern und Olivenöl eingelegte griechische Oliven.

Tipp: Dakos Salat mit Meeresfenchel und Xinomizithra VEGETARISCH — **15,50 €**
Kretischer Zwieback-Salat mit Meeresfenchel und würzigem Xinomizithra-Käse.

Süße Rotpaprika — **6,00 €**
Gegrillte und marinierte rote Paprika mit einer angenehmen Süße.

Oktopus-Salat — **12,50 €**
Zarter, marinierter Oktopus in einer leichten Vinaigrette.

BACKWAREN

Meze Meze Brot 3 4,50 €
Frisch gebackenes Hausbrot, ideal zu unseren Meze-Variationen.

Pita-Brot m. Olivenöl u. Oregano 3 2,50 €
Warmes Pita-Brot, bestrichen mit Olivenöl und aromatischem Oregano.

Pita-Brot m. Knoblauch 3 2,50 €
Würziges Pita-Brot mit frischem Knoblauch und Olivenöl.

Besondere Empfehlung: Pita aus Sfakia m. Käse u. Honig 3 VEGETARISCH 7,00 €
Spezialität aus Sfakia: Dünne Pita gefüllt mit Käse und mit Honig beträufelt.

KÄSE

Feta m. Olivenöl u. Oregano VEGETARISCH 7,50 €
Original griechischer Schafskäse mit nativem Olivenöl und Oregano.

Feta paniert u. frittiert 3 VEGETARISCH 8,50 €
Goldbraun panierter und knusprig frittierter Feta-Käse.

Käse-Kroketten m. pikanter Tomatenmarmelade 1,3 VEGETARISCH 7,50 €
Herzhafte Käsebällchen, serviert mit einer leicht pikanten Tomatenmarmelade.

„Mpougiourni" Feta m. Tomate u. Peperoni überbacken 1 VEGETARISCH 9,00 €
Im Ofen gebackener Feta mit frischen Tomaten und Peperoni.

Manouri m. Sesam u. Blütenhonig 3 VEGETARISCH 9,00 €
Milder Manouri-Käse vom Grill, verfeinert mit Sesam und Blütenhonig.

Halloumi u. Tomaten vom Grill 1 VEGETARISCH 9,00 €
Gegrillter Halloumi-Käse serviert mit saftigen Tomatenscheiben.

Feta in Blätterteig m. süßer Feige 3 VEGETARISCH 10,00 €
Feta im knusprigen Blätterteigmantel, serviert mit süßem Feigen-Confit.

Gebratener Hartkäse flambiert VEGETARISCH 9,00 €
Würziger Hartkäse, in der Pfanne gebraten und direkt am Tisch flambiert.

Tipp: Kataifi gefüllt m. versch. Käsesorten 3 VEGETARISCH 9,00 €
Knuspriges Engelshaar-Gebäck, gefüllt mit einer schmelzenden Käsemischung.

MEZEDES

Auberginentäschchen 3 VEGETARISCH 8,50 €
Zarte Auberginen, gefüllt mit einer aromatischen Käse-Kräuter-Mischung.

Neu: Garnelen m. knuspriger Kartoffel ummantelt, dazu Mayo-Chillisauce 2 11,00 €
Knusprig ummantelte Garnelen an pikanter Mayo-Chili-Sauce.

Zucchiniбällchen aus Thassos 3 VEGETARISCH 8,50 €
Traditionelle, fluffige Zucchini-Puffer nach einem Rezept von der Insel Thassos.

Zucchini frittiert 3 8,50 €
Dünne Zucchinischeiben, knusprig in Mehl gewendet und frittiert.

Austernpilze vom Grill 7,50 €
Frische Austernpilze, saftig auf dem Grill zubereitet.

Gegrilltes Gemüse 9,50 €
Eine bunte Auswahl an saisonalem Gemüse, direkt vom Grill.

Bauernwurst gebraten mit Ei und Paprika 9,00 €
Herzhafte griechische Bauernwurst, in der Pfanne mit Ei und Paprika gebraten.

Champignon-Kroketten 3 VEGETARISCH 9,00 €
Knusprig frittierte Kroketten mit einer aromatischen Champignonfüllung.

Gemüse-KrokettenVegetables croquettes 3 9,00 €
Hausgemachte Kroketten aus frischem, saisonalem Marktgemüse.

Riesenbohnen aus Kastoria 8,50 €
Große weiße Riesenbohnen in einer würzigen Tomatensauce gebacken.

Neu: Kichererbsen m. Auberginen-Eintopf VEGAN 8,50 €
Sämiger veganer Eintopf aus Kichererbsen und Auberginen.

Tomatenbällchen aus Santorin m. frischem Basilikum 1,3 VEGETARISCH 7,50 €
Aromatische Tomatenpuffer nach Santorin-Art mit frischem Basilikum.

Aubergine gebacken m. Feta, Tomate, Petersilie u. Knoblauch VEGETARISCH 8,50 €
Gebackene Auberginenscheiben mit Feta, Tomaten und einer Knoblauch-Note.

Sharfe Peperoni gebacken m. Essig-Öl-Vinaigrette 5,50 €
Scharfe Peperoni aus dem Ofen in einer würzigen Essig-Öl-Vinaigrette.

Eingelegte Peperoni gegrillt m. Knoblauch u. Olivenöl 1 7,50 €
Gegrillte milde Peperoni mit viel Knoblauch und bestem Olivenöl.

Ofengemüse m. Feta u. Olivenöl VEGETARISCH 9,50 €
Bunte Gemüsemischung aus dem Ofen, mit Feta und Olivenöl verfeinert.

Gefüllte Weinblätter, handgefertigt 8,50 €
Hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit einer feinen Reis-Kräuter-Mischung.

Hackbällchen in Tomatensauce m. Feta 3 11,00 €
Saftige Hackbällchen in fruchtiger Tomatensauce, mit Feta überbacken.

Neu: Rindergulasch m. Paprika geschmort 15,50 €

KARTOFFELN

Frische Kartoffeln, frittiert 2 — 4,00 €
Frisch geschnittene Kartoffeln, knusprig goldgelb frittiert.

Frische Kartoffeln, frittiert m. geriebenem Hartkäse 2 VEGETARISCH — 4,50 €
Hausgemachte Pommes Frites, bestreut mit geriebenem griechischem Hartkäse.

Tipp: Wilde Kartoffeln m. Mayo-Chilisauce 2 AUF WUNSCH VEGAN — 7,50 €
Würzige Wildkartoffeln, serviert mit einer pikanten Mayo-Chilisauce.

FISCH

Baby-Calamares frittiert — 12,00 €
Zarte Baby-Calamares, leicht mehliert und knusprig frittiert.

Baby-Calamares in Tomatensauce m. Feta u. Paprika — 13,50 €
Baby-Calamares geschmort in einer würzigen Tomatensauce mit Feta.

Baby-Calamares gegrillt — 12,00 €
Frische Baby-Calamares, direkt über der offenen Flamme gegrillt.

Calamares frittiert 3 — 14,50 €
Klassische Tintenfischringe, goldbraun und knusprig frittiert.

Octopus gegrillt — 18,50 €
Großer Oktopusarm, zart gegrillt und mit Olivenöl und Zitrone verfeinert.

Sardellen frittiert 3 — 8,50 €
Kleine Sardellen, knusprig frittiert – perfekt zum Snacken.

Sardinen gegrillt — 8,50 €
Frische Sardinen vom Grill, serviert mit Zitrone und Kräutern.

Muscheln frittiert 3 — 8,50 €
In einem leichten Teigmantel knusprig frittierte Muscheln.

Tipp: Muscheln in Senfsauce und Paprika — 10,50 €
Saftige Muscheln in einer cremigen Senfsauce mit Paprikastückchen.

Gegrillte Garnelen m. Gemüse — 19,00 €
Große Garnelen vom Grill, serviert mit einer bunten Gemüsebeilage.

Tipp: Meze Meze Garnelen in Tomatensauce m. Feta u. Paprika — 19,00 €
Garnelen in pikanter Tomaten-Feta-Sauce – eine Spezialität des Hauses.

Garnelen à la Dafni frittiert m. Knoblauchsauce 3 — 10,50 €
Frittierte Garnelen nach Art von Dafni, serviert mit feiner Knoblauchsauce.

Dorade (450–600 gr.) — 23,00 €
Ganze Dorade vom Grill, fachmännisch zubereitet (ca. 450-600g).

Seebarsch (450–600 gr.) — 23,00 €
Frischer Seebarsch vom Grill, serviert mit Olivenöl-Zitronen-Dressing.

Rotbarbe (300 gr) — 17,00 €
Edle Rotbarbe, fangfrisch und auf dem Grill perfekt gegart.

Meeresfrüchteplatte für 2 Personen — 50,00 €
Eine reichhaltige Auswahl feinstem Meeresfrüchte für zwei Genießer.

Meeresfrüchteplatte für 4 Personen — 100,00 €
Die große Variation an Fisch und Meeresfrüchten für die ganze Runde.

OUZO MEZE

Makrelenfilet geräuchert 9,00 €
Zartes Makrelenfilet, schonend geräuchert und fein im Geschmack.

Sardellen mariniert 7,00 €
In einer würzigen Vinaigrette eingelegte Sardellenfilets.

Bonito mariniert 7,00 €
Feiner, marinierter Bonito-Fisch, eine Delikatesse aus dem Meer.

Makrele geräuchert aus Thraki 7,00 €
Geräucherte Makrele nach traditioneller Art aus der Region Thraki.

Muscheln geräuchert 7,00 €
Würzig geräucherte Muscheln, ideal als kleine Meze.

PFÄNNCHEN

Schweinefleisch gebraten m. Zitronen u. Oregano 18,00 €
Zartes Schweinefleisch aus der Pfanne mit Zitrone und wildem Oregano.

Hühnchen gebraten m. Paprika u. Champignons 3 19,00 €
Saftige Hühnchenstücke mit Paprika und Champignons in der Pfanne geschmort.

Tipp: Kalbsleber gebraten 19,00 €
Feine Kalbsleber, kurz gebraten und mit Kräutern abgeschmeckt.

Meze Meze Pfännchen m. gebratenem Schweinefilet, Huhn, Wurst u. Gemüse 3 19,00 €
Bunte Fleischpfanne mit Schweinefilet, Huhn, Wurst und frischem Gemüse.

VOM GRILL

Bauchspeck mariniert — **4,50 €**
Würzig marinierter Bauchspeck, kross auf dem Grill gebraten.

Lammkrone — **7,00 €**
Zarte Lammkrone vom Grill, perfekt auf den Punkt gegart.

Kebab aus Rind u. Lamm — **5,00 €**
Traditionelle Fleischspieße aus einer Rinder-Lamm-Mischung.

Souvlaki v. Lamm — **7,00 €**
Saftiger Lammspieß, mariniert mit griechischen Kräutern.

Souvlaki v. Schwein 3 — **4,50 €**
Klassischer Schweinefleischspieß vom Grill.

Souvlaki aus Geflügel — **4,50 €**
Zarter Geflügelspieß, saftig gegrillt.

Frikadelle gefüllt m. Feta 3 — **7,00 €**
Griechische Frikadelle mit einer herzhaften Feta-Füllung.

Bauernwurst — **5,50 €**
Deftige griechische Bauernwurst mit feiner Kräuternote vom Grill.

Souvlaki v. Rind — **7,00 €**
Zarter Rindfleischspieß, mariniert und gegrillt.

Grillplatte für 2 Personen — **50,00 €**
Gemischte Platte mit verschiedenen Fleischspezialitäten für 2 Personen.

Grillplatte für 4 Personen — **100,00 €**
Die große Grill-Variation für Fleischliebhaber (4 Personen).

NACHSPEISE

Neu: Baklava VEGETARISCH **7,50 €**
Klassisches Blätterteiggebäck mit Walnüssen und süßem Sirup.

Ekmek Kataifi VEGETARISCH **6,50 €**
Traditionelles Dessert aus Engelshaar, Creme und Sahne.

Cheesecake VEGETARISCH **6,50 €**
Hausgemachter Cheesecake mit fruchtigem Topping.

Profiterol VEGETARISCH **6,50 €**
Luftige Brandteigbällchen mit feiner Schokoladencreme.

Neu: Galaktompoureko VEGETARISCH **7,50 €**
Griechischer Grießauflauf in knusprigem Blätterteig mit Sirup.

Griechischer Joghurt m. Honig u. Walnüssen VEGETARISCH **4,50 €**
Cremiger griechischer Joghurt mit aromatischem Honig und knackigen Walnüssen.