The Nanos Restaurant

Maastrichter Straße 6/8, 50672 koeln
+49 221 56064444

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SIGNATURE GERICHTE

Pasta Trüffelpasta VEGETARISCH **22,90 €**
Bandnudeln in einer cremigen Trüffel-Sahnesauce, getoppt mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan. Dazu Rinderfiletstreifen +9,90.

Dessert Cocomisu VEGETARISCH **8,90 €**
Unsere Interpretation des klassischen Tiramisus mit feiner Kokosnote.

Oktopus **22,90 €**
Zart gegrillter Oktopus auf leicht pikantem Tomatensugo, serviert mit saisonalem Gemüse und gebackenen Drillingkartoffeln.

Wiener Schnitzel **24,90 €**
Zart geklopftes Kalbsschnitzel, goldbraun gebraten, serviert mit knusprigen Pommes. Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeersauce oder cremiger Champignonrahmsauce.

Lammracks **26,90 €**
Zartrosa gebratenes Lammkarree aus Neuseeland, dazu Saisongemüse und Rotweinsauce.

Trüffel Carpaccio **22,90 €**
Fein geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Trüffel, aromatischer Trüffel-Mayonnaise, frisch gehobeltem Parmesan und Rucola.

WARME TAPAS

Gambas al Ajillo 11,90 €

Frittierter Lachs 11,90 €
mit Teriyaki-Mayonnaise

Lamb Chops 11,90 €
mit Chimichurri

Beef Teriyaki 11,90 €
Rinderfilet mit Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln & Teriyaki-Sauce

Paniertes Hähnchen 8,90 €
mit Chili-Mayonnaise

Calamari Ringe 7,90 €
frittiert, mit Aioli

Champignons 7,90 €
mit Zwiebeln & Tomaten

Pimientos de Padrón 6,90 €
gebraten, mit Meersalz

Gegrilltes Gemüse 7,90 €

Edamame 7,90 €

Patatas Bravas VEGETARISCH 7,90 €
mit Chili-Mayonnaise, leicht scharf

Schafskäse VEGETARISCH 7,90 €
im knusprigen Sesammantel

Zacusca 7,90 €
geröstete Auberginen, Tomaten, Paprika und Zwiebeln

Falafel 7,90 €
knusprig gebackene Falafel, serviert mit fruchtiger Mangosauce

KALTE TAPAS

Bruschetta di Napoli VEGETARISCH **8,90 €**

Tzatziki VEGETARISCH **6,90 €**
cremiger Tzatziki nach mediterraner Art

Ezme **6,90 €**
würzige orientalische Gemüsespezialität mit fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen

Hummus **6,90 €**
cremiger Hummus aus Kichererbsen, fein abgeschmeckt

Couvert Aioli, Oliven, Brot VEGETARISCH **7,90 €**

Extra Portion Brot **2,00 €**

TAPAS SPECIALS & VORSPEISEN-EMPFEHLUNG

Tapas-Menü „Namos“ für 3 Personen **49,90 €**
Gambas al Ajillo · Patatas Bravas · Tzatziki · Paniertes Hähnchen mit Chili-Mayonnaise · Frittierte Calamari Ringe mit Aioli · Schafskäse im knusprigen Sesammantel

Vegane Tapas für 2 Personen VEGAN **24,90 €**
eine abwechslungsreiche vegane Tapas-Auswahl mit Falafel, Hummus, eingelegten Peperoni, gegrilltem Gemüse, gefüllten Weinblättern und Naan-Brot

Trüffel Carpaccio **22,90 €**
fein geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Trüffel, aromatischer Trüffel-Mayonnaise, frisch gehobeltem Parmesan und Rucola

SALAT

Garnelen Salat 18,90 €
frischer Salat mit Gurken, Tomaten, Avocado & saftig gebratenen Garnelen

Ziegenkäse Salat VEGETARISCH 17,90 €
frischer Salat mit Walnüssen, knusprig gebackenem Ziegenkäse im Filoteigmantel, knusprigen Croûtons, Honig & einem leichten Balsamico-Dressing

Burrata Salat VEGETARISCH 14,90 €
cremige Burrata auf bunten Tomaten mit Maracuja-Dressing und Olivenöl

Caesar Salat 18,90 €
Romanaherzen mit Croûtons, knusprig gebackene Hähnchenbrust und Parmesan, verfeinert mit Caesar-Dressing

Griechischer Salat VEGETARISCH 16,90 €
Romanaherzen, Gurken, Cherrytomaten, Oliven, Feta und rote Zwiebeln, serviert mit unserem Hausdressing

AUS DEM MEER

Gambas-Pfanne 22,90 €
gebratene Garnelen mit saftigen Cherrytomaten, Knoblauch & frischen Kräutern

Lachsfilet 23,90 €
goldbraun gebackenes Lachsfilet auf Beluga-Linsen, serviert mit feiner Weißweinsauce

Oktopus 22,90 €
zart gegrillter Oktopus auf leicht pikantem Tomatensugo, serviert mit saisonalem Gemüse und gebackenen Drillingkartoffeln

Seebarschfilet 25,90 €
in Butter gebratenes Seebarschfilet auf Beluga-Linsen, serviert mit feiner Weißweinsauce

FLEISCH

Filetto di Manzo **34,90 €**
200 g gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse der Saison.

Risotto à la Chef **25,90 €**
cremiges Risotto mit Steinpilzen und zartrosa gebratenem Rinderfilet

Kalbsbäckchen mediterran **28,90 €**
zart geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce, dazu cremiges Kartoffelpüree

Hähnchen Barcelona **18,90 €**
zarte Hähnchenbrust mit Basmati-Wildreis, Champignonrahmsauce und Gemüse der Saison

Wiener Schnitzel **24,90 €**
zart geklopftes Kalbsschnitzel, goldbraun gebraten, serviert mit knusprigen Pommes. Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeersauce oder cremiger Champignonrahmsauce.

Lammracks **26,90 €**
zartrosa gebratenes Lammkarree aus Neuseeland, dazu Saisongemüse und Rotweinsauce.

PIZZA

Trüffel VEGETARISCH **20,90 €**
mit edlem Parmesan, zartem Mozzarella & aromatischem, frisch gehobeltem Trüffel, ein Genuss für Feinschmecker

Bresaola **18,90 €**
mit luftgetrocknetem Rinderschinken, Rucola & Parmesan

Salmone e Spinaci **18,90 €**
mit frischem Lachs und Spinat

Gamberi **19,90 €**
mit saftigen Garnelen & Zucchinipesto, verfeinert mit aromatischen Kräutern, ein mediterraner Genuss für Meeresfrüchtelieb-haber

Vegetale VEGETARISCH **17,90 €**
mit Brokkoli, Spinat, Paprika, Zwiebeln & Oliven, eine gesunde & leckere Wahl

Aubergine VEGETARISCH **17,90 €**
mit zarten Auberginenscheiben, verfeinert mit Ricotta & aromatischen Gewürzen, ein Genuss für Liebhaber mediterraner Aromen

Mortadella **18,90 €**
mit frischer Mortadella, Pistazien & Burrata Stracciatella

Diavolo **16,90 €**
scharfe Peperoni, pikante Salami & feurige Chilischoten, für alle, die es heiß mögen

Prosciutto **15,90 €**
mit zartem Schinken, ein echter Klassiker

Salami **15,90 €**
würzige Salami, ein Favorit für Fleischliebhaber

Tonno **15,90 €**
saftiger Thunfisch mit oder ohne Zwiebeln

Funghi VEGETARISCH **15,90 €**
frische Champignons, perfekt für Pilzliebhaber

Mozzarella VEGETARISCH **15,90 €**
frische Tomaten & reichlich Mozzarella, einfach & köstlich

PASTA

Trüffelpasta VEGETARISCH **22,90 €**
Bandnudeln in einer cremigen Trüffel-Sahnesauce, getoppt mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan. Dazu? Rinderfilet-streifen +9,90

Penne Bolognese **16,90 €**
Penne in einer traditionellen Bolognesesauce aus Rindfleisch, Tomaten & Kräutern, mit Rucola & Parmesan

Linguine Gamberi **22,90 €**
Linguine mit zart gebratenen Black-Tiger-Garnelen in Olivenöl, Cherrytomaten und aromatischer Garnelen-Tomaten-Bisque

Spaghetti Carbonara **17,90 €**
klassische Spaghetti Carbonara mit Speck, Eigelb und Pecorino

Penne Rustica **18,90 €**
Penne mit Hähnchenbrust, Champignons, Zwiebeln und Brokkoli, in einer cremigen Rahmsauce

DESSERTS

Tartufo-Eis VEGETARISCH **9,90 €**
italienische Eisspezialität nach klassischer Tartufo-Art

Schokotörtchen VEGETARISCH **9,90 €**
feines Schokoladentörtchen mit intensivem Schokoladengeschmack und Vanilleeis

Cocomisu VEGETARISCH **8,90 €**
unsere Interpretation des klassischen Tiramisus mit feiner Kokosnote

New York Style Cheesecake VEGETARISCH **9,90 €**
cremiger Cheesecake nach New Yorker Art

BEILAGEN & SAUCEN

Pommes frites	**5,90 €**
Rosmarin-Kartoffeln	**5,90 €**
Frisches Marktgemüse	**7,90 €**
Aromatischer Reis	**5,90 €**
Frischer Beilagensalat	**5,90 €**
Kartoffelpüree VEGETARISCH	**6,90 €**
Trüffel- oder Chilimayonnaise VEGETARISCH passend dazu!	**2,90 €**