

HERZLICH WILLKOMMEN

IM

MELINA MERKOURI

## VORSPEISEN

---

### KALT

Tzatsiki <sup>3/6/g/m</sup>	4,40
Couscoussalat <sup>a</sup>	4,60
Fawa – Gelberbsenpurre mit Zwiebeln und Kapern <sup>2/4</sup>	4,60
Taramas – Fischrogencreme <sup>6/a/d</sup>	4,80
Tirokafteri – Fetacreme Pikant <sup>6/g</sup>	5,20
Augenbohnsalat <sup>n</sup>	5,20
Dolmadakia – Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatsiki <sup>2/3/6/g/k/m</sup>	5,80
Melitzanosalata – Geräucherter Auberginensalat <sup>3/6/m</sup>	5,80
Feta und marinierte Oliven <sup>6/g</sup>	7,80
Vier Dips (Taramas, Melitzanosalata, Tirokafteri, Tzatsiki) <sup>3/6/a/d/g/h/m</sup> mit Pitabrotecken	10,80

### WARM

Kirchererbsenkroketten mit Joghurt-Kümmel-Dip <sup>a/g/l</sup>	6,80
Auberginenchips mit Tzatsiki-Dip <sup>3/6/g/m</sup>	7,80
Haloumi – Zypriotischer Ziegen-Schafskäse vom Grill <sup>3/g/i</sup>	7,80
Rote Paprika gefüllt mit Feta <sup>2/g</sup>	8,80
Zucchini-puffer mit Joghurt-Kümmel-Dip <sup>a/c/g</sup>	8,80
Oktapus vom Grill <sup>3/16/k/m/o</sup>	13,80
Warme Vorspeisen für 1 Person <sup>2/3/4/a/d/g/h/m/o</sup>	15,80
Warme & kalte Vorspeisen für 2 Personen <sup>2/3/4/a/d/g/h/o</sup>	23,80
Warme & kalte vorspeisen für 4 Personen <sup>2/3/4/a/d/g/h/m/o</sup>	38,80
Pitabrot, wahlweise mit oder ohne Knoblauch <sup>3/g/m</sup>	2,10

### SALATE

---

Chorta – blanchierter Löwenzahn	6,80
Rote Beetesalat mit Apfel, Joghurt und Walnüssen <sup>2/3/g/m</sup>	6,80
Choriatiki – griechischer Bauernsalat mit Feta <sup>6/g</sup>	klein 5,80 groß 8,80

### HAUSGEMACHTES

---

Briam - mediterranes Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen, dazu Feta und Salat <sup>2/3/g/k/m</sup>	11,80
Mousaka – Auberginen, Zucchini, Kartoffeln und Hackfleisch mit Bechamel und Käse überbacken, mit Salat <sup>2/a/c/g</sup>	13,80

# VOM GRILL

---

## (LAVASTEIN)

### FLEISCH

Giros	9,80
Souvlaki	9,80
Huhn in Zitrone-Oreganomarinade	10,80
Bifteki gefüllt mit Feta <sup>c/g</sup>	11,80
Giros oder Souvlaki mit Baby Calamares vom Grill <sup>d/k</sup>	12,80
„Paros Teller“ mit Giros, 2 kleine Bifteki und Souvlaki	pro Person 14,80
„Melina Teller“ mit Giros, Bifteki, Souvlaki, Lammkotelett	pro Person 16,80
Lammkoteletts aus der Krone	21,80

*Alle Fleischgerichte werden mit Tzatsiki serviert*

### MEERESFRÜCHTE

Baby Calamares vom Grill <sup>16/d</sup>	13,80
Riesengarnelen vom Grill mit Aioli <sup>3/16/m/c/b</sup>	23,80

### BEILAGEN

---

Pommes hausgemacht	3,80
Brattkartoffeln <sup>9</sup>	3,80
Kleiner Salat <sup>3/k/m</sup>	3,80
Kleines Briam <sup>2</sup>	3,80
Blattspinat <sup>9</sup>	3,80
Selleriepüree <sup>i/g</sup>	3,80
Salzkartoffeln	3,80

### NACHSPEISE

---

Joghurt mit Walnüssen und Honig <sup>g/h</sup>	4,20
--	------

#### Zusatzstoffe:

1 = koffeinhaltig / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Süßungsmittel / 4 = taurinhaltig / 5 = chininhaltig / 6 = mit Antioxidationsmittel / 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle / 8 = mit Geschmacksverstärkern / 9 = mit Schwefeldioxid / 10 = mit Schwärzungsmittel / 11 = mit Phosphat / 12 = mit Milcheiweiß / 13 = gewachst / 14 = mit Nitritpökelsalz / 15 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) / 16 = tiefgefroren

#### Allergene:

a = glutenhaltige Getreide / b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse / c = Eier und Eiererzeugnisse / d = Fisch und Fischerzeugnisse / e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse / g = Milch und Milcherzeugnisse / h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse) / i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse / k = Senf und Senferzeugnisse / l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / m = Schwefeldioxid und Sulphite / n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse / o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

# FLASCHENWEINE

---

## GRIECHENLAND

<b>WEISS</b>	<b>0,75 LTR</b>
2019 Savatiano – Papagiannakos – Attika	25,50
2019 Chardonnay – Papaioannou – Peloponnes	26,50
2019 Moschofilero – Tselepos – Mantinia	27,50
2019 Malagousia – Domaine Nerantzi – Serres	28,50
2018 Roditis – Tetramythos – Patra	30,50
2019 Sauvignon Blanc / Assyrtiko – Biblia Chora – Kavala	31,50
2018 „Roya“ – Muscat de Samos – Nopera	33,50
2019 „Evches Pieria Eratini“ – Assyrtiko / Chardonnay / Malagousia	35,50
2018 „Fume“ – Savignon Blanc – Gerovassiliou – Epanomi	39,50
2018 Viognier – Gerovassiliou – Epanomi	39,50
2016 Assyrtiko – Hatzidakis – Santorini	44,50

<b>ROSÉ</b>	<b>0,75 LTR</b>
2019 Agiorgitiko – Driopi – Nemea	26,50
2019 Syrah – Biblia Chora – Kavala	31,50
2019 Idylle Tour Melas – Agiorgitiko / Syrah / Grenache – Achinos	36,50

<b>ROT</b>	<b>0,75 LTR</b>
2018 Notios – Agiorgitiko / Syrah – Peloponnes	25,50
2016 Nemea – Papaioannou – Peloponnes	27,50
2018 Limniona Zafirakis New Age – Tyrnavos Thessalien	28,50
2016 Dilofos – Cabernet S. / Merlot – Tegea	29,50
2016 „MM Sigalas“ – Mavrotragano / Mandilaria – Santorini	37,50
2017 „Evches Pieria Eratini“ – Cabernet / Syrah / Xinomavro	35,50
2016 Cyrus One La Tour Melas – Cabernet Franc / Merlot – Achinos	45,00
2013 Syrah – Domaine Nerantzie	55,00
2015 Triologia – Cabernet Sauvignon – Kokkalis	65,00

## DEUTSCHLAND UND ÖSTERREICH

<b>WEISS</b>	<b>0,75 LTR</b>
2018 Weissburgunder QbA – Dr. Köhler – Rheinhessen	26,50
2018 Grüner Veltliner „Stiegl“ – Anton Bauer – Österreich	28,50
2018 Riesling QbA – Dreissigacker – Rheinhessen	29,50
2018 Grauburgunder QbA – Klumpp – Baden	33,50

# FLASCHENWEINE

---

## ITALIEN UND FRANKREICH

<b>WEISS</b>		<b>0,75 LTR</b>
2018	Falanghina DOC – Feudi di san Gregorio – Kampanien	26,50
2019	Gavi DOCG Gold – La Scolca – Piemont	27,50
2018	Somereto "Chardonnay" – Kellerei Andrian – Südtirol	29,50
2018	Greco di Tufo DOCG – Feudi di san Gregorio – Kampanien	30,50
2018	Lugana "Prestige" – Cá Maiol – Lombardei	32,50
2018	Vermentino – di Monteverro – Toskana	35,50
2018	Terlaner Classico DOC – Cantina Terlan – Südtirol	37,50
2016	Chablis AOC – Dame Nature – La Chablisienne	39,50
2018	Sauvignon Winkl – S.B – Cantina Terlan – Südtirol	44,50

## ITALIEN UND SPANIEN

<b>ROT</b>		<b>0,75 LTR</b>
2018	Primitivo di Manduria DOC – Feudi di san Gregorio – Apulien	28,50
2012	Barbera D'Alba – Prunotto – Piemont	31,50
2015	Baron de Ley Riserva – Tempranillo – Rioja	34,50
2015	Veruzzo – di Monteverro – Toskana	38,50
2015	Marchese Antinori Chianto Clasicco Riserva – Toskana	59,00
2013	Barolo Monfaletto DOCG – Cordero di Montezemolo – Piemont	89,00

## OFFENE WEINE

---

<b>WEISS</b>	<b>0,2 LTR.</b>	<b>0,5 LTR.</b>
Hauswein Bianco di Custoza <sup>9</sup>	4,80	10,80
Retsina Malamatina <sup>9</sup>	4,80	10,80
Weinschorle <sup>9</sup>	3,80	8,50

<b>ROT</b>	<b>0,2 LTR.</b>	<b>0,5 LTR.</b>
Hauswein Montepulciano d'Abruzzo DOC <sup>9</sup>	4,80	10,80

## APERITIFS

---

Ouzo auf Eis 4 cl.	3,80
Ouzo Plomari 0,2 ltr.	12,00
Glas Prosecco 0,1 ltr.	3,70
Martini Bianco 5 cl.	4,50
Hugo 0,2 ltr.	6,20
Sprizz <sup>2</sup> 0,2 ltr.	6,20

## BIERE <sup>a</sup>

---

Löwenbräu „Urtyp“ vom Fass 0,4 ltr.	3,70
Beck's Pils 0,33 ltr	3,70
Beck's alkoholfrei 0,33 ltr.	3,70
Radler <sup>3</sup> 0,4 ltr.	3,70
Franziskaner Weissbier vom Fass 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, dunkel 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, leicht 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Weissbier, alkoholfrei 0,5 ltr.	4,30
Franziskaner Kellerbier vom Fass 0,5 ltr.	4,30
Russ 0,5 ltr	4,30

## SPIRITUOSEN

---

Smirnoff Vodka 2 cl	3,20
Bacardi Blanca Rum 2 cl	3,20
Gordon's Dry Gin 2 cl	3,20
Tequilla – weiss / braun 2 cl	3,20
Fernet Branca 2 cl	3,00
Averna – Ramazotti 2 cl	3,00
Grappa – Sambuca 2 cl	3,00

## CHAMPAGNER UND PROSECCO

---

Prosecco Spumante 0,75 l	27,50
Moet & Chandon Brut 0,75 l	95,00
Ruinart Brut Rose 0,75 l	115,00
Moet Chandon Brut Magnum 1,5 l	195,00

*Größere Flaschen und andere Sorten auf Anfrage*

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

---

Surgiva Mineral Wasser 0,25 / 0,75 ltr.	2,80 / 6,20
Surgiva Stilles Wasser 0,25 / 0,75 ltr.	2,80 / 6,20
Libella Zitronenlimonade <sup>3</sup> 0,4 ltr.	2,80
Bluna Mix (Cola/Orange) <sup>1/3/6</sup> 0,4 ltr.	3,80
Bluna Orange <sup>6</sup> 0,2 ltr.	3,20
Afri Cola <sup>1/2/6</sup> / Afri Cola ohne Zucker <sup>7</sup> 0,2 ltr.	3,20
Schweppes <sup>5</sup> Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2 <sup>5</sup> ltr.	3,20
Red Bull <sup>1/2/4</sup> / Sugarfree 0,25 ltr.	3,80

## SÄFTE UND SCHORLEN VON WOLFRA

---

Apfelsaft Naturtrüb 0,2 ltr.	2,70
Orangensaft 0,2 ltr.	2,90
Grapefruitsaft 0,2 ltr.	2,90
Maracuja-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Rhabarber-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Sauerkirsch-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Mango-Nektar 0,2 ltr.	2,90
Apfelschorle Trüb 0,4 ltr.	3,70
Orangenschorle 0,4 ltr.	3,90
Grapefruitschorle 0,4 ltr.	3,90
Maracujaschorle 0,4 ltr.	3,90
Rhabarberschorle 0,4 ltr.	3,90
Sauerkirschschorle 0,4 ltr.	3,90
Mangoschorle 0,4 ltr.	3,90

## KAFFEE VON DINZLER

---

Griechischer Kaffee - Mokka	2,10
Espresso einfach	2,10
Espresso doppelt	3,10
Tasse Kaffee	2,80
Cappuccino <sup>g</sup>	2,80

*Zusatzstoffe:*

*1 = coffeinhaltig / 2 = mit Farbstoff / 3 = mit Süßungsmittel / 4 = taurinhaltig / 5 = chininhaltig  
6 = mit Antioxidationsmittel / 7 = mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*

*Allergene:*

*a = glutenhaltige Getreide / g = Milcheiweiss*

**WIR BEDANKEN UNS  
FÜR IHREN BESUCH IM**

# **MELINA MERKOURI**

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Sonntag bis Donnerstag: 17.00 – 00.00 Uhr  
Freitag und Samstag: 17.00 – 01.00 Uhr

## **WARME KÜCHE**

Täglich 17.15 – 22.45 Uhr

## **RESERVIERUNG**

Telefon: 089. 599 18 58 0  
WhatsApp: 0179. 6666 000  
E-Mail: [reservierung@melina-merkouri.de](mailto:reservierung@melina-merkouri.de)

## **BETREIBER**

Aegina GmbH - Agnesstraße 8 - 80801 München