



ELIA

• Greek Cuisine •

MENU

A stylized, light-colored graphic of an olive branch with leaves and olives, positioned on the left side of the page, extending from the top to the bottom.

WILLKOMMEN BEI Elia Griechische Küche

Entdecken Sie die Aromen Griechenlands direkt hier in München. Im Elia Greek Cuisine servieren wir mit Stolz authentische mediterrane Gerichte, die aus den frischesten Zutaten und nach traditionellen Rezepten zubereitet werden.

Genießen Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an griechischen Weinen, die perfekt auf unsere schmackhaften Gerichte abgestimmt sind. Ganz gleich, ob Sie zu einem ungezwungenen Mittagessen oder einem romantischen Abendessen zu uns kommen, unsere herzliche Gastfreundschaft und lebendige Atmosphäre sorgen dafür, dass Sie sich wie zu Hause fühlen.

Begleiten Sie uns auf ein unvergessliches griechisches kulinarisches Erlebnis!

APERITIFS

In Erwartung eines angenehmen Essens trinkt man ein Schlückchen, wärmt den Magen an, holt sich Appetit und lässt die Anspannungen des Tages hinter sich.

APEROL SPRITZ

Aperol · Prosecco Soda · Orange

8,50€

HUGO

Holunder · Prosecco · Zuckersirup

8,50€

ELIA SPRITZ

Ingwer · Mango · Minze · Rosmarin · Prosecco · Soda

8,90€

LILLET „ELARA“

Ginger Ale · Zuckersirup · Minze · Zitrone · Prosecco

8,50€

OUZO PLOMARI

4cl
5,50€

0,2L
13,50€

0,7L
42,50€

MIONETTO PROSECCO FRIZZANTE m

Leicht und erfrischend

0,1L
5,60€

0,7L
29,00€

CAMPARI SODA ODER ORANGE m2

5 cl
8,50€

MARTINI m

Bianco · Rosso · Dry

7,50€

SHERRY

Medium · Dry

6,50€

ALKOHOLFREI

VIRGIN ELIA

Ingwer · Orangensaft · Zitrone · Minze · Zuckersirup

8,50€

APHRODITE

Bitter Lemon · Grapefruit · Minze · Rosmarin · Zuckersirup

8,50€

VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

FAWA	6,50€
Kichererbsen Püree mit roten Zwiebeln, Kapern und Olivenöl	
TSATSIKI ^g	6,50€
Sahnejoghurt , Knoblauch, Gurke, Dill	
TARAMAS ^{d/a/2}	7,20€
Fischrogencreme mit Forellenkaviar	
TIROKAFTERI ^g	7,50€
pikante Schafskäse Creme mit Chili	
FETAKÄSE ^g	8,90€
mit Olivenöl und Oregano verfeinert	
ROTE BEETE SALAT ^{g/h}	9,60€
mit gehobeltem Manourikäse und Walnüssen	
EINGELEGTE OLIVEN & PEPERONI ¹⁰	6,50€
nach Art des Hauses	
GIGANTES	5,90€
weiße Bohnen mediterran in Olivenöl, rote und Tomatensauce	

PIKILIA

PIKILIA ^{g/d/2/10/h/a/c}	
GEMISCHTE KALTE VORSPEISEN	18,90€
Tsatsiki, Taramas, Fawa, Tirokafteri, weiße Bohnen, rote Beete, Oliven, Peperoni	
PIKILIA ZESTI ^{g/d/2/10/h/a/c}	
GEMISCHTE WARME VORSPEISEN	19,80€
Auberginen, Zucchini, Florinis, Halloumi, Artischocke, Austernpilze, Tsatsiki	
PIKILIA ELIA ^{g/d/2/10/h/a/c}	
GEMISCHTE KALTE & WARME VORSPEISEN FÜR 2 PERSONEN	34,50€
Tsatsiki, Taramas, Tirokafteri, rote Beete, Oliven, Peperoni, Auberginen, Zucchini, Florinis, Halloumi, Artischocke, Austernpilze	

WARME VORSPEISEN

SAGANAKI ^{g/a} gebratener mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum	9,50€
AUBERGINEN UND ZUCCHINI ^{a/g} Knusprig Gebacken dazu Tsaziki	9,80€
FLORINIS ^{g/i} gebratene rote Spitzpaprika mit Sesam und Schafskäse gefüllt	9,50€
HALLOUMI ^g zypriotischer Käse vom Grill mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	9,80€
AGINARES ^g Artischockenherzen vom Grill an Rucola, Pinienkernen, Balsamicoreduktion und Hartkäsebruch	12,50€
OKTOPUS VOM GRILL ^o in Kapern, Oregano und Olivenöl	18,90€

DAZU EMPFEHLEN WIR

PITABROT ^a MIT OREGANO	3,00€
PITABROT ^a MIT KNOBLAUCH	3,30€
BROT GEGRILLT AUF LAVASTEIN ^a MIT MEERSALZ, OLIVENÖL, OREGANO	3,90€
BROTKORB ^a	3,50€

HAUPTGERICHTE & CO

SALATE

WILDKRÄUTER SALAT	8,50€
GRIECHISCHER BAUERN Salat Tomaten, Gurke, Oliven, Peperoni, Oregano, Fetakäse	13,90€
GRIECHISCHER BAUERN Salat Klein ^g	8,90€
MANOURI KÄSE VOM GRILL ^{g/h} mit Honig und Walnüssen auf Wildkräuter-Salat und Balsamicoreduktion, Basilikum Croutons	13,50€
DAKOS ^{g/a2} Kretischer Bauernsalat auf Bio Gerstenzwieback mit Tomaten und Fetakäse	13,90€

AUS DEM OFEN

TOURLOU Gemüseteller mit Tomatensauce und Fetakäse	17,90€
MOUSAKA ^{g/a/c} Auberginen-Hackfleisch Auflauf mit Béchamelcreme	17,80€
LAMMSCHULTER in eigenem Sud	23,50€

BEILAGEN

POMMES	5,90€
BRIAM (TRADITIONELLES OFENGEMÜSE)	6,90€
GRILLGEMÜSE	7,90€
KARTOFFELN AUS DEM OFEN	5,90€
KLEINER WILDKRÄUTERSALAT	5,50€

VOM GRILL

GYROS ^g mit Tsatsiki, Tomatenscheiben, Zwiebeln	13,90€
GYROS UND CALAMARI ^{g/o} vom Grill mit Tsatsiki, Tomatenscheiben, Zwiebeln	16,80€
SOUVLAKI ^g mit Tsatsiki und Tomatenscheiben	14,80€
BIFTEKI ^{c/g/a} gefüllt mit Feta Käse dazu Tsatziki und Tomatenscheiben	18,50€
LAMMFILET SPIESSE ^g mit Tsatsiki und Tomatenscheiben	24,50€
LAMMKOTELETTS Neuseeland Krone, rosa gebraten mit Rosmarinjus	29,50€
ELIA VARIATION ^{c/g/a} Gyros, Lammkotelett ,fleischpflanzerl mit Tsatsiki, Tomatenscheiben, Zwiebeln	19,80€
BABY CALAMARES ^o vom Grill mit Taramas und Forellen Kaviar	18,90€
RIESENGARNELEN ^b vom Grill dazu Aioli	27,50€

DESSERTS

GRIECHISCHER JOGHURT ^{g/h} mit Honig und Walnüssen	6,50€
BAKLAVA ^{g/h/i}	8,50€

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE

	0,2L	0,25L	0,4L	0,5L	0,75L
GEROLSTEINER MEDIUM		3,50€			7,40€
GEROLSTEINER STILL		3,50€			7,40€
TAFELWASSER				5,50€	
BLUNA ZITRONENLIMONADE ^{3,6}				4,50€	
BLUNA ORANGE ^{3,2,6}	3,50€				
AFRI COLA ^{1/2/6}	3,50€				
AFRI COLA LIGHT ^{1/2/3/6}	3,50€				
SPEZI ^{1/2/6}			4,50€		
BITTER LEMON SCHWEPPE ⁵	3,80€				
TONIC WATER SCHWEPPE ⁵	3,80€				

WOLFRA SÄFTE

	0,2L	0,4L
APFELSAFT TRÜB	3,30€	
ORANGENSAFT	3,30€	
JOHANNISBEER NEKTAR	3,30€	
MARACUJA NEKTAR	3,30€	
MANGOSAFT	3,30€	
GRAPEFRUITSAFT		3,30€
RHABARBER NEKTAR	3,30€	

SAFTSCHORLEN

aus in Wolfra Säften angebotenen Säften und Nektar

0,2L	0,4L
2,90€	5,50€

LÖWENBRÄU BIERE

	0,5L
ORIGINAL VOM FASS ^{a2}	5,20€
ALKOHOLFREI ^{a2}	5,20€
DUNKEL FLASCHE ^{a2}	5,20€
KELLERBIER ^{a2}	5,50€

FRANZISKANER BIERE

	0,5L
WEISSBIER VOM FASS ^a	5,70€
WEISSBIER DUNKEL FLASCHE ^a	5,70€
WEISSBIER LEICHT FLASCHE ^a	5,70€
WEISSBIER ALK. -FREI FLASCHE ^a	5,70€

BIERE

	0,33L
BECK'S PILS FLASCHE ^{a2}	4,90€
BECK'S PILS ALKOHOLFREI ^{a2}	4,90€
RADLER ^{a2,3,6}	4,70€
SAN MIGUEL ^{a2,3,6}	5,20€

KAFFEE & TEE

KAFFEE

MOKKA-GRIECHISCHER KAFFEE	3,90€
TASSE KAFFEE	3,00€
ESPRESSO	2,50€
ESPRESSO DOPPIO	4,00€
ESPRESSO MACCHIATO ^g	3,00€
CAPPUCCINO ^g	3,50€
MILCHKAFFEE ^g	4,00€
LATTE MACCHIATO ^g	4,00€

TEE

GRIECHISCHER BERGTEE	5,50€
----------------------	-------

DRINKS

BITTERS & COGNAC

	2cl	4cl
METAXA****	3,50€	
RAMAZZOTTI		4,50€
AVERNA		4,50€
FERNET BRANCA		4,50€
REMY MARTIN V.S.O.P	8,50€	
HENNESSY V.S.O.P	7,50€	

SPIRITUOSEN

	4cl
ABSOLUT WODKA	6,50€
THREE SIXTY BLACK WODKA	7,50€
BERVEDERE WODKA	9,50€
TANGUERAY GIN	5,50€
GIN MARE	8,50€
MONKEY 47 SCHWARZWALD	10,50€
HAVANNA CLUB 3 JAHRE	5,50€
HAVANNA CLUB 7 JAHRE	8,50€
DIPLOMATICO RUM	11,50€
JOHNNIE WALKER RED LABEL WHISKEY	6,50€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL GLENMORANGIE	8,50€
GLENMORANGIE	13,50€

WEITERE SPIRITUOSEN AUF ANFRAGE

OFFENEWEINE

WEISS

RODITIS -TROCKEN mit nuance an Zitrus Früchten

KOURTAKI MOSCHOFILERO m - trocken

IMIGLIKOS m - halbsüß

MALAMATINA m - geharzt

WEINSCHORLE m


0,25L


0,2L


0,5L

5,50€

13,50€

5,90€

14,80€

5,20€

14,00€

6,50€

10,90€

5,50€

11,80€

ROT

LAFKIOTIS AGIORGITIKO NEMEA m

IMIGLIKOS m - halbsüß

WEINSCHORLE m


0,2L


0,5L

6,50€

15,50€

5,50€

14,90€

5,50€

11,80€

ROSÉ

AMYNTEON / TSANTALI m


0,2L


0,5L

5,90€

15,50€

CHAMPAGNER

VERSCHIEDENE SORTEN AUF ANFRAGE m

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Code	Beschreibung
1	Koffeinhaltig
2	Mit Farbstoff
3	Mit Süßungsmitteln
4	Taurinhaltig
5	Chininhaltig
6	Mit Antioxidationsmittel
7	Mit Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
8	Mit Geschmacksverstärkern
9	Schwefeldioxid
10	Mit Schwärzungsmitteln
11	Mit Phosphat
12	Mit Milcheiweiß
13	Gewachst
14	Mit Nitritpökelsalz
15	Mit Tartrazin
A	Glutenhaltiges Getreide: Weizen
A2	Glutenhaltiges Getreide: Gerste
B	Krebstiere und Erzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
F	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
I	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
J	Sesam und Sesamerzeugnisse
K	Senf und Senferzeugnisse
L	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
M	Schwefeldioxid und Sulfite
O	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
Q	Gersten und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide, z. B. Gerstenmalz)



ELIA
• Greek Cuisine •