

vorspeisen & mezzedes

oliven kalamon.....7.90
griechische kalamata-oliven | olivenöl | oregano

tzatziki mit grillbrot.....9.90
griechischer joghurt | gurken | dill | knoblauch

tirokafteri mit grillbrot.....9.90
fetakäse-creme | chili | oregano | olivenöl

hummus mit grillbrot.....10.50
kichererbsen | tahini | confit-kirschtomaten
geröstete rande

crispy greek patates.....12.90
rustikale kartoffeln | feta-creme
eingelegte rote zwiebeln | vegan möglich

dolmadakia.....13.90
gefüllte weinblätter | reis | kräuter
tahini-joghurtcreme | minze | vegan möglich

kolokithakia tragana.....14.90
knusprige zucchini | tzatziki

crispy halloumi.....13.90
knusprige käsewürfel | paprika-marmelade

smoked melitzana.....14.90
geräucherte aubergine | peperoni
tahini-joghurtcreme | walnüsse | vegan möglich

griechischer salat.....17.90
gurken | tomaten | oliven-kalamon | kapern | essig
peperoni | olivenöl | fetakäse-creme
eingelegte rote zwiebeln | vegan möglich

zorbassalat.....18.50
gemischter salat | cherry tomaten | geröstete
rande | essig-xeres-dressing | walnüsse

feta saganaki.....14.90
knuspriger fetakäse | sesam
erdbeermarmelade

greek style rösti.....17.90
knuspriges kartoffelstroh | 3 eier
trüffel-tamari-mayonnaise | feta-creme

extra pita-brot.....4.00
griechisches fladenbrot direkt vom grill

skordopsomo.....4.50
hausgemachtes knoblauchbrot, direkt vom grill
olivenöl | griechisches oregano

mezzeplatte für 2.....34.90
tzatziki | hummus | dolmadakia | avocado-mousse
buntes gemüse | geröstetes hausbrot | oliven-kalamon

unsere klassiker vom grill

the moussakas project.....29.90

geräucherte auberginen | rindshackfleisch
bechamelsauce | tomatensauce | knuspriges kartoffelstroh

gyros kotopoulo.....250 g.....28.90

gyros vom poulet | tzatziki | pitabrot | knusprige kartoffeln
tomaten | zwiebeln

garides saganaki.....29.90

4 stk black tiger crevetten | tomatensauce
hausgemachtes brot | fetakäse | ouzo

melitzana pomodoro..........24.90

gegrillte auberginen | tomatensauce
creme aus griechischem hartkäse | hausgemachtes brot

gnocchi greca..........26.50

kartoffel-gnocchi | kirschtomaten confit | rosmarin
oregano aus griechenland | kefalotiri-käsecreme

kretische lamm linguine.....34.00

linguine | pulled lamm | lammjus | kretischer graviera-käse

kontosouvli kotopoulo.....280 g.....26.90

poulet-spiess vom grill | gegrillte mini-peperoni | fladenbrot
joghurt-senf-sauce

biftekakia.....25.90

3 stk griechische rinds-burger | tomatensauce | grillbrot
käsecreme

mediterranean tagliata.....180 g.....38.90

paccheri pasta | rindshuft | trüffelöl | aromatische buttercreme
rahm

htapodi psito.....31.90

gegrillter pulpo | hummus | geröstete randen
confit-kirschtomaten | buntes gemüse

kontosouvli hoirino.....280 g.....32.90

schweine-spiess | tzatziki | pitabrot | knusprige kartoffeln | peperoni

mix grillplatte für 2.....79.90

gyros vom poulet | tzatziki | tirokafteri | pitabrot | biftekakia
knusprige kartoffeln | schweine-spiesse | rindshuft | gremolata

desserts

galaktobureko.....13.90

filoteig | griessmilchcreme | sirup | vanilleglace | fruchtige deko

san sebastian cheesecake.....10.90

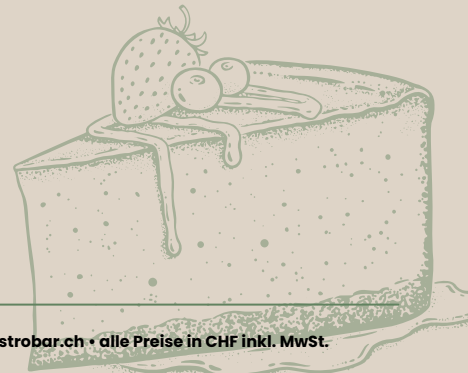
baked cheesecake | karamellisierte oberfläche | nutella | vanilleglace +3.50

red velvet.....11.90

red velvet biskuit | patisserie creme | red velvet crumble | fruchtige deko
vanilleglace +3.50

griechisches kadaifi.....13.90

dünne teigfäden | walnüsse | mandeln | sirup | fruchtige deko | vanilleglace



offene weine

weissweine

	<u>1dl</u>	<u>3dl</u>	<u>5dl</u>	<u>7.5dl</u>
kleoni hauswein	6.50	18.50	28.00	

athiri | roditis | trocken | weiss

moschofilero	9.00	25.50	35.00	47.00
---------------------------	------	-------	-------	-------

moschofilero | frisch | trocken

blumig | muskatnoten

retsina	7.00	19.50	28.00	
----------------------	------	-------	-------	--

harzwein | roditis | savatiano

schaumweine

casalforte prosecco	9.00			52.00
----------------------------------	------	--	--	-------

glera | extra dry

apfel | birne | zitrus | blumig

roséweine

alfega rose	9.50	27.00	39.50	51.00
--------------------------	------	-------	-------	-------

grenache | syrah | malagousia

trocken

rotweine

nemea hauswein	6.50	18.50	28.00	
-----------------------------	------	-------	-------	--

agiorgitiko | trocken

lafkioti agiorgitiko	8.50	24.00	33.00	43.00
-----------------------------------	------	-------	-------	-------

agiorgitiko | trocken | rote fruchte

sanfte tannine

primitivo puglia igp	9.00	25.50	35.00	47.00
-----------------------------------	------	-------	-------	-------

trocken | dunkle beeren | pflaume

schokolade | gewürze | vollmundig

flaschenweine

weissweine

malagousia dryos -hatzimichalis

100% Malagousia. Im Eichenfass gereift.

Aromen von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Ideal zu

Fisch, Meeresfrüchten und Geflügel.....59.00

assyrtiko hatzimichalis

50% assyrtiko - 50% sauvignon blanc. aromen

von zitrusfrüchten, Birne und Jasmin. Ideal zu

fisch, meeresfrüchten und salaten.....69.00

domaine costa lazaridi malagousia

100% malagousia. aromen von weissen Blüten, Pfirsich und

aprikose. passt hervorragend zu gemüse, salaten, pasta und

meeresfrüchten.....72.00

roseweine

amethystos – domaine lazaridi

80% cabernet sauvignon - 20% merlot. aromen von roten

johannisbeeren und erdbeeren. passt hervorragend zu

gemüse, meeresfrüchten und würzigen speisen.....61.00

rotweine

syrah drisbay hatzimichalis

100% syrah. aromen von brombeeren, schwarzem pfeffer und

leder. passt hervorragend zu gegrilltem fleisch, lamm, rind,

hackfleischgerichten und wild.....58.00

oenotria land bio – costa lazaridi

90% cabernet sauvignon - 10% agiorgitiko. aromen von

schwarzen fruchten, vanille, schokolade und gewürzen. passt

hervorragend zu gegrilltem fleisch, rotem fleisch und

geschmortem rindfleisch.....87.00

aperitifs

greek spritz..... 12.90

mastiha likör, prosecco, tonic

limoncello spritz..... 11.90

limoncello, prosecco, soda, zitronenscheibe

lillet wild berry..... 11.90

lillet blanc, berry tonic water, frische beeren

hugo royal..... 11.90

holunderblütensirup, prosecco, soda
frische minze, limetten

aperol spritz..... 11.90

aperol, prosecco, soda, orangenscheibe

campari spritz..... 11.90

campari, prosecco, soda, orangescheibe

gespritzer weisswein..... 9.00

weisswein, citro / soda

mojitos

mojito classic..... 16.00

weisser rum, limettensaft, brauner zucker,
minze, soda

erdbeer mojito..... 16.50

himbeer mojito..... 16.50

passionfrucht mojito..... 16.50

mocktails

virgin mojito classic..... 12.00

limettensaft, brauner zucker, minze, soda

virgin erdbeer mojito..... 12.00

virgin himbeer mojito..... 12.00

virgin passionfrucht..... 12.00

vibrante berry..... 12.00

martini vibrante alkoholfrei,
berry tonic water, beeren mix

virgin hugo..... 12.00

holunderblütensirup, ein spritzer soda
frische minze, limetten

greek spirits

ouzo..... 38% 8.00

traditioneller anislikör – pur oder auf eis

tsipouro..... 40% 8.00

griechischer tresterbrand – intensiv und aromatisch

metaxa grande fine..... 40% 10.00

milder, bernsteinfarbener brandy mit sanftem geschmack

mastiha roots..... 28% 10.00

likör mit einzigartigem harzaroma von der insel chios

kaffee

cafe creme.....4.50

espresso.....4.50

espresso doppio.....5.50

espresso macchiato.....5.50

cappuccino.....5.50

latte macchiato.....5.50

freddo espresso.....5.50

freddo cappuccino.....6.00

griechischer kaffee.....5.50

frappe.....5.50

tee

fresh mint.....5.90
mit frischer minze und honig

ginger tee.....6.20
mit frischem ingwer und zitronen

softdrinks

cola, cola zero, fanta.....33 cl.....5.00

shorley.....33 cl.....5.00

rivella rot.....33 cl.....5.00

san pellegrino.....50 cl.....6.90

acqua panna.....50 cl.....6.90

orangensaft.....33 cl.....5.00

cranberrysaft.....33 cl.....5.50

homemade eistee.....40 cl.....6.90

biere

edelspez.....33 cl.....5.20

mythos.....33 cl.....5.90

weisser engel.....50 cl.....7.20

klosterbräu.....50 cl.....6.90

alkoholfrei.....33 cl.....5.20

unsere philosophie

im zorbas kochen wir mit viel liebe und leidenschaft. vieles bereiten wir selbst und von hand zu – mit frischen zutaten und viel liebe zum detail.

für uns bedeutet griechische gastfreundschaft: gemeinsam am tisch sitzen, gutes essen teilen, ein schönes glas wein geniessen, lachen und einfach eine gute zeit haben.

für gruppen bieten wir unsere griechische tavolata an. kontaktiert uns gerne – wir beraten euch persönlich und stellen gerne ein passendes angebot für euch zusammen.

auch für catering, private feiern und firmenanlässe sind wir gerne für euch da – mit erfahrung, leidenschaft und freude an dem, was wir tun.
gutes essen. guter wein. gute gesellschaft.

schön, dass ihr bei uns seid.

english menu



herkunftsdeklaration

poulet – ch, sl | schwein – schweiz
rind – argentinien, uruguay
tintenfisch – spanien , eu
lamm – nz | crevetten – vn, ind
pitabrot – gr | brot – ch
fetakäse – gr

für informationen zu allergenen wendet euch bitte an unser personal

Zorbas • Linsebühlstrasse 11 • 9000 St. Gallen • +41797630538 • info@zorbasgastrobar.ch • www.zorbasgastrobar.ch • alle Preise in CHF inkl. MwSt.