



EINE GRIECHISCHE
GASTRONOMISCHE REISE

oliviera
UNVEILED

ZÜRICH

14.05.2025 - 17.05.2025

WEINE

1 dl | 7.5 dl

Weiss

Argyros Assyrtiko 2022

16 | 78

Rot

Argyros Mavrotragano 2020

24 | 126

COCKTAILS

Alkoholische Kreationen

Dionysos

Elegant und aromatisch - der Geist des Weines.

Sauvignon blanc, Mastiha, Zitrone, Cointreau,

Orangen-Bitters, Absinth

24

Persephone

Leicht und erfrischend - der Geschmack des Frühlings.

Metaxa, Mango, Zitrone, Soda

24

Alkoholfreie Kreationen

Hestia

Herzhaft und wahrhaftig - das Wesen der Gastfreundschaft.

Rebels Botanical Dry, Gurke, Dill, Zitrone, Simple Syrup

20

DAS PARAMANA KONZEPT

Sauerteigbrot (G), Frischer Oregano, Olivenöl,
Grissini (G), Pitabrot (G)

Fava Beans (VG)

Kapernblätter, Frühlingszwiebel

17

Melitzanosalata (V,L)

Gegrillte Aubergine, Xigalo-Käse, Trauben-Petimezi

14

Tzatziki (V,L)

Schafsjoghurt, Knoblauch, Olivenöl

14

Taramosalata (F,G)

Kabeljaurogen-Crème, Bottarga

22

Tirokafteri (V,L)

Würziger Käseaufstrich

22

SALAT

Griechischer Salat (V,L)

Organic tomatoes, Kalamata olives, Cucumber, Feta cheese

32

'Ampelofasoula' Bohnensalat (V,L)

Kirschtomaten, Kalamata Oliven, Gurke, Fetakäse

35

VORSPEISEN

Seebarsch Carpaccio (F)

Zitrone, Kräuter, Bottarga

38

Knusprige Zucchini-Patties (V,L,G)

Frische Minze, Zitrone, Joghurt

20

'Saganaki' (V,L,G)

Graviera-Käse, Beerenmarmelade, Ouzo

24

Garnelen 'Mikrolimano' (KT,L,G)

Knoblauch, Tomaten, Fetakäse

45

HAUPTGÄNGE

Faggri a la Polita (F,L)

Artischocken, Karotten, Grüne Erbsen

52

Oliviera Moussaka (L,G)

Geschmorte Rinderbäckchen, Aubergine, Béchamel

48

Garnelen 'Critharoto' (G,KT)

Traditionelle Orzo-Pasta

50

SPIRITS

Raffiniert und bodenständig - der perfekte Abschluss.

4cl

Tsipouro Anakato - Blended Dry (40 V%)

*Ein robuster und aromatischer Tresterbrand mit Noten von Trockenfrüchten
und subtilen Gewürzen.*

12

Ouzo 12 (38 V%)

Eine klassische Spirituose mit Anis, Kräuternoten und einem weichen, reinen Abgang.

12

Skinos Mastiha Spirit (38 V%)

*Ein einzigartiger Kräuterlikör mit süßen, erdigen Noten von Mastiha-Harz
und erfrischendem Abgang.*

12

DESSERTS

Verikoko (V)

Gegrillte Aprikosen & Aprikosen Schaum, Basilikumsorbet

18

Meli (V,L,D)

Vanillehonig aus unseren Bienenstöcken, Pollenkuchen & Kamilleneis

18

Preise in CHF inklusive MwSt..

L – Laktose | G – Gluten | N – Nüsse | F – Fisch | KT – Krustentiere | V – Vegetarisch | VG – Vegan

Herkunft:

Garnelen: Vietnam

Rindswangen: Schweiz

Meerbrasse: Griechenland

Seebarsch: Griechenland

Brot: Schweiz

Wir beziehen ausschliesslich Fische, welche mit dem MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei und der ASC-Zertifizierung für verantwortungsvolle Aquakultur ausgezeichnet sind.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über unsere Produkte und Gerichte aus zertifiziert biologischem Anbau.

Der Ausschank von alkoholischen Getränken (Wein, Most und Bier)
an Jugendliche unter 16 Jahren ist verboten.

Der Ausschank von Spirituosen an Jugendliche unter 18 Jahren ist verboten.