



Wir freuen uns Ihnen unsere Köstlichkeiten für Zuhause vorzustellen, sprechen Sie uns an, wenn Sie unser Öl, Essige, Kräuter oder Tees probieren wollen.

Alle Zutaten für unsere Speisen und noch viel mehr, können Sie bei uns mitnehmen und Zuhause weiter genießen!

Sie haben einen besonderen Wunsch oder ein Lieblingsprodukt ist vergriffen? Sprechen sie uns an! Wir stellen gerne individuelle Bestellungen für unsere Kunden zusammen-unserer guten Kontakte nach Griechenland sei Dank!

Wir suchen, wir lernen, wir kommunizieren, wir diskutieren und wählen Rohstoffe von innovativen Produzenten der ökologischen Landwirtschaft oder integrierten Pflanzenbaus. Wir verwenden diese Rohstoffe bei der Erstellung von unseren eigenen Produkten und geben Ihnen die Möglichkeit diese von uns zu kaufen um in Ihrer Küche zu experimentieren.

**Da bei uns alle Speisen frisch zubereitet werden, bitten wir um Verständnis das Sie ein paar Minuten länger Urlaubsfeeling genießen. Siga Siga!**

**Kali Oreksi!**

**Καλή όρεξη!**

**Unsere Öffnungszeiten:**

**Montag bis Mittwoch  
Donnerstag und Freitag  
Samstag  
Küchenschluss**

**10:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
10:00 Uhr bis 18:00 Uhr  
10:00 Uhr bis 14:00 Uhr  
**1 Stunde vor Schließung****



**Die Nestoras**, das sind Doreen und Theocharis – was hier für manche Ohren wie die griechische Mafia klingt, ist in Wirklichkeit eine ganz normale griechisch-deutsche Familie, welche am 24. Juni 2016 ihren griechischen Spezialitäten-Shop „Alpha Omega“ in Gotha auf dem oberen Hauptmarkt eröffnete.

**Die Qualität** und Herkunft unserer Waren in deren ursprünglicher Herstellung und Frische stehen im Vordergrund. Direkt aus Griechenland, direkt von griechischen Landwirten werden hochwertige Lebensmittel und Kosmetikprodukte bezogen. Das Produktsortiment aus mediterranen Kräutern, Ölen, Tee und vielem mehr lädt in dem kleinen Café zum **Riechen, Probieren und Entdecken** ein.

**Doreen Löser**, wie sie damals noch hieß, fand vor vielen Jahren nicht nur ihre Liebe an Land, Kultur und Menschen, sondern auch zu ihrem Mann Theocharis. Zwischenzeitlich leben die beiden mit ihren Söhnen in Gotha, wo Doreen ihre Wurzeln hat.

**Nun wollen** wir ein Stück Griechenland in die Residenzstadt holen und den Gothaern die griechische Lebensweise näherbringen. Nicht nur im Geschäft, auch auf ihrer Webseite unter [www.genuss-auf-griechisch.de](http://www.genuss-auf-griechisch.de) geben die Nestoras viele kleine kulturelle und kulinarische Geheimnisse preis. Hier erfährt der leidenschaftliche Koch-Fan, dass er durch den Zusatz von Olivenöl und verschiedenen Kräutern ohne chemische Zusatzstoffe ein wunderbar frisches und vor allem gesundes mediterranes Erlebnis auf den Teller zaubern kann.

**Herzlich Willkommen!**

**Καλώς ήρθατε!** Kalós írthate !

Genießen Sie ein wenig Urlaubsfeeling!



**Griechische Mezedakia** (Antipasti) sind perfekt als kleine Mahlzeit ideal zu Ouzo, Tzipouro, Wein oder Bier.

Hergestellt mit natürlichen Zutaten und Tradition.

„Mezedakia“ dürfen in Griechenland in keiner Taverne fehlen. Essen Sie wie die Griechen es tun. Meze oder Mezedakia sind **Kleine kalte** verschiedene Köstlichkeiten, die Sie als Vorspeisen oder nebenbei essen. Sie können Sie auch nur als Hauptspeise essen.

Mit unseren Mezedakia können Sie sich Ihren eigenen Teller zusammenstellen. Dazu sollten Sie Wein, wie zum Beispiel Retzina (Hartz Wein), Ouzo oder Ziperou oder auch Bier trinken.

**Alle Mezedakia sind bei uns im Geschäft auch in Gläsern für Zuhause erhältlich.**

**Genießen Sie und nehmen Sie sich Zeit....Griechen essen übrigens nicht nur des Essens wegen, sondern auch wegen der Gesellschaft und der Freude daran.**

### **Kleine kalte verschiedene Köstlichkeiten:**

- **Gebackene Bohnen** mit Möhren in Olivenöl **5,50 €**
- **Athos Auberginensalat** mit Knoblauch in Olivenöl **5,60 €**
- **Sonnengereifte Tomaten** mit Paprika, Kapern, Oliven in Olivenöl **5,50 €**
- **5 Weinblätter** gefüllt mit Reis in Olivenöl mit frischen Joghurt **12,60 €**
- **Linsen Salat** mit Fenchelwurzeln, Frühlingszwiebeln, Reismudeln, Balsamico **5,50 €**



- **Rote Beete Salat** mit saurem Apfel, Walnuss und Knoblauch **5,50 €**
- **schwarze Augenbohnen Salat** mit Möhren, eingelegte Gurken, Tachini und Olivenöl **5,50 €**
- **Meeresfrüchtesalat** mit Oktopus, Tintenfisch, Shrimps, Möhren, Gewürzgurken, Salz, Oregano in Olivenöl **12,60 €**
- **gekochte Kichererbsen** mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl **5,60 €**
- **frische Fetakäsecreme** **6,10 €**
- **frisches Tzaziki** **5,80 €**
- **frisches Pesto** **6,10 €**
- **Hummus** **5,80 €**
- **Oliven** **3,90 €**

### **Kleine kalte verschiedene Köstlichkeiten**

**Dazu reichen wir frisches Brot.**



## Hier finden Sie unsere perfekt zusammengestellten Mezedakia Teller:

- „Mezedakia Teller“

**Gebackene Bohnen** mit Möhren in Olivenöl,  
**Athos Auberginensalat** mit Knoblauch,  
**Sonnengereifte Tomaten** mit Paprika, Kapern und Oliven in Olivenöl,  
**frische Fetakäsecreme**,  
**frisches Tzaziki, Oliven, Olivenpaste** und Brot

1 Person	<b>20,40 €</b>
für 2 Personen	<b>38,50 €</b>

- „Mezedakia Teller Alpha Omega“

**Linsen Salat** mit Fenchelwurzeln, Frühlingszwiebeln, Reismudeln, Balsamico,  
**Rote Beete Salat** mit saurem Apfel, Walnuss und Knoblauch,  
**schwarze Augenbohnen Salat** mit Möhren, eingelegte Gurken, Tahini und  
Olivenöl, **gekochte Kichererbsen** mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch und  
Olivenöl, **frische Fetakäsecreme, frisches Tzaziki, Oliven** und Brot

1 Person	<b>23,90 €</b>
für 2 Personen	<b>44,70 €</b>



- **„Mezedakia Teller Griechischer Urlaub“**

**Meeresfrüchtesalat** mit Oktopus, Tintenfisch, Shrimps, Möhren, Gewürzgurken, Salz, Oregano, frischer Zitronensaft, Essig und Olivenöl, **Athos Auberginensalat** mit Knoblauch in Olivenöl, **Weinblatt** gefüllt mit Reis in Olivenöl, **frische Fetakäsecreme**, **frisches Tzaziki**, **frisches griechisches Pesto**, **Oliven** und Brot

1 Person	<b>27,10 €</b>
für 2 Personen	<b>50,90 €</b>

Oder stellen Sie sich einfach Ihren „Mezedakia“ Teller selbst zusammen!



## Natürlich haben wir auch noch andere kleine Köstlichkeiten für Sie:

### Kalt:

- 1 Scheibe **Fetakäse** mit Olivenöl und Oregano und Brot

**8,10 €**

- Griechische kleine **Käseplatte** mit Fetakäse, Manouri Käse (alles Schaf/Ziegen Käse), Marmelade & Dip **16,90 €**



- **2 Dakos (Paksimadakia)** mit Tomate, Fetakäse, Oregano und Olivenöl

**12,50 €**

- **Griechischer Salat** mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Oliven, Fetakäse und Brot

**10,60 €**

**mit 3 Weinblättern**

**16,60 €**

- **Manouri** (Schaf/Ziegenkäse) auf 2 Scheiben geröstetem Brot mit Olivenöl und Kräutern

**11,40 €**



- **Toast „Mediterran“** mit Auberginensalat, Fetakäse und getrockneten Tomaten

**10,90 €**

- **Toast „Vegetarisch“** mit „gegrillten Pilzen“, frischer Tomate und Hummus



**mit Fetakäse**  
**ohne Fetakäse**

**12,30 €**

**10,80 €**

- **Griechenland „to go“:** Tzaziki, Fetakäsecreme, Oliven, Olivenpaste, Brot und 1 Tasse aufgeschäumten heißen griechischen Café „Nes“ oder „Frappé“ (kalt)

**15,90 €**



**Warm:**

- **Knoblauchbrot** **7,80 €**  
(2 Scheiben Weißbrot mit Knoblauch, Olivenöl, Thymian...  
im Ofen gebacken)
- **Gebackener Fetakäse** mit Tomaten, Peperoni und Brot  
(mind. 20 min Zubereitung) **12,50 €**
- **Boujurdi** Fetakäse im „Pfännchen“ mit Peperoni,  
Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Brot (mind. 30 min  
Zubereitung) **17,90 €**
- **Halloumi** frisch gegrillt mit Olivenöl-Knoblauch-Honig-Zitronen  
Marinade dazu Pita Brot **15,20 €**
- **Gemüsenudeln** ohne Ei mit Tomaten und Olivenöl  
(Nudeln aus Gemüse und Hartweizengrieß) **15,70 €**
- **Griechische Hilopites (Eiernudeln)** mit „Mediterraner Soße“  
Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, getrocknete Tomate... in extra  
Nativen Olivenöl **18,40 €**
- **Pita Brot** mit Fetakäsecreme Füllung (aus der Theke) **7,00 €**
- **Pita Brot** mit Spinat-Fetakäse Füllung (Aufstrich) **7,50 €**
- **Pita Brot** mit „scharfer“ Füllung (Aufstrich) **7,50 €**
- **Pita Brot** mit „Moussaka“ Füllung (Aufstrich ohne Fleisch) **7,50 €**
- Fetakäse in **Pita Brot** mit Tomate und Oregano **8,90 €**



**Dazu passen perfekt unser Tsipouro, Ouzo oder ein guter Wein!**



## Süßspeisen:

- Griechischer **Jogurt** mit Honig und Walnüssen **6,30 €**
- Gebratener Manouri mit Honig und Sesam **9,70 €**
- griechische Süßspeise (laut Vitrine)

**Alle Speisen und Getränke natürlich auch zum Mitnehmen!**



**Jeden Donnerstag und Freitag  
extra ein Tagesgericht-  
siehe Tafel an der Tür!**



**Wo kommen unsere Zutaten her?**

Die meisten unserer Produkte die wir zum Zubereiten von Kaffee, Tee und Speisen verwenden, kommen direkt aus Griechenland, direkt vom Erzeuger.

Wir benutzen ausschließlich **extra nativ kaltgepresstes Olivenöl** von Volos oder von der Chalkidiki.

Unserer Vorspeisen „**Mezedakia**“ finden Sie bei uns im Geschäft in „Gläschen“ zum nach Hause mitnehmen, diese kommen vom Festland Griechenland von einem kleinen Erzeuger in den Bergen von Thessalien.

In den Speisen die mit **Honig** zubereitet sind, benutzen wir ausschließlich unseren BIO Honig vom Festland oder Thymian Honig von Kreta.

Unser Käse ist von Larissa, Festland Griechenland und KRETA.

Auch Essig, Nudeln, Jogurt usw. wird direkt von Griechenland bezogen.

Unsere Tees sind vom Berg Olymp oder von Kreta.

„Regional“ ist uns nicht nur aus Griechenland wichtig, sondern auch hier in Gotha.

Unsere Regionalen Partner sind:

**Ottimo Röst Manufaktur**  
**Bäckerei Brychcy**

**Gotha**  
**Gotha**



**Gerne dürfen Sie uns bewerten:**

