

SPEISEKARTE



IOANNIS[®]
RESTAURANT

IOANNIS Restaurant

Der gebürtige Grieche, Ioannis Kapetanidis, hat sich von Kindesbeinen an der Kulinarik verschrieben. Er ist mit der griechischen Kultur, Mentalität und Lebensfreude aufgewachsen. Seine Freude und Begeisterung an anderen Kulturen, deren Menschen und Küche, hat ihn weg von seiner geliebten Thessaloniki, in fremde Länder gelockt, in denen er als Koch gearbeitet hat und so die traditionelle Küche dieser Länder erlernte.

Seine grosse Leidenschaft gilt der mediterranen Küche - und natürlich auch der Griechischen, welche er schon von seiner Mutter, Grossmutter und in griechischen Top-Restaurants erlernte.

Mit IOANNIS Restaurant erhält Zürich nicht nur ein Spitzenrestaurant für gesunde mediterrane und griechische Köstlichkeiten, sondern durch die Person von Ioannis und seinem Personal auch ein Stück Kultur und Lebenslust dieser Länder.

Nach dem Zitat von Hippokrates (460 bis 377 v.Chr.) - „*Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein.*“ - steht die Gesundheit seiner Gäste für Ioannis im Vordergrund und entsprechend legt er höchsten Wert auf beste Qualität bei den Lebensmitteln und den umsichtigen Umgang dieser wertvollen Produkte.

Lassen Sie sich von Ioannis und seinem Team mit traditionellen, mediterranen und griechischen Spezialitäten verwöhnen!

DEKLARATIONEN

Milchprodukte Hartkäse, Fetakäse, Eier	Schwyzer Milchhuus AG, Kanton Schwyz Karagiannis SA, Arnea, Chalkidikis - Griechenland Eiertobler AG, Grüningen, Kanton Zürich,
Gemüse, Früchte	redOrange GmbH, Kanton Zürich
Fleisch: Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Poulet	Metzgerei Felder, Safenwil Kanton Aargau, CH Metzgerei Keller AG, Kanton Zürich, CH Metzgerei Künzli AG, Stallikon Kanton Zürich, CH DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
Fisch	DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland G. Bianchi AG, Zufikon, Kanton Aargau, CH
Meeresfrüchte	Dorig & Brandl AG, Der Frisch-Fisch – Mercato
Griechische Produkte	Greek Gourmet AG, Kanton Zürich

VORSPEISEN

Ποικιλία ορεκτικών – Meze <i>Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot</i>	CHF 19.00
Σπανακόπιτα – Spanakopita (vegan) <i>Spinat & Wildkraut eingelegt in hausgemachtem Blätterteig</i>	CHF 18.00
Τυρόπιτα – Tiropita (vegetarisch) <i>Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig</i>	CHF 19.00
Χειροποίητα ντολμαδάκια – Dolmadakia (vegan) <i>Reis & Kräuter eingelegt in Weinblätter – hausgemacht</i>	CHF 18.00
Γεμιστά κολοκυθάκια – Zucchini au Gratin (vegetarisch) <i>Gefüllte Zucchini mit Fetakäse, frische Zwiebeln und Kräuter, mit Béchamelsauce im Ofen überbacken</i>	CHF 22.00
Χταποδάκι στα κάρβουνα – Oktopus <i>Grillierter Oktopus (Tintenfisch) vom Holzkohलगrill mit Gemüsestreifen</i>	CHF 29.00
Μύδια σαγανάκι – Muscheln an Weisswein-Sauce <i>Frische Muscheln (importiert aus Nord-Griechenland) an Weissweinsauce mit Kräutern</i>	CHF 25.00
Πίτα – Pitabrot <i>Griechisches Pitabrot</i>	CHF 3.00

SALATE

Bouquet Salat <i>Gemischter Blattsalat</i>	klein CHF 11.00 gross CHF 13.00
Green, Red, White <i>Grüner Salat mit Spinat, grillierten Randen, frischem Oregano, Apfelstücken und spezieller Ioannis-Sauce</i>	klein CHF 18.00 gross CHF 21.00
Batavia Grün / Rot mit Ziegenkäse <i>Batavia Salat mit Datteln-Tomaten, Walnüssen und leicht paniertem Ziegenkäse</i>	klein CHF 19.00 gross CHF 24.00
Ioannis Salat <i>Grüner Salat mit Datteln-Tomaten, Gurken, Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, hausgemachten Croutons und Kräuter.</i>	klein CHF 19.00 gross CHF 24.00

*Sie können zwischen unseren hausgemachten Balsamico-Sauce oder Ioannis-Sauce auswählen.

VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN

Μουσακάς – Mousaka (vegetarisch)	klein CHF 29.00
<i>Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter, mit Béchamelsauce, im Ofen überbacken</i>	CHF 32.00
Γεμιστά – Gefüllte Tomaten und Peperoni (vegan)	CHF 29.00
<i>Gefüllte Tomaten und Peperoni mit Reis, Kräutern und Weissweinsauce im Ofen</i>	
Κριθαρότο – Kritharoto mit Gemüse (vegan)	klein CHF 27.00
<i>Teigwaren aus Hartweizengriess mit Safran, frischen Saison-Gemüsen und Kräutern</i>	CHF 29.00

HAUPTSPEISEN

Authentische, griechische Spezialitäten aus verschiedene Orte & Städte Griechenlands.

Χοιρινό με σέλινό – Kräuterschwein mit Sellerie*	CHF 36.00
<i>Kräuterschweinsvoressen mit Sellerie & Ofenkartoffeln</i>	
Αρνάκι γιουβέτσι – Lammauflauf **	CHF 37.00
<i>Auflauf aus Lamm & Nudeln (Kritharaki) und geriebenem Käse (Herkunft: Arnea Chalkidikis, Griechenland)</i>	
Κατσικάκι λεμονάτο – Gitzi-Eintopf **	CHF 37.00
<i>Gitzi-Eintopf mit Ofenkartoffeln & Spinat in Zitronensauce</i>	
Κότα φιλέτο με κρόκο Κοζάνης – Safranpoulet	CHF 36.00
<i>Alpenstein-Poulet Filet (CH) an Safransauce & Tagesbeilagen Spezialität aus Kozani, Griechenland</i>	
Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten vom Holzkohlengrill	CHF 42.00
<i>Riesencrevetten (TK-Wildfang) vom Holzkohlengrill zubereitet à la Minute</i>	
Αυγά σουπιάς με κριθαρότο – Uova di seppia con Risoni nera	CHF 39.00
<i>Eier aus Sepien mit Kritharoto aus Sepia-Tinte</i>	

* Unser Kräuterschwein & Rindfleisch ist aus dem Zürcher Oberland.

** Unser Lamm- & Gitzi-Fleisch wird aus Elassona, Griechenland exklusiv für das IOANNIS Restaurant importiert.

FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL

zubereitet vom Grillmeister Makis Travlos

Frisch filetierter Fisch

Dorade (Zucht)* **CHF 38.00**

Loup de Mer (Zucht)* **CHF 38.00**

Tagesfischfilet (Wildfang) **CHF 42.00**

Tagesbeilagen (im Preis inbegriffen)

Ganzer Fisch ab 2 Personen – Menü

Das Menü beinhaltet Vorspeise, Salat und Beilagen des Tages.

Dorade* **CHF 69.00**
(pro Person)

Loup de Mer* **CHF 69.00**
(pro Person)

Ioannis Fisch-Platte **CHF 79.00**
verschiedene Fischarten *(pro Person)*

Wildfang ganzer Fisch Marktpreis pro kg

Angebot: fragen Sie den Chef!

***Unsere Doraden & Loups de Mer werden im Ionische Meer in Griechenland gezüchtet.**

FLEISCH VOM HOLZKOHLENGRILL

zubereitet vom Grillmeister Makis Travlos

Kräuterschweinskotelett *	ca. 300g	CHF 38.00
Greek Angus Lamb Rack** <i>Double Cut Lammkotelett</i>	ca. 300g	CHF 49.00
Rindsfilet*	ca. 200g	CHF 59.00
Rib Eye Steak *	ca. 300g	CHF 57.00

Dry Aged

Rind- oder Kräuterschweinefleisch* gelagert in unserem Dry Ager*
Angebot: fragen Sie den Chef!

Tagesbeilagen (im Preis inbegriffen)

Fleischplatten ab 2 Personen

Das Menü beinhaltet Vorspeise, Salat und Beilagen des Tages.

Poulet-Spiess	CHF 65.00 <i>(pro Person)</i>
Kräuterschweins-Spiess*	CHF 69.00 <i>(pro Person)</i>
Rindsfilet-Spiess *	CHF 75.00 <i>(pro Person)</i>
Ioannis Fleisch-Platte <i>verschiedene Fleischsorten</i>	CHF 79.00 <i>(pro Person)</i>

Dry Aged – Menü

Rind- oder Kräuterschweinefleisch* gelagert in unserem Dry Ager*
Angebot: fragen Sie den Chef!

* Unser Kräuterschwein & Rindfleisch ist aus dem Zürcher Oberland.

** Unser Lamm- & Gitzi-Fleisch wird aus Ellassona, Griechenland exklusiv für das IOANNIS Restaurant importiert.

KINDERKARTE

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Frites <i>mit Ketchup und / oder Mayonnaise</i>	CHF 9.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	CHF 15.00
Hackfleischbällchen mit Reis <i>Hackfleischbällchen aus Rind mit Reis an Tomatensauce</i>	CHF 16.00
Schweins- oder Pouletspiessli <i>mit Pitabrot, Pommes Frites oder Reis</i>	CHF 22.00
Fisch & Chips	CHF 22.00



Allergien

Falls Sie Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten haben, unsere Mitarbeitende helfen Ihnen gerne weiter!

Ausschank von alkoholischen Getränken

Wein, Bier, Apfelwein sowie Tabak werden nicht an unter 16-Jährige ausgeschenkt. Spirituosen, Aperitifs und Alcopops werden nicht an unter 18-Jährige ausgeschenkt und abgegeben.