

Meltemi




Greek Cuisine







Restaurant Meltemi

 Marktplatz 11-15
40878 Ratingen

 **02102-5519680 / 01577-2547330**

 info@meltemi-ratingen.de

 www.meltemi-ratingen.de

 Meltemi Ratingen

Michalis Kokologiannakis &
Georgia Pilingou
Geschäftsführung





Willkommen
im Restaurant

Meltemi



Greek Cuisine

Der sommerliche Wind Griechenlands. Ein angenehm frisches Erlebnis. Mit diesem Gefühl identifizieren wir uns und unser Restaurant.

Die griechische Esskultur ist traditionsreich, sehr gesund und genussvoll. Diese behalten wir bei und mischen eine Brise moderner Elemente mit ein. Eine wichtige Rolle spielt auch die griechische Geselligkeit, bekannt als „Parea“. Gemeinsam werden verschiedene Mezedes verspeist, sogenannte kleine Vorspeisen, ohne dass man auf die Uhr schauen muss.

Das Restaurant Meltemi setzt sehr viel Wert auf frische und saisonelle Produkte. Aus diesem Grund finden Sie bei uns auserwählte wechselnde Tagesangebote, außergewöhnliche griechische Weine und ein authentisches Ambiente.

Unser Chefkoch, Michalis Kokologiannakis, mit jahrelanger Berufserfahrung im erstklassigen Hotel „Grande Bretagne“, und zahlreichen Auslandserfahrungen, verbindet regionale Produkte mit traditionellen Rezepten aus seiner Heimat Kreta und der mediterranen Küche.

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.
[Sokrates]







Tagessuppe

Preis auf Anfrage

Kalte Vorspeisen

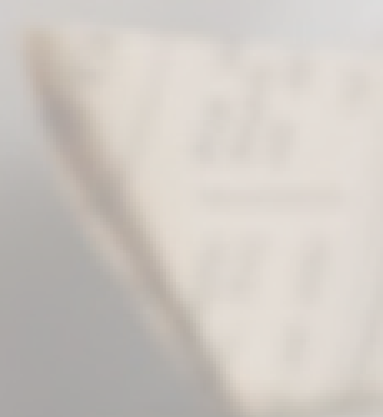
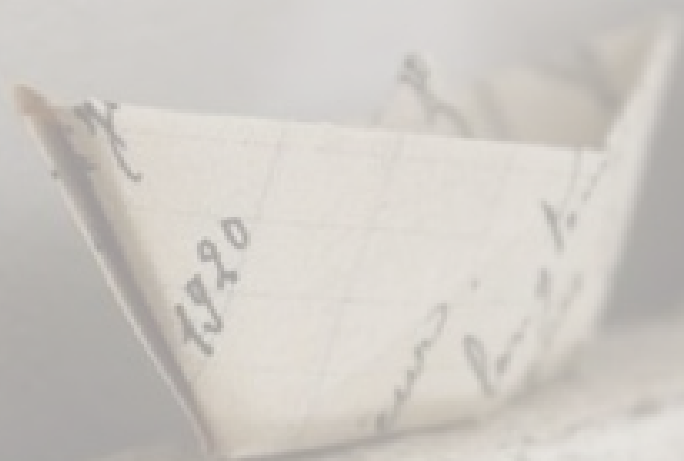
Geröstetes Knoblauchbrot ✓ mit Olivenpaste	4,50
Tzatziki ✓	4,50
Chtipiti ✓ feiner Fetakäse mit Olivenöl, pikanter Paprika & frischen Kräutern verfeinert	4,80
Taramas aus Bacalaorogen	4,80
Fava ✓ Blatterbsenpüree mit karamellisierten Zwiebeln und gebratenen Kapern	6,20
Auberginen-Mousse ✓ geräucherte Aubergine mit frischen Tomaten und Kräutern & geriebener Feta	6,50
Dakos ✓ frische Tomaten & Fetakäse mit kretanischen Dakos-Brot	6,50

Warme Vorspeisen

Gefüllte Champignons ✓ mit Feta Käse, Pinienkernen & Basilikum	6,80
Mediterranes Gemüse ✓ gegrillt mit Balsamico-Creme	6,80
Ntolmadakia gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch & Reis, frischen Kräutern & Zitronensauce	7,20

✓ = Vegetarisch





Feta Saganaki ✓ knusprig gebratener Fetakäse auf Tomaten-Carpaccio, mit Honig & Sesam	7,50
Zucchini-puffer mit geräuchertem Lachs ✓ mit frischen Kräutern, Joghurtdip	7,90
Bourekakia Teigtaschen, gefüllt mit Hackfleisch und Feta, mit Joghurtdip	7,90
Bugiurdi ✓ Feta aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, leicht pikant	8,90
Gebratene Sardinen	9,20
Babycalamari gegrillte Babycalamari mit Salat	9,90
Gegrillter Oktopus auf griechischen Schwarzaugenbohnen „Mavromatika“ mit weißem Balsamico und Olivenöl	10,90

Gemischter Vorspeisenteller kalte und warme Vorspeisen	9,90 pro Person
--	--------------------

Salate

Kleiner gemischter Salat ✓	3,90
Choriatiki ✓ griechischer Bauernsalat	groß 8,20 klein 5,20
Rote-Beete Salat ✓ mit frischem Baby-Spinat, karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse-Mousse, Sesam & Balsamico	9,90
Meltemi-Salat gemischter Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, gebratene Champignons in Honig-Senf-Dressing	11,50

✓ = Vegetarisch







Aus dem Ofen

Melizana ✓ Aubergine, gefüllt mit Zwiebeln & Paprika, Feta Gratin & Salat-Bouquet	11,20
Moussaka auf Cherrytomaten-Marmelade	13,80
Souzoukakia Hackfleischbällchen mit Tomatenconcassé & griechischem Gemüsereis	11,80
Geschmorte Lammhaxe mit grünen Bohnen & Feta Käse	16,50
Stifado traditionell geschmortes Rindfleisch mit Schalotten und Kartoffelstampf	17,20

Fleisch

Souvlaki vom Schwein 2 Spieße mit frischen Kartoffelscheiben & Tzatziki	11,90
Souvlaki vom Hähnchen 2 Spieße mit frischen Kartoffelscheiben & Tzatziki	12,90
Gefülltes Bifteki mit Fetakäse & Walnüssen, dazu griechischer Gemüsereis	13,90
Zarte Rinderleber in Rotweinsauce gebraten, mit karamellisierten Zwie- beln und Kartoffelscheiben	14,50
Hähnchenbrust gegrillt mit Kartoffelstampf, Gemüse und Rotwein- sauce	15,80
Lammkoteletts mit Drillingen in Thymian, Gemüse & Tzatziki	17,90
Rumpsteak auf Drillingen & Sauté Champignons in Mavrodaphne-Sauce	19,90
Grillmix Meltemi Souvlaki vom Schwein & Hähnchen, Bifteki, Lammkotelett, Schweinemedailлон & Kartoffelscheiben mit Tzatziki	22,90

✓ = Vegetarisch








Fisch

Babycalamari paniert und gebraten mit Drillingen in Thymian & Salat Bouquet	15,80
Lachsfilet in Rotweinsauce gebraten auf saisonales Gemüseragout	16,90
Tsipoura ganze Dorade, gegrillt, knackiges Gemüse & Kartoffelstampf mit Olivenöl-Aroma	18,90
Loup de Mer ganzer Wolfsbarsch, gegrillt, mit frischem Baby-Spinat & Drillingen	19,90

Für unseren kleinen Gäste

Souvlaki vom Hähnchen oder vom Schwein mit Kartoffelscheiben	6,50
Penne  mit frischen Tomaten und Basilikum	6,20

Dessert

Griechischer Joghurt mit karamellisierten Möhren und Walnüssen	5,20
Tahini Eis hausgemachtes Sesam-Eis mit karamellisierten Feigen	6,80
Schokoladen-Soufflé mit Vanilleeis	7,20

Liebe Gäste,
all unsere Speisen und Gerichte werden frisch zubereitet und hausgemacht. Zudem bitten wir Sie unsere Kellner auf mögliche Allergien aufmerksam zu machen. Wir wünschen „Kali Oreksi“!



