

# MEDITERRANE KÜCHE



Ελιά

Restaurant & Bar

*Speisekarte*

*„Herzlich willkommen im Restaurant Eliá  
und bei unserem Catering Service Olympion Palas*

*Die griechische, kulinarische Oase im SAALBAU Gallus!*

*In modernem Ambiente und einer Atmosphäre, die Sie aus dem Alltag auf eine Mittelmeerreise entführt, als Blickfang haben wir mit einem Olivenbaum im Restaurant aufgestellt, bieten wir Ihnen eine Fülle kulinarischer Genüsse nach alter Tradition, verbunden mit den Erkenntnissen der modernen Küche.*

*Federführend ist unser Chefkoch Manoli. Er kommt ursprünglich von Kreta, wurde bereits mehrfach in Griechenland ausgezeichnet und war zuletzt in einem renommierten Restaurant in München tätig so dass auch die traditionelle deutsche Küche zu seinem Repertoire gehört.*

*Unsere Geschichte in der Gastronomie begann schon in den 80-er Jahren. Wir stammen aus Trikala dem Herzen Griechenlands. Die Region um Trikala ist für ihre vielfältigen, frischen, feinwürzigen und schmackhaften Gerichte bekannt*

*Mit 90 Sitzplätzen im Restaurant und 50 Plätzen bei schönem Wetter in unserem Biergarten, bieten wir Ihnen den entsprechenden Raum und das Ambiente.*

*Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung! Sie sind bei uns in guten Händen, egal ob Geburtstagsfeier, Verlobung, Hochzeit, Kommunion, Sylvester Party, Weihnachtsfeier aber auch Ihre kleine private Feier oder einen romantischen Abend zu Zweit!*

*Wir stellen auf Wunsch auch Gutscheine aus - das ideale Geschenk für jeden Anlass.*

*Mit unserem Catering Service sorgen wir auch für Ihr leibliches Wohl bei Veranstaltungen im SAALBAU Gallus. Zusätzliche Räume von 10 bis 450 Personen stehen hier nach Absprache zur Verfügung. Ob Familienfeier, Seminar, Tagung oder kulturelle Veranstaltung, für Privatpersonen, Vereine oder Geschäftskunden, wir planen für Sie und Ihre Gäste, für jeden Anlass, den richtigen Rahmen.*

*Für Ihre private Feier zu Hause bieten wir Ihnen nach Absprache auch Catering vor Ort an.*

*Ihr Pavlos Maios*

## Aperitifs

- |  |        |
|--|--------|
| <b>„Ouzo (Plomari) auf Eis“</b><br>(Longdrink mit 0,4cl)               | 5,00 € |
| <b>„Prince of Greece“</b><br>(Ouzo mit Orangensaft und Grenadine 0,2l) | 5,00 € |
| <b>„Scavi &amp; Ray Sprizzone“</b><br>(Prosecco gespritzt 0,2l)        | 5,50 € |

## Mezedes - Vorspeisen

Alle unsere Gerichte  
werden mit Olivenöl  
zubereitet.

### Suppen



**Frische, hausgemachte Tagessuppe** auf Anfrage!

(Zu allen Suppen servieren wir hausgemachtes Brot.  
Unser Service informiert Sie über unser Tagesangebot)

### Salate

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Beilagensalat</b><br>Kleiner, frischer gemischter Markt Salat  | 2,90 €  |
| <b>„Salata laikis“</b><br>Frischer gemischter Markt Salat mit Obst und Croutons<br>in einer hausgemachten Erdbeer-Vinaigrette   | 7,20 €  |
| <b>„Chorgiatiki“</b> (griechischer Bauernsalat)<br>mit Tomaten, Gurken, Paprika-Mix, Zwiebeln, Oliven, Feta,<br>und frischem, wildem Oregano, in Bio-Olivenöl und Essig | 8,60 €  |
| <b>„Dako“</b> (kretischer Gerstenzwieback)<br>mit Tomatenwürfel, in verschiedene Kräuter<br>eingelegten Fetawürfel, dazu Bio-Olivenöl                                   | 8,40 €  |
| <b>„Elia“</b> (kretischer Gerstenzwieback)<br>mit gekochten Kartoffeln, Ei, Oliven, getrockneten Tomaten,<br>Zwiebel, eingelegten Sardinen, Kapern und Bio-Olivenöl     | 10,50 € |
| <b>„Thalassina“</b> Meeresfrüchtesalat<br>auf frischen Marktsalaten der Saison, in einer<br>hausgemachten Vinaigrette mit Bio-Olivenöl                                  | 11,90 € |

## Mediterrane – Vorspeisen

„Elia“ Nach Art des Hauses schwarze Oliven aus der Pfanne, dazu Kräuter und Knoblauch, serviert mit Pita-Brot	4,60 €
„Pita“ gegrilltes, griechisches Fladenbrot mit Wildoregano	2,00 €
„Skordopsomo“ hausgemachtes Knoblauchbrot	2,00 €
„Feta“ Griechischer Schafskäse mit Oliven, Peperoni verfeinert in Bio-Olivenöl und Oregano	5,80 €
„Saganaki“ Nach Art des Hauses, paniertes Schafskäse, ummantelt mit kerniger Vielfalt, an Salatbouquet	6,80 €
„Tzatziki“ Griechischer Joghurt mit Gurken und Knoblauch	4,30 €
„Fava Sandorinis“ Kichererbsenpüree mit frischen Frühlingszwiebeln und Bio-Olivenöl	4,30 €
„Tirokafteri Mykonou“ Schafskäsecreme pikant, mit frischem roten Paprika	4,90 €
„Tarama“ Hausgemachte Fischrogencreme	4,90 €
„Melitzanosalata“ Hausgemachtes Auberginenmousse leicht geräuchert, mit Walnüssen und Feta	5,30 €
„Dolmadakia“ Hausgemachte, gefüllte Weinblätter mit Hackfleisch und Reis in einer feinen Ei-Zitronen-Dillsauce	6,90 €
„Piperfes Florinis“ Gegrillte rote Paprika gefüllt mit Feta, dazu eine Vinaigrette mit Bio-Ölivenöl	6,40 €
„Ochtapodi“ Oktopus gegrillt mit Fava-Santorinis, Frühlingszwiebeln, Bio-Olivenöl-Weinessig und griechischem Wildoregano	11,90 €
„Gavros“ Frische Sardellen vom Grill mit Zitrone	8,30 €
„Pikilia“ Gemischter Vorspeisenteller – kalt –	11,50 €

## Hauptgerichte

### Pasta

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Linguine</b><br>Schmale Bandnudeln mit Meeresfrüchten, angemacht in frischen passierten Fleischtomaten und mediterranen Kräutern vollendet mit premium Oliven-Öl aus Kreta                                      | 14,60 € |
| <b>„Skiufikta“ Handgemachte Nudeln aus Kreta,</b><br>mit feinen Lammwürfeln aus Neuseeland, untersetzt in einer feinen Tomatensauce aus frischen Fleischtomaten und Hartkäse leicht verfeinert mit Zimt und Nelken | 14,40 € |
| <b>„Skiufikta“ Handgemachte Nudeln aus Kreta, (Vegetarisch)</b><br>angemacht mit frischen Champignons, Zwiebeln und Knoblauch, abgelöscht mit Metaxa 3* griechischer traditioneller Cognac                         | 11,60 € |

### Risotto



- |   |         |
|---|---------|
| <b>„Risotto Lachanika“ (Vegetarisch)</b><br>Rundkornreis mit frischem Gemüse und Ruccola, vollendet mit gratiniertem Ziegenkäse | 10,80 € |
| <b>„Risotto Solomo“</b><br>Rundkornreis mit geräuchertem Lachs, abgelöscht mit Prosecco von Scavi & Ray                         | 12,90 € |

### Aus dem Meer

- |   |         |
|---|---------|
| <b>„Kalamarakia“ Baby-Kalamares</b><br>vom Grill, überzogen mit hausgemachtem Kretanischer premium Olivenöl-Knoblauch-Zitronensauce, dazu serviert mit Basmati-Reis und frischem gedünntem Gemüse | 15,30 € |
| <b>„Garides“ Riesen-Garnelen</b><br>vom Lavastein-Grill, dazu servieren wir Basmati-Reis, frischem gedünntem Gemüse und Kräuterbutter   | 21,30 € |
| <b>„Solomo Fileto“ Lachsfilet</b><br>gegrillt, dazu frisches gedünntem Gemüse angemacht mit premium Olivenöl aus Kreta  | 16,90 € |

## Gerichte vom Lavastein - Grill

- |  |                    |
|--|--------------------|
| <b>„Psita Lahanika“</b> Frisches, mediterranes gegrilltes Gemüse und Ziegenkäse<br>mit getrockneten Feigen und Johannisbrotsirup, vegetarisch<br>vegan ohne Ziegenkäse | 13,60 €<br>11,20 € |
| <b>„Souvlaki Hirino“</b> Große Schweinespieße, hausgemacht<br>mit frischen Kräutern gebackene Ofenkartoffeln und Tzatziki  | 11,90 €            |
| <b>„Bifteki“</b> Hacksteak<br>gefüllt mit Tomaten und Schafskäse, dazu<br>Griechische Reismudeln nach Art des Hauses und frisches Gemüse                               | 12,60 €            |
| <b>„Kotopoulo Fileto“</b> Hähnchenbrustfilet<br>in Pistazien-Chilli-Sauce (leicht pikant),<br>dazu Griechische Reismudeln nach Art des Hauses                          | 13,90 €            |
| <b>„Mprizola Mosharissia“</b> Kalbskotelett<br>mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und frischem Gemüse  | 18,60 €            |
| <b>„Arnisia Paidakia“</b> Lammkoteletts aus der Krone<br>mit frischem Gemüse und Schwenkkartoffeln   | 18,90 €            |

## Griechische Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| <b>„Mousaka“</b><br>Griechischer Hackfleischauflauf mit gemischtem Hackfleisch,<br>Auberginen, Zucchini und Kartoffeln, überbacken mit<br>Béchamelsauce | 12,20 € |
| <b>„Moshari Stamna“</b><br>Kalbfleisch mit griechischen Reismudeln und Käse überbacken  | 14,80 € |
| <b>„Arni Kotsi“</b><br>Lammhaxe mit Artischockenherzen in einer Ei-Zitronen-Sauce<br>verfeinert mit Dill, dazu Basmati-Reis                             | 15,90 € |
| <b>„Kouneli Stifado“</b><br>Kanincheneintopf, Kaninchenkeule geschmort<br>mit Schalotten und Kartoffeln   | 15,90 € |

## Desserts

- |  |        |
|--|--------|
| <b>„Giaourti“</b> Griechischer Sahnejoghurt<br>mit Walnüssen und Honig,<br>oder mit frischem Obstsalat | 5,30 € |
| <b>„Galaktoboureko“</b> Hausgemachter Blätterteig<br>gefüllt mit Griesbrei, dazu Bourbon - Vanilleeis  | 5,90 € |

**... oder als Dessert „complet“**

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Dessert nach Wahl ...</b><br>inkl. Kaffee - Variante - nach Wahl | 6,70 € |
|---|--------|



Liebe Freunde, Gäste und Geschäftspartner,  
wir haben für Sie geöffnet:

Montag - Sonntag: 11:30 - 14:30 Uhr,  
und ab 17:00 Uhr

Samstag: nur ab 17:00 Uhr

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Eliá Restaurant & Bar  
im SAALBAU Gallus  
Inh. Pavlos Maios  
Frankenallee 111  
D-60326 Frankfurt am Main

Tel.: +49-(0)69-97319661  
Fax: +49-(0)69-97319698

[restaurant@elia-frankfurt.de](mailto:restaurant@elia-frankfurt.de)  
[www.elia-frankfurt.de](http://www.elia-frankfurt.de)

Olympion Palas Catering  
im SAALBAU Gallus  
Inh. Pavlos Maios  
Frankenallee 111  
D-60326 Frankfurt am Main

+49-(0)69-97319673  
+49-(0)69-97319698

[catering@olympion-palas.de](mailto:catering@olympion-palas.de)  
[www.olympion-palas.de](http://www.olympion-palas.de)



[www.elia-frankfurt.de](http://www.elia-frankfurt.de)

