

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

Tenti AG, Kanton Zurich, CH
Karagiannis SA, Arnea, Chalkidikis, Griechenland
Eiertobler AG, Grüningen, Kanton Zürich, CH

Gemüse, Früchte

Tenti AG, Kanton Zürich, CH

Fleisch:
Schwein, Rind, Kalb, Lamm,
Poulet

Metzgerei Ziegler, Kanton Zürich, CH
Metzgerei Fleisch Boutique GmbH, Kanton Zürich, CH
DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland

Fisch

DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland
G. Bianchi AG, Zufikon, Kanton Aargau, CH
Dorig & Brandl AG, Der Frisch-Fisch – Mercato, CH

Meeresfrüchte

Griechische Produkte

Greek Gourmet AG, Kanton Zürich, CH

VORSPEISEN | APPETIZERS

Χειροποίητα ντολμαδάκια – Dolmadakia (vegan) <i>Reis und Kräuter eingelegt in Weinblätter – hausgemacht</i> <i>Rice and herbs in vine leaves - homemade</i>	CHF 24.00
Ποικιλία ορεκτικών – Meze <i>Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot</i> <i>Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread</i>	CHF 25.00
Τυρόπιτα – Tiropita (vegetarisch) <i>Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig</i> <i>Feta cheese inserted in homemade puff pastry</i>	CHF 25.00
Σπανακοτυρόπιτα – Spanakotiropita (vegetarisch) <i>Spinat und Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig</i> <i>Spinach and feta cheese inserted in homemade puff pastry</i>	CHF 26.00
Σουτζουκάκια στα κάρβουνα – grillierte Soutzoukakia <i>Rindshackfleischwürstchen auf griechischer Art vom Holzkohlengrill</i> <i>Greek-style minced beef sausages from the charcoal grill</i>	CHF 28.00
Μύδια σαγανάκι – Muscheln an Weisswein-Sauce <i>Frische Muscheln (importiert aus Nord-Griechenland) an Weissweinsauce mit Kräutern</i> <i>Fresh mussels (imported from Northern Greece) with white wine sauce with herbs</i>	CHF 32.00
Χταποδάκι στα κάρβουνα – Oktopus <i>Grillierter Oktopus (Tintenfisch) vom Holzkohlengrill</i> <i>Grilled octopus (squid) from the charcoal grill</i>	CHF 33.00
Γεμιστό καλαμαράκι στα κάρβουνα – Calamari mit Käsefüllung <i>Calamari (Tintenfisch) vom Holzkohlengrill gefüllt mit verschiedenen, geräucherten Käsesorten aus speziellen Orten in Griechenland</i> <i>Calamari (squid) from the charcoal grill filled with different types of smoked cheeses from special places in Greece</i>	CHF 35.00
Πίτα – Pitabrot <i>Griechisches Pitabrot</i> <i>Greek pita bread</i>	CHF 3.00

SALATE | SALADS

Blue Salad

*Gemischter Blattsalat mit
Cherry Tomaten und hausgemachte Croutons
Mixed leaf salad with cherry tomatoes and homemade croutons*

klein CHF 17.00
gross CHF 19.00

Ioannis Salat

*Grüner Salat mit Datteln-Tomaten, Gurken,
Fetakäse, Zwiebeln, Oliven, hausgemachten Croutons und Kräuter
Green salad with tomatoes, cucumber, feta cheese, onions, olives,
homemade croutons and herbs*

klein CHF 23.00
gross CHF 27.00

Batavia Grün / Rot mit Ziegenkäse

*Batavia Salat mit Datteln-Tomaten, Walnüssen
und leicht paniertem Ziegenkäse
Batavia salad with tomatoes, walnuts and lightly breaded goat's cheese*

klein CHF 24.00
gross CHF 28.00

Calamari-Salat mit Orangen-Balsamico

*Red chard Schnittsalat, grillierte Calamari (Tintenfisch),
Kirschtomaten-Hälften, Zwiebeln, Fetakäse & Orangen-Balsamico-Sauce
Red chard lettuce, grilled calamari (squid), cherry tomato halves, onions,
feta cheese & orange balsamic sauce*

CHF 32.00

Grüner Salat mit Baby-Spinat und geräuchertem Schwertfisch

*grüner Salat mit Baby-Spinat und geräuchertem
Schwertfisch-Carpaccio, knusprige Physalis-Hälften,
Granatapfel, Mozzarella
green salad with baby spinach and smoked swordfish carpaccio,
crispy physalis halves, pomegranate, mozzarella*

CHF 33.00

***Sie können zwischen unseren hausgemachten Balsamico-Sauce oder Ioannis-Sauce auswählen.
You can choose between our homemade balsamic sauce or Ioannis sauce.**

VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN VEGETARIAN & VEGAN SPECIALTIES

Σπανακόπιτα – Spanakopita (vegan) <i>Spinat eingelegt in hausgemachtem Blätterteig</i> <i>Spinach inserted in homemade puff pastry</i>	CHF 28.00
Κριθαρότο – Kritharoto mit Gemüse (vegan) <i>Teigwaren aus Hartweizengriess mit Safran, frischen</i> <i>Saison-Gemüsen und Kräutern</i> <i>Pasta durum wheat semolina with saffron, fresh seasonal vegetables and herbs</i>	CHF 29.00
Γεμιστά κολοκυθάκια – Zucchini au Gratin (vegetarisch) <i>Gefüllte Zucchini mit Fetakäse, frische Zwiebeln und Kräuter,</i> <i>mit Béchamelsauce im Ofen überbacken</i> <i>Stuffed courgettes with feta cheese, fresh onions and herbs,</i> <i>baked in the oven with béchamel sauce</i>	CHF 32.00
Μουσακάς – Mousaka (vegetarisch) <i>Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit</i> <i>Béchamelsauce im Ofen überbacken</i> <i>Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce</i>	CHF 34.00

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Authentische, griechische Spezialitäten aus verschiedenen Orten und Städten Griechenlands.
Authentic Greek specialties from different places and cities in Greece.

Παραδοσιακός Μουσακάς – traditioneller Mousaka <i>Auberginen, Kartoffeln und Rindshackfleisch mit</i> <i>Béchamelsauce im Ofen überbacken</i> <i>Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven</i>	CHF 36.00
Κότα φιλέτο με κρόκο Κοζάνης – Safranpoulet <i>Alpenstein-Poulet Filet (CH) an Safransauce und Tagesbeilagen</i> <i>Spezialität aus Kozani, Griechenland</i> <i>Alpenstein chicken fillet (CH) with saffron sauce and daily side dishes</i> <i>Specialty from Kozani, Greece</i>	CHF 38.00
Μοσχάρι γιουβέτσι – Rindsauflauf mit Risoni* <i>Auflauf aus Rind, Risoni (Kritharaki) und geriebenem, griechischem Hartkäse</i> <i>Casserole made from beef, risoni (Kritharaki) and grated hard Greek cheese</i>	CHF 38.00
Αρνάκι στο φούρνο – Lamm aus dem Ofen** <i>Lamm mit Kartoffeln aus dem Ofen und frische Kräuter</i> <i>Lamb with baked potatoes and fresh herbs</i>	CHF 41.00
Κατσικάκι λεμονάτο – Gitzi-Eintopf ** <i>Gitzi-Eintopf mit Ofenkartoffeln und Spinat in Zitronensauce</i> <i>Goat stew with baked potatoes and spinach in lemon sauce</i>	CHF 42.00

FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL | GRILLED FISH

Frisch filetierter Fisch | Freshly filleted fish

Τσιπούρα φιλέτο – Dorade (Zucht)* CHF 39.00
Sea bream (farming fish)

Λαυράκι φιλέτο – Loup de Mer (Zucht)* CHF 39.00
Seabass (farming fish)

Αχνιστή πεσκανδρίτσα – Seeteufel (Wildfang) CHF 48.00
*Seeteufel mit Weisswein-Zitronen-Sauce
nur bei Marktverfügbarkeit
Monkfish with white wine and lemon sauce (wild-caught fish)
only if in market available*

Γαριδομακαρονάδα – Crevetten-Pasta (Zucht) CHF 49.00
*Griechische Pasta (Hilopites) aus getrocknete Champignons und Safran
aus Kozani, GR zubereitet mit Crevetten
Greek pasta (hilopites) made from dried mushrooms and saffron from Kozani, GR prepared with prawns*

Φρέσκο φιλέτο ψαριού ημέρας – Tagesfischfilet (Wildfang) CHF 52.00
Fish fillet of the day (wild-caught fish)

Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten vom Holzkohlegrill CHF 52.00
*Riesencrevetten (TK-Wildfang) vom Holzkohlegrill zubereitet à la Minute
Giant prawns (frozen wild-caught) prepared on the charcoal grill à la minute*

*Tagesbeilagen (im Preis inbegriffen)
Daily supplements (included in the price)*

Ganzer Fisch ab 2 Personen | Whole fish from 2 people

*Das Menü beinhaltet Vorspeise, Salat, Beilagen und Dessert des Tages.
The menu includes appetizer, salad, side dishes and dessert of the day.*

Dorade* CHF 85.00
Sea bream (pro Person)

Loup de Mer* CHF 85.00
Seabass (pro Person)

Ioannis Fisch-Platte CHF 89.00
*verschiedene Fischarten
Fish platter - different types of fish (pro Person)*

Wildfang ganzer Fisch Marktpreis pro kg
*Angebot: fragen Sie den Chef!
Wild caught whole fish Market price per kg - Offer: ask the chef!*

**Unsere Doraden und Loups de Mer werden im Ionische Meer in Griechenland gezüchtet.
Our sea breams and sea basses are farmed in the Ionian Sea in Greece.*

FLEISCH VOM HOLZKOHLENGRILL | GRILLED MEAT

Souvlaki «Greek Art»	ca. 300g	CHF 39.00
<i>Alpenstein Poulet- oder Kräuterschweinsspiessli mit Pitabrot, Tzatziki und spezieller Paprikamousse Herb pork skewer with pita bread, tzatziki und special paprika mousse</i>		
Kräuterschweinskotelett *	ca. 300g	CHF 42.00
<i>herb pork chop</i>		
Greek Angus Lamb Rack**	ca. 300g	CHF 49.00
<i>Double Cut Lammkotelett</i>		
Rib Eye Steak *	ca. 300g	CHF 64.00

*Tagesbeilagen (im Preis inbegriffen)
Daily supplements (included in the price)*

Fleischplatten ab 2 Personen | Meat platters from 2 people

*Das Menü beinhaltet Vorspeise, Salat, Beilagen und Dessert des Tages.
The menu includes appetizer, salad, side dishes and dessert of the day.*

Ioannis Fleisch-Platte	CHF 89.00
<i>verschiedene Fleischsorten meat platter - different types of meat</i>	<i>(pro Person)</i>

Dry Aged – Menü	CHF 29.00 / 100g
<i>Rindsfleisch* minimum 300g gelagert in unserem Dry Ager Beef* minimum 300g stored in our Dry Ager</i>	

*** Unser Kräuterschwein und Rindfleisch ist aus dem Zürcher Oberland.
Our herb pork and beef comes from Zurich Oberland.**

**** Unser Lamm- und Gitzi-Fleisch wird aus Elassona, Griechenland exklusiv für das
IOANNIS Restaurant importiert.
Our lamb and goat meat is imported from Elassona, Greece exclusively for the IOANNIS Restaurant.**

KINDERKARTE | CHILDREN'S CARD

Für unsere kleinen Gäste | for our little guests

Pommes Frites <i>mit Ketchup und / oder Mayonnaise</i> <i>french fries with ketchup and/or mayonnaise</i>	CHF 10.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>	CHF 18.00
Hackfleischbällchen mit Reis <i>Hackfleischbällchen aus Rind mit Reis an Tomatensauce</i> <i>Beef meatballs with rice in tomato sauce</i>	CHF 24.00
Schweins- oder Pouletspiessli <i>mit Pita Brot, Pommes Frites oder Reis</i> <i>pork or chicken skewer with pita bread, french fries or rice</i>	CHF 24.00
Fisch & Chips <i>Fish & Chips</i>	CHF 25.00

Allergien

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

If you have any questions about allergies and intolerances, our staff will be happy to help you!

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.

Wine, beer, cider and tobacco are not served to under 16 year olds.

Spirits, aperitifs and alcopops are not served or sold to under 18s.