

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 seinem 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 26.00
Ποικιλία ορεκτικών – Meze <i>Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot</i> <i>Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread</i>	CHF 27.00
Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης με τυρί – Bougatsa mit Fetakäse (vegetarisch) <i>Bougatsa (griechisches Gebäck aus Filoteig) mit Fetakäse-Füllung serviert mit Tzatziki</i> <i>Bougatsa (Greek filo pastry) filled with feta cheese and served with Tzatziki</i>	CHF 27.00
Σπανακοτυρόπιτα – Spanakotiropita (vegetarisch) <i>Spinat und Fetakäse eingelegt in hausgemachtem Blätterteig</i> <i>Spinach and feta cheese inserted in homemade puff pastry</i>	CHF 28.00
Σουτζουκάκια στα κάρβουνα – grillierte Soutzoukakia <i>Rindshackfleischwürstchen auf griechischer Art vom Holzkohलगrill</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 34.00
Χταποδάκι στα κάρβουνα – Oktopus <i>Grillierter Oktopus (Tintenfisch) vom Holzkohलगrill</i> <i>Grilled octopus (squid) from the charcoal grill</i>	CHF 36.00
Γεμιστό καλαμαράκι στα κάρβουνα – Calamari mit Käsefüllung <i>Calamari (Tintenfisch) vom Holzkohलगrill 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 37.00
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 19.00
gross CHF 21.00

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 25.00
gross CHF 29.00

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 26.00
gross CHF 31.00

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 3.00

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 36.00

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

You can choose between our homemade balsamic sauce or Ioannis s

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 29.00
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 35.00
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 36.00
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 37.00

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 38.00
Γύρος της Θεσσαλονίκης – Gyros tis Thessalonikis mit Tzatziki und Pita <i>Schweinfleisch am Drehspieß mit Pommes Frites oder</i> <i>Salat, Tzatziki, Pitabrot und Paprikamousse</i> <i>Pork skewer from the charcoal grill with french fries or salad, tzatziki, pita bread and paprikamousse</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 42.00
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 45.00
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 46.00

FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL | GRILLED FISH

Frisch filetierter Fisch | Freshly filleted fish

Τσιπούρα φιλέτο – Dorade (Zucht)* **CHF 45.00**
Sea bream (farming fish)

Λαυράκι φιλέτο – Loup de Mer (Zucht)* **CHF 45.00**
Seabass (farming fish)

Γαριδομακαρονάδα – Crevetten-Pasta (Zucht) **CHF 52.00**
Griechische Pasta (Hilopites) aus getrockneten 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 55.00**
Fish fillet of the day (wild-caught fish)

Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten vom Holzkohlegrill **CHF 54.00**
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 *(pro Person)*
Fish platter - different types of fish

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 42.00
<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 45.00
<i>herb pork chop</i>		
Greek Angus Lamb Rack**	ca. 300g	CHF 52.00
<i>Double Cut Lammkotelett</i>		
Rib Eye Steak *	ca. 300g	CHF 67.00

*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 Gitzzi-Fleisch wird aus Ellassona, Griechenland exklusiv für das IOANNIS Restaurant importiert.
Our lamb and goat meat is imported from Ellassona, 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 12.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>	CHF 22.00
Hackfleischbällchen mit Reis <i>Hackfleischbällchen aus Rind mit Pommes Frites an Tomatensauce</i> <i>Beef meatballs in tomato sauce, with french fries</i>	CHF 24.00
Schweins- oder Pouletspiessli <i>mit Pita Brot, Pommes Frites</i> <i>pork or chicken skewer with pita bread, french fries</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.

MINERAL & GETRÄNKE

Mineral mit/ohne Kohlensäure	7.7 dl	CHF 9.00
	4.7 dl	CHF 5.50
Coca Cola / Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Rivella blau / rot, Apfel Shorley, Eis Tee	3.3 dl	CHF 5.00

Bier

Edelspez Premium oder St. Galler Klosterbräu - Schützengarten Offenausschank	2.0 dl	CHF 4.00
	3.0 dl	CHF 4.50
	5.0 dl	CHF 6.00
Griechisches Bier	3.3 dl	CHF 6.00
Alkoholfreies Bier – Schützengarten	3.3 dl	CHF 6.00

Alkoholfreie Aperitif

Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	CHF 5.00
Schweppes Tonic	2.0 dl	CHF 5.00
Schweppes Tonic Pink Pepper	2.0 dl	CHF 5.00
San Bitter	1.0 dl	CHF 6.50
Crodino	1.0 dl	CHF 6.50

Aperitif

Aperol Spritz		CHF 15.00
Hugo		CHF 14.00
Ouzo Plomari		CHF 10.00
Gespritzter Weisswein sauer / süss		CHF 9.00
Prosecco		CHF 13.00

Kaffee

Kaffee Crème		CHF 4.50
Espresso		CHF 4.50
Cappuccino		CHF 6.00
Latte Macchiato		CHF 7.00
Griechischer Kaffee		CHF 5.00
Freddo Espresso		CHF 6.00
Freddo Cappuccino		CHF 7.50
Eiskaffee (mit Caffè-Glacé)		CHF 9.00
koffeinfreier Kaffee		CHF 4.50

Bio Tee von Solaris

Verschiedene Sorten		CHF 4.50
---------------------	--	----------

Säfte

Orangensaft, frisch gepresst	3.0 dl	CHF 8.00
Tomatensaft	2.0 dl	CHF 6.00