

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 DN FOOD S.A, Thessaloniki, 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 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, CH
Griechische Produkte	Greek Gourmet AG, Kanton Zürich, CH

VORSPEISEN | APPETIZERS

Ποικιλία ορεκτικών – Meze

CHF 27.00

*Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot
Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread (vegetarisch)*

Τηγανιτή Φέτα με Σουσάμι και Μέλι Χαλκιδικής

CHF 25.00

*Gebratener Feta-Käse, Paniert mit Sesam und garniert
mit Honig aus Chalkidiki
Grilled feta cheese, breaded with sesame seeds and garnished
with honey from Chalkidiki*

Χειροποίητα ντολμαδάκια – Dolmadakia (vegan)

CHF 26.00

*Reis und Kräuter eingelegt in Weinblätter – hausgemacht
Rice and herbs in vine leaves – homemade*

Τοματίνια, φέτα με μαύρη Τρούφα Κρήτης-

CHF 26.00

*Dattel-Tomaten mit eingelegtem Fetakäse und schwarzer Trüffel
von der Insel Kreta
Tomatoes with pickled feta cheese and black truffle from the island of Crete*

Γεμιστό καλαμαράκι στα κάρβουνα – Calamari

CHF 38.00

*Calamari (Tintenfisch) vom Holzkohलगrill gefüllt mit verschiedenen,
geräucherten Käsesorten aus speziellen Orten in Griechenland
Calamari (squid) from the charcoal grill filled with different types of
smoked cheeses from special places in Greece*

Μύδια σαγανάκι – Muscheln an Weisswein-Sauce

CHF 36.00

*Frische Muscheln (importiert aus Nord-Griechenland)
an Weissweinsauce mit Kräutern
Fresh mussels (imported from Northern Greece) with white wine
sauce with herbs*

Χταποδάκι στα κάρβουνα – Oktopus

CHF 37.00

*Gegrillter Oktopus (Tintenfisch) vom Holzkohलगrill mit Gemüsestreifen
Grilled octopus (squid) from the charcoal grill with vegetable strips*

Πίτα – Pitabrot

CHF 3.00

*Griechisches Pitabrot
Greek pita bread*

SALATE | SALADS

Ioannis Salat

CHF 29.00

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

Batavia grün/rot mit Ziegenkäse

CHF 31.00

*Gemischter grüner Salat mit Dattel-Tomaten, Walnüssen und leicht gegrilltem und paniertem Ziegenkäse
Mixed green salad with tomatoes, walnuts and lightly breaded goat's cheese*

Salat mit Grillkäse aus Mesinia Peloponnes (Ταλαγάνι)

CHF 31.00

*Spezieller Grillkäse aus Mesinia Peloponnes mit gemischtem Salat, Dattel-Tomaten, getrocknetes Gemüse und Kräutersauce mit Balsamico
Special grilled cheese from Mesinia Peloponnese with mixed salad, tomatoes, dried vegetables and herb sauce with balsamic vinegar*

Calamari-Salat mit Orangen-Balsamico

CHF 36.00

*Gegrillte Calamari (Tintenfisch), Kirschtomaten-Hälften, Zwiebeln, Fetakäse & Orangen-Balsamico-Sauce
Mixed green salad, grilled calamari (squid), cherry tomato halves, onions, feta cheese & orange balsamic sauce*

Salat mit Baby-Spinat und geräuchertem Schwertfisch

CHF 38.00

*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*

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

You can choose between our homemade balsamic sauce or Ioannis sauce.

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Μελιτζάνα Παπουτσάκι Gefüllte Auberginen mit Gemüse (vegan) CHF 36.00

*Traditionelle Spezialität mit gefüllten Auberginen, Zwiebeln & Gemüse
Stuffed eggplant with onions and vegetables*

Κριθαρότο – Kritharoto mit Gemüse (vegan) CHF 35.00

*Teigwaren aus Hartweizengriess mit Safran, Saisongemüse und Kräutern
Pasta durum wheat semolina with saffron, fresh seasonal vegetables and herbs*

Γεμιστά κολοκυθάκια – Zucchetti au Gratin (vegetarisch) CHF 36.00

*Gefüllte Zucchetti mit Fetakäse, Zwiebeln, Kräuter, Béchamelsauce im Ofen überbacken
Stuffed courgettes with feta cheese, onions and herbs, baked in the oven with béchamel sauce*

Μουσακάς – Mousaka (vegetarisch) CHF 37.00

*Auberginen, Karotten, Zucchini, Kartoffeln, Kräuter mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, carrots, courgettes, potatoes, herbs in the oven with béchamel sauce*

Παραδοσιακός Μουσακάς – Traditionelle Mousaka CHF 38.00

*Auberginen, Kartoffeln, Karotte, Rindshackfleisch mit Béchamelsauce im Ofen überbacken
Aubergines, potatoes and minced beef with béchamel sauce in the oven*

Γυρος της Θεσσαλονικis – Gyros, wie in Thessaloniki CHF 38.00

*Schweinfleisch am Drehspieß mit Pommes Frites, Salat, Tzatziki, Pitabrot & Paprikamousse
Pork skewer from the charcoal grill with french fries or Salat, Tzatziki, Pitabrot & Paprikamousse*

Σουτζουκάκια στα κάρβουνα, με σάλτσα γιαουρτιού CHF 38.00

*Rindshackfleischwürstchen vom Holzkohलगrill mit griechischen Teigwaren und Joghurtsauce
Greek-style minced beef sausages from the charcoal grill*

Αρνάκι στο φούρνο – Lamm aus dem Ofen CHF 48.00**

*Lamm mit Kartoffeln aus dem Ofen und frische Kräuter
Lamb with baked potatoes and fresh herbs*

Κατσικάκι λεμονάτο – Gitzi-Eintopf ** CHF 49.00

*Gitzi-Eintopf mit Ofenkartoffeln und Spinat in Zitronensauce
Goat stew with baked potatoes and spinach in lemon sauce*

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

FISCH VOM HOLZKOHLENGRILL | GRILLED FISH

Frisch filetierter Fisch | Freshly filleted fish

Καλαμάρι στα κάρβουνα – Gegrillter Calamari **CHF 45.00**

*Calamari (Tintenfisch) vom Holzkohlegrill mit saisonalen Tagesbeilagen
Calamari (squid) from the charcoal grill with seasonal side dishes of the day*

Λαυράκι φιλέτο – Loup de Mer (Zucht)* **CHF 47.00**

*Wolfsbarsch vom Holzkohlegrill mit griechischen Teigwaren und Saisongemüse
Seabass with pasta and seasonal vegetables*

Καλκάνι Φιλέτο στα Κάρβουνα – Steinbutt Filet (Zucht) **CHF 55.00**

*Steinbutt-Filet vom Holzkohlegrill mit griechischen Teigwaren und Saisongemüse
Char-grilled flounder fillet with pasta and seasonal vegetables*

Φρέσκο φιλέτο ψαριού ημέρας – Tagesfischfilet **CHF 58.00**

*Wildfang, mit saisonalen Tagesbeilagen
Fish fillet of the day (wild-caught fish) and seasonal vegetables*

Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten **CHF 55.00**

*Riesencrevetten (TK-Wildfang) vom Holzkohlegrill mit saisonalen
Tagesbeilagen zubereitet à la Minute
Giant prawns (frozen wild-caught) prepared on the charcoal grill à la minute
and seasonal vegetables*

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 89.00**
Sea bream *(pro Person)*

Loup de Mer* **CHF 89.00**
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 45.00
*Alpenstein Poulet oder Kräuterschweinsspiessli
mit Pitabrot, Tzatziki & speziellem Paprikamousse
Chicken Brest or Herb pork skewer with pita bread,
tzatziki & special paprika mousse*

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
*verschiedene Fleischsorten
meat platter different types of meat*
(pro Person)

Dry Aged – Menü CHF 31.00/100g
Rind- oder Kräuterschweinefleisch* gelagert in unserem Dry Ager
Beef* or herb pork* stored in our Dry Ager*

* Unser Kräuterschwein und Rindfleisch sind aus dem Zürcher Oberland.
Our herb pork and beef come from the Zurich Oberland.

** Unser Lamm- und Gitzi-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 13.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>	CHF 22.00
Hackfleischbällchen mit Pommes Frites <i>Hackfleischbällchen aus Rind mit Pommes Frites an Tomatensauce</i> <i>Beef meatballs with french fries in tomato sauce</i>	CHF 24.00
Schweins- oder Pouletspiessli <i>Mit Pitabrot, 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

Zürich Wasser so viel Sie wollen	pro Person	CHF 5.00
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	3.3 dl	CHF 5.00
Apfel Shorley, Eis Tee		
Bier		
Edelspez Premium oder St. Galler Klosterbräu - Schützengarten		
Offenausschank	2.0 dl	CHF 4.00
	3.0 dl	CHF 5.00
	5.0 dl	CHF 7.00
Griechisches Bier	3.3 dl	CHF 6.50
Alkoholfreies Bier – Schützengarten	3.3 dl	CHF 7.00
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 6.50
San Bitter	1.0 dl	CHF 6.50
Crodino	1.0 dl	CHF 6.50
Aperitif		
Aperol Spritz		CHF 15.00
Hugo		CHF 15.00
Ouzo Plomari		CHF 11.00
Gespritzter Weisswein sauer / süss		CHF 10.00
Prosecco		CHF 15.00
Kaffee		
Kaffee Crème		CHF 4.50
Espresso		CHF 4.50
Cappuccino		CHF 6.50
Latte Macchiato		CHF 7.00
Griechischer Kaffee		CHF 5.00
Freddo Espresso		CHF 8.00
Freddo Cappuccino		CHF 8.50
koffeinfreier Kaffee		CHF 4.50
Bio Tee von Solaris		
Verschiedene Sorten		CHF 5.00
Säfte		
Orangensaft, frisch gepresst	3.0 dl	CHF 9.00
Tomatensaft	2.0 dl	CHF 7.00