

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 | Marinello , Kanton Zürich, CH |
| Fleisch: Schwein, Rind, Kalb, Poulet Lamm | Metzgerei Ziegler, Kanton Zürich, CH DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland |
| Fisch Bianchi AG. Meeresfrüchte | DN FOOD S.A, Thessaloniki, Griechenland Zufikon, Kanton Aargau, CH Dorig & Brandl AG, Der Frisch-Fisch – Mercato, CH |
| Griechische Produkte | Greek Gourmet AG, Kanton Zürich, CH |

VORSPEISEN | APPETIZERS

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Ποικιλία ορεκτικών – Meze <i>Auswahl verschiedener Vorspeisen, griechische Meze mit Pitabrot</i> <i>Selection of different appetizers, Greek meze with pita bread (vegetarisch)</i> | CHF 28.00 |
| Τηγανιτή Φέτα με Σουσάμι και Μέλι Χαλκιδικής <i>Gebratener Feta-Käse, Paniert mit Sesam und garniert mit Honig aus Chalkidiki</i> <i>Grilled feta cheese, breaded with sesame seeds and garnished with honey from Chalkidiki</i> | CHF 26.00 |
| 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 |
| Κολοκυθάκια Τηγανιτά με Τζατζίκι <i>Frittierte panierte Zucchini mit Tzatziki (Sommer-Spezialität)</i> <i>Deep-fried breaded courgettes with tzatziki (summer speciality)</i> | CHF 27.00 |
| Καλαμαράκια Τηγανιτά – Frittierte Calamari <i>Calamari (Tintenfisch) frittiert mit Tzatziki (wie in Griechenland)</i> <i>Calamari (squid) deep-fried with tzatziki (as in Greece)</i> | CHF 35.00 |
| 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 37.00 |
| Χταποδάκι στα κάρβουνα – Oktopus <i>Gegrillter Oktopus (Tintenfisch) vom Holzkohलगrill mit Gemüsestreifen</i> <i>Grilled octopus (squid) from the charcoal grill with vegetable strips</i> | CHF 39.00 |
| Πίτα – Pitabrot <i>Griechisches Pitabrot</i> <i>Greek pita bread</i> | CHF 3.00 |

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 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*

Randen-Salat mit griechischer Joghurtsauce & Nüsse

CHF 29.00

*Marinierte Randen mit frischen Kräutern, Gewürzen, Nüssen und griechischer Joghurtsauce
Marinated beetroot with fresh herbs, spices, nuts and Greek yoghurt sauce*

***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 48.00**

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

Καλκάνι Φιλέτο στα Κάρβουνα – Steinbutt Filet (Zucht) **CHF 58.00**

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

Φρέσκο φιλέτο ψαριού ημέρας – Tagesfischfilet **CHF 59.00**

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

Γαρίδες στα κάρβουνα – Riesencrevetten **CHF 65.00**

*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
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 Meer 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 69.00

*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)

* 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 14.00 |
| 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 6.00 |
| 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 |