

Mittagskarte

täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr auer Samstags, Sonntags und gesetzlichen Feiertagen



395. **Blattsalate** mit Hahnenbrustfilet und frischen Champignons 8,50 €
396. **Bandnudeln mit frischen Lachsstucken** und Frühlingszwiebeln und einer feinen Safran-Orangensoe, dazu gemischter Salat ^{A,C,G, 14,7} 9,50 €
397. **Korfu-Teller** Gyros, Souzouki, Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{C,FG,L 6,7} 7,50 €
398. **Schweinefiletmedaillons** mit Rucolacremesoe, Nudeln und gemischter Salat ^{A,C,G,H 1} 9,00 €
399. **Hahnenbrustfiletstreifen** in Metaxasoe mit frischen Champignons, Lauch, Reis und gemischter Salat ^{G,H 1,7} 8,50 €
400. **Bifteki** mit Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{C,G,L} 8,00 €
401. **Gyros** mit Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{FG,L 6,7} 8,00 €
402. **Zanderfilet** vom Grill in Zitronen-Butter-Sauce, Basmatireis und gemischter Salat ^{A,C,G,L 14,7} 8,50 €
403. **Fischteller** gegrillte Kalamaria, Dorade, eine Garnele, Taramas, Ofenkartoffeln und gemischter Salat ^{A,B,G,R} 11,50 €
404. **Kos-Teller** Gyros, Kalamaria, Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{FG,L,R 6,7} 9,00 €
405. **Lammspie** mit Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{G,L} 10,00 €
406. **Auberginenhalfen** gefüllt mit frischen Kräutern, uberbacken mit Kartoffeln, dazu gemischter Salat ^G 8,50 €
408. **Penne** mit Hahnenbruststreifen in Senfsoe, Rucola, Graviera-Käse und gem. Salat ^{A,C,G,M 1,7} 8,50 €
409. **Lesbos-Teller** Rinderleber vom Grill, Gyros, Tzatziki, Reis und gem. Salat ^{FG,L 6,7} 8,50 €
410. **Rinderleber vom Grill** mit Thymiansoe, Reis und gem. Salat ^{L,O 4,7} 8,50 €
411. **Gyros** aus dem Backofen, mit Metaxasoe, Käse, Reis und gem. Salat ^{FG,L 1,6,7} 9,50 €
412. **Kalamaria** vom Grill mit Taramas, Reis und gemischter Salat ^{G,L,R} 9,00 €
413. **Moussaka** gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch, uberbacken mit Bechamelsoe, dazu Reis und gem. Salat ^{A,C,G,L,M 1,6,7} 8,50 €

Aufpreis für Bauernsalat 1,50 €

Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}



18052013SF

Herzlich willkommen im

Restaurant

ILYSIA

griechisch - mediterrane Küche

Wir begrüßen Sie recht herzlich und wünschen
Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Einen guten Appetit verbunden mit ein paar schönen
Stunden in gemütlicher Atmosphäre
wünscht Ihnen



Ihre Familie Ntinos

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:



450.	Rosé Akakies Sparkling mit Himbeeren und Minze ^{1,13}	0,2 l	5,90 €
149.	Ouzo Plomari ^{9,13}	4 cl	3,50 €
150.	Martini Dry Weiß ¹	4 cl	4,00 €
151.	Campari Orange ^{1,13}	4 cl	5,50 €
152.	Aperol ^{1,13}	4 cl	5,50 €
153.	GlasProsecco ^{1,13}	0,1 l	3,90 €
154.	Hugo ^{1,13}	0,2 l	5,50 €
155.	Hugo Alkoholfrei ¹	0,2 l	5,00 €
156.	Caipirinha ^{1,14}	0,4 l	6,50 €
157.	Cuba Libre ^{1,14}	0,4 l	6,50 €
158.	Mojito ^{1,14}	0,4 l	6,50 €

☐☐☐ KALTE VORSPEISEN



1. **Tzatziki** Joghurt mit Gurken und Knoblauch ^{G 2} 4,00 €
2. **Weisse Taramas** Fischrogencreme mit Kartoffelpüree, Olivenöl und Zitrone ^{A,C,G,L,M,N 1,3,4} 4,50 €
3. **Salata Thalassina** Meeresfrüchtesalat ^{B,L,R 7} 9,50 €
4. **Oliven und Peperoni** 4,00 €
5. **Trio Cremes** Pikante Schafskäsecreme, weisse Taramas und Auberginen-Creme ^{A,G,L,M,N 1,3,4} 5,50 €
6. **Kria Orektika** Kalte Vorspeise ^{A,G,L,M,N 1,2,3,4} 10,50 €

☐☐☐ WARME VORSPEISEN



7. **Fladenbrot** ^{A 3,9} 2,50 €
8. **Babycalamaris** vom Grill, auf Rucola und Pestosoße ^{G,H 2,7} 8,50 €
9. **Knoblauchbrot** ^{A,G} 3,50 €
180. **Sardellen** gebacken, mit Tzatziki serviert ^G 7,50 €
10. **Auberginenscheiben** in Olivenöl gebraten, mit Tzatziki serviert ^{A,C,G 2} 7,00 €
11. **Kolokithokeftedes** Zucchiniplätzchen mit Kräutern und Käse in Olivenöl gebraten, mit Tzatziki serviert ^{A,C,G 2} 7,50 €
12. **Peperoni** vom Grill mit Knoblauch-Creme-Soße ^{3,4} 4,50 €
14. **Oktopus** vom Grill, mit Olivenöl und Balsamico auf Rucola ^R 13,00 €
15. **Garides-Saganaki** Scampis in Tomaten-Fetakäsesoße ^{B,G 2} 9,50 €
16. **Dolmades** gefüllte Weinblätter hausgemacht mit Hackfleisch und Reis in mildem Dressing ^{C,G,L 2} 6,50 €
17. **Gebratene Jakobsmuscheln** mit Safran-Chili-Soße auf weissen Bohnenpüree ^{G,L,R 2} 10,50 €
18. **Warme Vorspeise** Saganaki, Kolokithokeftedes, Florinis, Dolma, Auberginenscheiben ^{A,C,G 1,2,3,4} 11,50 €
318. **Illysia's Vorspeise** gebratene Kalamarininge und Garnelen in Senfsoße mit Dill und Cocktail-Tomaten ^{B,M,R 2} 9,80 €

KÄSE



- | | | |
|-----|--|--------|
| 19. | Mandel Saganaki Schafskäse
in einer Mandelkruste mit Feigensoße ^{A,C,E,G} | 8,00 € |
| 20. | Feta-Saganaki gebackener Schafskäse ^{A,C,G} | 6,90 € |
| 21. | Feta Psiti Schafskäse
aus dem Backofen mit Peperoni, Zwiebeln und Tomaten ^G | 7,00 € |

SALATE



- | | | |
|-----|--|---------|
| 22. | Beilagensalat | 3,50 € |
| 23. | Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven,
Peperoni, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika ^{G 2} | 9,00 € |
| 24. | Ägäis-Salat Doradefilet, Garnele
und Baby-Kalamari auf Blattsalat ^{A,C,M,R 1} | 15,50 € |
| 25. | Frische Blattsalate der Saison mit Hähnchenbrustfilet | 9,00 € |

SUPPEN



- | | | |
|-----|--|--------|
| 26. | Kartoffel- Lauchcremesuppe ^{A,G,L} | 5,00 € |
| 27. | Tomatensuppe ^L | 4,00 € |

BEILAGEN



- | | | |
|------|-----------------------------------|--------|
| 28. | Reis ^L | 2,50 € |
| 29. | Pommes Frites ^C | 2,50 € |
| 30. | Kartoffeln | 3,50 € |
| 330. | Gemüse | 3,50 € |

VEGETARISCHES



32. **Auberginenhälfte** gefüllt mit Tomaten und frischen Kräutern, mit Schafskäse überbacken, Kartoffeln und gemischter Salat ^{G,0} 12,50 €
33. **Bandnudeln** in Tomaten-Basilikumsoße mit Graviere-Käse und gemischter Salat ^{C,G,L} 10,50 €
34. **Frische Champignons** aus dem Backofen mit Ruccolacremesoße und gemischter Salat ^{G,H 1} 11,50 €
435. **Gemüsegratin** aus dem Backofen mit Feta und gemischter Salat ^{G 7} 11,50 €

FISCHGERICHTE



335. **Dorade Royal Filet** vom Grill mit Basmati-Reis, Gemüse, Taramas, dazu gemischter Salat ^{A,G} 17,90 €
35. **5 Riesengarnelen** vom Grill, Basmati-Reis, Gemüse, Taramas, dazu gemischter Salat ^{B,G} 25,50 €
37. **Zanderfilet** vom Grill in Zitronen-Butter-Sauce mit Basmati-Reis, Gemüse, dazu gemischter Salat ^{A,C,G,L 4,7} 17,00 €
38. **Kalamaria** vom Grill mit Taramas, Reis, dazu gemischter Salat ^{G,L,R} 15,50 €
39. **Paros-Teller** Gyros, Kalamaria vom Grill, Tzatziki, Reis, dazu gemischter Salat ^{G,L,R} 14,50 €
40. **Fischplatte für 1 Person** Lachs, Garnele und Kalamaris vom Grill mit Basmati-Reis, Gemüse, Taramas, dazu gemischter Salat ^{B,G,R} 23,50 €
41. **Kreta Fischplatte für 1 oder 2 Personen** ^{A,B,G,L,R}
2 Dorade Royal Filet, 2 Oktopus, 2 Garnelen und Kalamaris vom Grill mit Basmati-Reis, Gemüse, Taramas, dazu gemischter Salat
25.00 € p.Pers

- für eine größere Fisch-Auswahl fragen Sie bitte unsere Bedienungen -

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis € 2,00

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}

FLEISCHGERICHTE



42. **Gyros** mit Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{F,G,L 6,7} 13,00 €
43. **Gyros** aus dem Backofen,
mit Metaxasoße, Käse, Reis und gemischter Salat ^{F,G,L 1,6,7} 14,00 €
44. **Bifteki** Hackfleisch gefüllt
mit Schafskäse, Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{C,G,L} 14,00 €
45. **Gyros und kleines Bifteki**
Pommes Frites, Tzatziki und gemischter Salat ^{F,C,G 6,7} 14,50 €
46. **Fleischröllchen** gefüllt mit Schafskäse
auf Rucolasoße mit Pommes Frites und gemischter Salat ^{G,H,L 1} 14,50 €
47. **Suflaki** 2 Spieße mit Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{G,L} 13,00 €
48. **Schweinefiletspieß** vom Grill
mit Pommes Frites, Tzatziki und gemischter Salat ^{C,G} 16,90 €
49. **Hähnchenbruststreifen** in Metaxasoße,
mit frischen Champignons, Lauch, Penne und gemischter Salat ^{A,C,G,H 1,7} 14,50 €
50. **Hähnchenbruststreifen** verfeinert
mit Rucolacremesoße, Penne und gemischter Salat ^{A,C,G,H 1,7} 14,50 €
455. **Ilysia-Burger** gegrilltes Rindfleisch aus 100% Black Angus Beef
mit Bacon und Käse, dazu Pommes Frites ^{C,G,M 1} 12,90 €

GEMISCHTE PLATTEN VOM GRILL



51. **Mylos-Teller** Lammkotelett vom Carree, Suflaki,
Gyros, Bifteki, dazu Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{C,F,G,L 6,7} 16,50 €
52. **Delphi-Teller** Suflaki, Gyros, Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{F,G,L 6,7} 13,00 €
53. **Dorf-Teller** Steak, Suflaki, Gyros,
Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{F,G,L 6,7} 15,00 €
553. **Athen-Teller** Rinderleber, Gyros,
Suflaki, Tzatziki, Reis und gemischter Salat ^{F,G,L 6,7} 14,50 €
54. **Filet-Teller** Rinderfilet, Lammfilet,
Schweinefilet, Reis, Tzatziki und gemischter Salat ^{G,L} 23,50 €
55. **Rhodos-Platte für 2 Personen** 2 Lammkotelett vom Carree,
2 Bifteki, 2 Suflaki, Gyros, Reis, Tzatziki und 2 Bauernsalate ^{C,F,G,L 6,7} 35,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis € 2,00

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}

☐☐☐ LAMMSPEZIALITÄTEN



556. **Lammkrone** aus dem Backofen, verfeinert mit Estragonsoße, dazu Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat ^{G,0 4,7} 26,50 €
56. **5 Lammkotelett** vom Carree, mit Tzatziki, Kartoffeln und gemischter Salat ^G 23,50 €
57. **Lammfilet** verfeinert mit Thymian-Nemeasoße, Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat ^{G,0 4,7} 23,50 €
58. **Lamm-Teller** 2 Lammkotelett vom Carree, 1 Lammfilet, 1 Lammspieß, Tzatziki, Kartoffeln und gemischter Salat ^G 24,50 €
59. **Geschmorte Lammhaxe** und Auberginenhälfte gefüllt mit Tomaten, frischen Kräutern und Schafskäse, dazu Kartoffeln und gemischter Salat ^{G,G} 16,80 €
60. **Geschmorte Lammhaxe** mit grünen Bohnen, Kartoffeln und gemischter Salat ^C 16,80 €

☐☐☐ SPEZIALITÄTEN VOM RIND



61. **Rinderfilet** verfeinert mit Pfeffersoße, Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat ^{G,0 4,7} 27,00 €
62. **Rinderleber** vom Grill, mit Rotweinsauce, gerösteten Zwiebeln, Kartoffeln und gemischter Salat ^{G,0 4,7} 13,00 €
63. **Rumpsteak** aus Argentinien mit Rotweinsauce, Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat ^{G,0 4,7} 24,90 €
64. **Deluxe Platte** Rinderfilet und Riesengarnele vom Grill, dazu Kartoffeln, Gemüse und gemischter Salat ^{B,G,0} 34,90 €

☐☐☐ AUFLAUF



65. **Moussaka** gebratene Auberginen- und Kartoffelscheiben, Hackfleisch, überbacken mit Bechamelsauce und gemischter Salat ^{A,C,G,L,M 6,7} 14,00 €

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bauernsalat. Aufpreis € 2,00

Alle Salate ^{A,C,G,L 3,6,7,9}

☐☐☐ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



- | | | |
|-----|--|--------|
| 66. | Suflaki Fleischspieß mit Pommes Frites ^C | 6,50 € |
| 67. | Gyros mit Pommes Frites ^{C,FG 6,7} | 6,50 € |
| 68. | Schnitzel paniert, mit Pommes Frites ^{A,C,G} | 6,50 € |
| 69. | Bandnudeln mit Tomatenbasilikumsoße und Käse ^{C,G,L} | 6,50 € |

☐☐☐ DESSERTS



- | | | |
|------|--|--------|
| 80. | Galaktobureko
Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, Vanilleeis und Schokosirup ^{A,C,FG} | 4,90 € |
| 81. | Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen ^{G,H 1,9} | 4,50 € |
| 82. | Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißer Schokolade ^{FG 1,3,6,9} | 4,50 € |
| 83. | Gemischtes Eis Schoko, Vanille, Erdbeere ^{C,FG,H 1,3,9} | 3,50 € |
| 84. | Mousse au Chocolat ^{C,G 1,3,9} | 5,00 € |
| 85. | Schokoladen-Souffle und Vanilleeis ^{C,FG,H 1,3,9} | 5,00 € |
| 486. | Baklavas mit Vanilleeis ^{A,FG,H 1,3,9} | 5,00 € |

☐☐☐ WARME GETRÄNKE



76.	Tasse Kaffee	2,40 €
86.	Tasse Espresso	2,10 €
87.	Tasse Griechischer Mokka	2,00 €
88.	Tasse Cappuccino	2,50 €
89.	Glas Latte Macchiato	3,20 €
90.	Tasse Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
91.	Glas Tee schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter oder Kamille	2,00 €

☐☐☐ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



		0,2 l	0,4 l
92.	Cola-Cola Light ^{1,2,3,5,6,7}	2,40 €	3,50 €
93.	Coca Cola ^{1,3}	2,40 €	3,50 €
94.	Fanta ^{1,8}	2,40 €	3,50 €
95.	Sprite	2,40 €	3,50 €
96.	Bitter-Lemon ⁴	2,40 €	3,50 €
97.	Spezi ^{1,3,8}	2,40 €	3,50 €
98.	Apfelsaftschorle	2,40 €	3,50 €
99.	Orangensaftschorle	2,40 €	3,50 €
100.	Maracujaschorle	2,40 €	3,50 €
101.	Johannisbeerschorle	2,40 €	3,50 €
102.	Apfelsaft	2,60 €	3,60 €
103.	Orangensaft	2,60 €	3,60 €
105.	Johannisbeer-Nektar	2,60 €	3,60 €
106.	Mineralwasser Glas	0,4 l	3,00 €
1106.	Mineralwasser Medium Flasche	0,25 l	2,40 €
107.	Stilles Wasser Glas	0,4 l	2,50 €
1107.	Stilles Wasser Flasche	0,25 l	2,40 €
108.	Mineralwasser Medium Flasche	0,7 l	5,50 €
109.	Stilles Wasser Flasche	0,7 l	5,50 €

1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffen; 3 koffeinhaltig; 4 chininhaltig; 5 mit Süßungsmittel(n);
6 enthält Phenylalaninquelle; 7 Nährwerte 100ml: z.B. bei Coca Cola light Brennwert<1,0 kj (<0,25 kcal)
Eiweiß<0,1 g, Kohlenhydrate<0,1 g, Fett 0 g; 8 mit Antioxidationsmittel

BIERE



110.	Engel Pils vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,60 € / 3,50 €
111.	Engel Gold vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,60 € / 3,50 €
112.	Engel Kellerbier dunkel	0,5 l	3,50 €
113.	Hefeweizen vom Fass	0,3 l / 0,5 l	2,60 € / 3,50 €
114.	Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,50 €
115.	Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,50 €
116.	Kristallweizen	0,5 l	3,50 €
117.	Engel Kellerbier hell	0,5 l	3,50 €
118.	Engel Kellerbier hell alkoholfrei	0,33 l	2,60 €

SPIRITUOSEN



119.	Ouzo ^{9,13}	2 cl	2,00 €
120.	Williams	2 cl	2,50 €
121.	Jägermeister ^{1,14}	2 cl	2,50 €
122.	Ramazotti ^{1,14}	4 cl	3,50 €
123.	Baileys ^{6, 1,14}	4 cl	4,00 €
124.	Jacky Cola ^{1,14}	4 cl	5,50 €

METAXA



125.	Metaxa fünf ★ ^{1,9,13}	2 cl	4,00 €
126.	Metaxa sieben ★ ^{1,9,13}	2 cl	5,00 €
127.	Metaxa Grand Reserve ^{1,9,13}	2 cl	6,50 €

ROTWEINE		OFFENE WEINE	
128.	Merlot trocken, Peloponnes	0,2 l	5,50 €
129.	Imiglikos halbsüß	0,2 l	4,00 €
130.	Nemea trocken, Qualitätswein, Rebsorte Agiorgitiko	0,2 l	4,50 €
131.	Naoussa trocken, Qualitätswein, Rebsorte Xinomavro	0,2 l	4,50 €
132.	Cabernet Sauvignon trocken, Peloponnes	0,2 l	5,50 €
143.	Hauswein trocken	0,2 l	4,50 €

ROSÉWEINE			
133.	Imiglikos halbsüß	0,2 l	4,00 €
134.	Roditis trocken	0,2 l	4,50 €

WEISSWEINE			
135.	Imiglikos halbsüß	0,2 l	4,00 €
136.	Retsina aromatisch, geharzt	0,2 l	4,00 €
137.	Sauvignon Blanc	0,2 l	5,50 €
138.	Moschoflero trocken, Peloponnes	0,2 l	5,50 €
139.	Assirtiko trocken, Santorini	0,2 l	5,50 €
140.	Hauswein trocken	0,2 l	4,50 €

WEINSCHORLE			
141.	Weiß - Rosé - Rot süß oder sauer	0,2 l	3,50 €

Alle Weine stammen aus Griechenland
und enthalten Sulfite



Unser Ziel ist es, die Griechische Ess- und Weinkultur
zu verfeinern und weiter zu entwickeln.
Wir möchten Ihnen die bestmögliche Qualität
bieten und Ihnen dabei einen Teil unserer
griechischen Kultur näherbringen.
Das Ambiente unseres Hauses soll Sie einstimmen

Für besondere Anlässe,
Hochzeiten,
Geburtstage,
geschlossene Gesellschaften,
stellen wir Ihnen gerne unsere Räume nach Vereinbarung zur
Verfügung.

Eine gute Idee!

ein " ILYSIA "

Geschenkgutschein.

Öffnungszeiten
von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
von 17.30 Uhr bis 24.00 Uhr
kein Ruhetag

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Inhaber: Familie Ntinos

Gänsheidestraße 41 70184 Stuttgart Tel.: **0711 - 233006**
0711 - 233121

Getränkezusatzstoffe

- 1 = „Farbstoff“
- 2 = „geschwärzt“
- 3 = „Konservierungsstoffe“
- 4 = „geschwefelt“
- 5 = „mit Phosphat“
- 6 = „mit Antioxidationsmittel“
- 7 = „mit Geschmacksverstärker“
- 8 = „gewachst“
- 9 = „mit Süßungsmittel(n)“
- 10 = „mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“
- 11 = „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 12 = „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 = „chininhaltig“
- 14 = „koffeinhaltig“
- 15 = „Stärke“
- 16 = „Eiweiß“
- 17 = „Sojaweiß“
- 18 = „Milchweiß“

Die 14. Allergene

A = Weizen

B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G = Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (Laktose)

H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

L = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

M = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

N = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

R = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische
und daraus gewonnene Erzeugnisse