metá
Winebar & Kouzina

[μετά]

bedeutet danach, nachher, später...
Unsere Philosophie hinter dem Namen lautet, die Umwandlung, die Metamorphose des "Alten" in das "Neue".
Das Vorher und das Nachher.
Wir lieben Wein und gutes Essen und wir sind grosse Fans von "echtem Handwerk". So entstand diese Idee, etwas zu gestalten, wo wir uns selbst am wohlsten fühlen, wo wir selbst gerne hingehen und was wir am liebsten Essen.
Und so soll es für unsere Gäste auch sein.
Unsere Küche ist bodenständig und authentisch mit hochwertigen Produkten ohne viel Chichi.

N° 1 - Vorspeisen - KALTE MEZÉ

Carpaccio vom Black Angus Rind	Rucola I Parmesan I Trüffelöl I Maldon Salz	19,00
Anchovies mariniert	hausgemacht I geräucherte Makrele I Belugalinsen	16,00
Burrata	Rote Bete I karamellisierte Pinienkerne I gealteter Balsamico I Pesto	16,50
Zaziki	Joghurt I Knoblauch I Gurke I Dill I Olivenöl	8,50
Zum Teilen *(für 2 Personen)*	Trilogie der Dips Fava aus Santorini I Zaziki I Fetacreme mit roten Peperoni I geröstetes Pitabrot	13,90

N° 2 - Vorspeisen - WARME MEZÉ

Babycalamaris	gebraten I weißes Tarama-Mousse (Fischroggen) I Pistazie I Brotchips	17,00
Duett	gebratene Artischockenherzen & Haloumi (zypriotischer Ziegenkäse) I Salatbouquet	13,50
Feta aus dem Ofen	Tomate I Peperoni I Oliven I Knoblauch I Zwiebeln I Olivenöl	13,50
Oktopus	gegrillt I Oregano I Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	20,50
Loukaniko (griechische Bauernwurst)	karamellisierte Zwiebeln I lauwarme Fava aus Santorini (gelbes Erbsenmousse)	13,90
Meta Meeresfrüchte	Babycalamaris I Oktopus I Black-Tiger-Garnele I Jakobsmuschel	20,50
Meta Pikilia	Gemischter Vorspeisenteller für 1 Person (warm & kalt)	19,00
Extras	Pita (geröstetes Fladenbrot) Oregano I Meersalz	3,90

N° 3 - vom Lande - FLEISCH vom Lavasteingrill

Wir bekommen unser Fleisch von ausgesuchten Lieferanten mit hohen Qualitätsstandards.

Hähnchenbrustfilet	Zitronen-Vinaigrette I Gemüse I Kartoffeln	21,50
Fleischspiesse	nach original griech. Art I Zaziki I Pommes Fries Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	21,50
Bifteki (Hackfleischsteak)	mit Schafskäse gefüllt I Zaziki I Pommes Frites	21,50
Mix Grillteller	Fleischspiess I Fleischküchlein I Hähnchenbrustfilet I Lammkotelett I Zaziki I Kartoffeln I grüne Bohnen	25,50
Lammkoteletts aus Neuseeland	mit Rosmarin gegrillt I Zaziki I Kartoffeln I grüne Bohnen	37,50

STEAKS

Argentinisches Black Angus Roastbeef	ca. **250g** der Klassiker	29,50
Argentinisches Black Angus Rinderfilet	ca. **200g** das zarteste Stück vom Rind	39,50
U.S. Flanksteak aus Iowa IPB	ca. **430g** das beliebteste unter den Special Cuts Hier wird noch nach guter alter Tradition gezüchtet, deren herausragende Qualität auf der ganzen Welt einen legendären Ruf genießt.	54,00
Australisches Black Angus Rib Eye Steak	ca. **320g** mit dem typischen Fettauge Frei grasende Rinder. Langsame Reifung sorgen für die Zartheit und den ausgezeichneten Geschmack.	45,50
Surf & Turf	Rinderfilet ca. **200g** & 3 Wildfang-Garnelen	48,50

☛ *Zu unseren Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, sautierte Rosmarinkartoffeln und gemischten Salat*

☛ *Sie können zu den Steaks anstatt Rosmarinkartoffeln auch Süsskartoffel-Pommes haben (+2,50 €)*

N° 4 - vom Meer - FISCH vom Lavasteingrill

Unsere Fische kommen hauptsächlich aus Griechenland, Frankreich und Norwegen. Wir grillen sie mit frischen Kräutern und servieren sie mit feinstem Olivenöl, Zitronensaft, Maldon Salz und Pfeffer.

Lachsfilet	Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	27,50
Calamaris (Tintenfisch)	Knoblauch I Olivenöl	28,50
Dorade Royal - Filet	Kapern I Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	30,50
Riesengarnelen	Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette	40,50
Fischplatte für 2 Per	Loup de mer - Filet I Calamaris I 2 Riesengarnelen	pro Per 38,50
Tagesempfehlung	fragen Sie unser Servicepersonal!	siehe Tafel

☛ *Dazu servieren wir mediterranes Gemüse, Kartoffeln aus dem Ofen und gemischten Salat*

N° 5 - aus dem Garten - SALATE

Hähnchenbrustfilet	Bunte Blattsalate I Couscous I Tomate I Gurke I Karotte I Paprika I hausgemachtes Kräuterpesto	18,50
Surf & Turf	Babycalamaris & Tagliata vom Black Angus Rind I Rucola I Parmesan I getrocknete Tomaten I Walnüsse hausgemachtes Kräuterpesto	19,00
Vegetarisch	Bunte Blattsalate I Belugalinsen I rote Beete I gegrillte Artischockenherzen I franz. Ziegenkäse I Haloumi aus Zypern	17,50

Alle Preise in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wenn Sie Unverträglichkeiten haben, dann verlangen Sie nach unserer seperaten Allergiekarte oder fragen Sie unser geschultes Personal!

N° 6 - VEGETARISCH

Gegrillte rote Paprika mit Feta gefüllt I gegrillte Artischockenherzen I Pesto I Rosmarinkartoffeln I Salat **20,50**

N° 7 - BEILAGEN - zum Essen dazu

Mediterranes Gemüse	6,50
Gegrillte Artischockenherzen	7,50
Gemischter Salat	6,50
Sautierte grüne Bohnen	6,00
Pommes Frites	5,00
Pommes von der Süsskartoffel	6,50
Rosmarinkartoffeln	6,00

GETRÄNKE

Aperitif

Alkoholfreies Bitter[1] 5 cl	Orange oder Soda	8,00
Aperolino on the Rocks 0,2 l	Soda I Prosecco I Pfirsichpürre I Aperol[1]	8,50
Campari[1] 5cl	Orange oder Soda	8,00
Hugo 0,2 l	Soda I Prosecco I Holunder I Minze	8,50
Prosecco 0,1 l	klassisch!	6,00
Portwein 5 cl	Fine Tawny, Quinta da Romaneira	6,00
Sprizz 0,2 l	Soda I Weisswein I Aperitivo[1] I Orange	8,50
Ouzo Plomari 2 cl	pur oder on the Rocks	4,50
Wermuth Antica Formula Rot 5cl	feinherb I on the Rocks I Orange	8,50
Wermouth Nolly Prat weiss 5cl	trocken I on the Rocks I Olive	7,50

Kaffee - Espresso von Goloso

Cappuccino	3,50
Espresso	3,00
Espresso Macchiatto	3,20
Doppelter Espresso	3,90
Doppelter Espresso Macchiatto	4,40
Mokka (griechischer Kaffee mit Satz)	4,00
Tasse Kaffee	3,00

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola[1,3,9] I Afri Cola light[1,3,9,12]	0,3 l	3,90
Bluna Cola Mix[1,3,9] I Bluna Orange[1,3]	0,3 l	3,90
Bluna Zitrone	0,3 l	3,70
Three Cents - Sparkling Lemonade[3] I Pink Grapefruit Soda[1]	0,2 l	4,90

Säfte - regional von Burkhardt 0,3 l

Apfelsaft naturtrüb I Johannisbeernektar I Maracujanektar I Orangensaft	3,90
Saftschorle	3,60

Wasser Teinacher Gourmet

Medium oder Naturell	0,5 l	5,60
	0,75 l	6,90

Bier - wir trinken lokal
von Gold Ochsen

Naturtrübes Kellerbier hell I Pils I Alkoholfreies Bier I Radler	0,3 l	4,40
Hefeweizen hell I dunkel I alkoholfrei	0,5 l	5,20
Alkoholfreies Radler	0,3 l	4,60

[1]mit Farbstoff, [3]Antioxidationsmittel, [9]Koffeinhaltig, [10]Chininhaltig, [12] enthält eine Phenylalaninquelle
Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Gin 4 cl

Gin Sul I Hamburg I Germany	43 %	13,50
Hendrik´s Gin I Scotland	44 %	13,00
L´Abre	41 %	13,00
Le Tribute I Spanien	43 %	14,50
Monkey 47 I Schwarzwald I Germany	47 %	14,50

☛ *mit Three Cents Aegean Tonic Water[10] oder Pink Grapefruit Soda[1]*

Spirits 2 cl

Don Papa I Philippinen Rum	40%	11,00
Plantation 20 Years I Barbados Rum	40%	11,00
Botucal 12 Years I Venezuela Rum	40%	11,00
Wodka Absolut	40 %	7,00

☛ *als Longdrink + 4,00 €*

Whiskey 2 cl

Chivas 12 Years[1] Scotch Whiskey	40 %	9,20
Glenlivet 15 Years[1] Single Malt Scotch Whiskey	40 %	10,00
Glenmorangie[1] „Signet" Single Malt Whiskey	46%	18,00
Jack Daniels[1] Bourbon	40 %	6,00
Johnny Walker **Black** Label[1] Scotch Whiskey	41 %	8,50
Johnny Walker **Blue** Label[1] Scotch Whiskey	40 %	17,00
Talisker Storm[1] Single Malt Scotch Whiskey	46 %	10,50

☛ *als Longdrink + 4,00 €*

Brandy & Cognac 2 cl

Hennessy Cognac X.O.	40%	14,00
Metaxa 7*	40 %	7,00
Metaxa Private Reserve	40 %	10,80
Monte Cristo Gran Reserva Selection Brandy 50 years	40 %	11,50
Luis Felipe Gran Reserva 65 years	40 %	13,50

Grappa 2 cl

Grappa Nonino	41 %	5,30
Grapa Sarpa Barrique di Poli	40 %	5,90
Bocchino Grappa Della Cantina Privata 8 Jahre	45 %	8,80
Bocchino Grappa Della Cantina Privata 12 Jahre	45 %	9,90
Bocchino Grappa Della Cantina Privata 18 Jahre	45 %	11,80
Bocchino Grappa Della Cantina Privata 21 Jahre	45 %	13,50
Bocchino Grappa Della Cantina Privata 48 Jahre	43 %	21,50
Tsipouro Tsilili ohne Anis - griechischer Grappa	41 %	5,00

Liqueur 2 cl - bevorzugt auf Eis!

Averna	32 %	5,80
Fernet Branca	40 %	5,80
Ramazzotti	30 %	5,80
Sambuca	40 %	5,80
Mastix Skinos (vom Baumharz der Insel Chios - lecker!)	20 %	5,80
Pistazienlikör von Feller	25 %	5,80

metá
The Cookbook