

OH MY GREEK!



[click here for
English Menu](#)

OH MY GREEK!

hausgemacht | authentisch | frisch | simpel

OH MY GREEK! setzt auf hauseigene Rezepte nach Mamàs Art, täglich frisch zubereitet, von Hand versteht sich. Authentisch und doch einzigartig. Kein Schicki-Micki, sondern ehrlicher und vor allem simpler Greek Streetfood. Die Zutaten werden sorgfältig ausgewählt - von den besten Adressen Griechenlands.

Frische Lebensmittel werden stets regional und das Fleisch aus der Schweiz bezogen. Unsere luftigen Pita's werden strikt nach dem traditionellen Rezept aus dem Jahre 1957 in Athen hergestellt. Der unverkennbare Geschmack liegt an unserer Passion, für das, was wir tun. Genau so viel Liebe stecken wir auch in unsere vegetarischen und veganen Gerichte.

Nebst unseren Restaurants und Take-Aways, findest du uns jährlich an über 120 Veranstaltungen schweizweit sowie an diversen Mittagsstandorten. Oder buche uns einfach für ein unvergessliches Catering.

«The greek way of life» in der Schweiz.



Kalte Mezedes

Unsere hausgemachten kalten sowie warmen Mezedes eignen sich optimal als Vorspeise oder ergänzend zur Hauptspeise. Oder teilt einfach mehrere Mezedes am Tisch, wie man es typischerweise in Griechenland macht.

- Dip** nach Wahl, mit Pita-Brot 8.50
- > **Tzatziki** Joghurt-Knobli-Gurken-Dip nach Mama's Rezept
 - > **Tirokafteri** Feta-Paprika-Dip nach traditioneller Art aus den 50er Jahren
 - > **Melitzanosalata** (V) Auberginen-Dip nach Rezept der Mönche von Athos
 - > **Hummus** (V) Kichererbsen-Mousse
- Dolmades** mit Reis gefüllte Weinblätter, mit Minze-Sauce 9.50
- Oliven** (V) aus Kalamata, mit Oregano 7
- Feta-Käse** mit Olivenöl und Oregano 8
- Meze-Platte, klein / gross** 15/27
Tzatziki, Tirokafteri, Melitzanosalata, Hummus, Feta, Oliven, Zucchini-Fritters, Dolmades und Pita-Brot
- Pita-Brot** (V) vom Grill, mit Salz und Oregano 2



Warme Mezedes

Pommes

- > mit unserer Gewürzmischung (V) 7
- > mit unserer Gewürzmischung und Tzatziki 8
- > mit unserer Gewürzmischung und Feta & Oregano 10

Halloumi-Sticks frittiert, serviert mit Honig-Senf-Sauce 11

Feta-Sticks Feta-Käse im Filoteig, mit Honig & Sesam 11

Kolokitho-Keftedes Frittierte Zucchini-Bällchen, gefüllt mit Feta-Käse, serviert mit Minze-Sauce 10

Falafel (V) Frittierte Kichererbsen-Bällchen mit Hummus 10

Boujourdi Feta-Käse vom Ofen mit gehackten Tomaten und Paprika 12

Keftedes Hackfleischbällchen (🐷) an einer mediterranen Tomatensalsa & Graviera-Käse 11

Single Souvlaki Spiessli vom Grill nach griechischer Art (🐷 oder 🐔) 6

Single Gyros Fleisch vom Drehspiess (🐷 oder 🐔) 6

Single Bifteki Burger nach griechischer Art mit frischen mediterranen Kräutern (🐷) 8



Salate

Griechischer Salat

12

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni, Kalamata-Oliven und Feta-Käse

Marouli (V)

10

Lattich-Salat mit Dill und Zitrone

Kretischer Salat (Dakos)

13

Gerstenzwieback aus Kreta mit feingehackten Tomaten, geriebenem Feta-Käse, Oliven, Kapern und Oregano

OMG Salat

15

Lattich mit Cherry-Tomaten, Gurken, geriebenem Graviera-Käse, mit Gyros oder Halloumi

Verleih deinem Salat das gewisse Etwas:

Gyros (🐷 oder 🐔) 6.-

Souvlaki (🐷 oder 🐔) 6.-

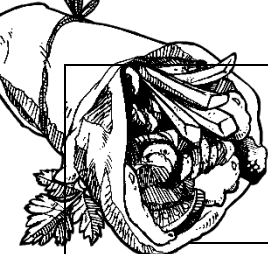
Bifteki (🐷) 8.-

Halloumi (2 Stk.) 4.-

Zucchini-Fritters (3 Stk.) 6.-

Falafel (3 Stk.) (V) 6.-

Vegan Gyros (V) 6.-



Greek Classics

1. Wähle die Art:

Im Pita-Brot 14.-

oder

Im Teller 22.-

Jeweils mit Tomaten, Zwiebeln, Pommies, Pita-Brot und deiner Hauptzutat & Sauce nach Wahl

2. Wähle deine Hauptzutat:

Fleisch

Gyros (🐷 oder 🐔)

Souvlaki (🐷 oder 🐔)

Bifteki (🐷)

vegi

Halloumi

Zucchini-Fritters

vegan

vegan Gyros (V)

Falafel (V)

3. Wähle deine Sauce/Dip:

Tzatziki

Tirokafteri

Melitzanosalata (V)

Hummus (V)

Signature Cocktail

Honig-Senf-Sauce

vegan Tzatziki (V)

vegan Cocktail (V)

Minze-Sauce

Senf

Ketchup

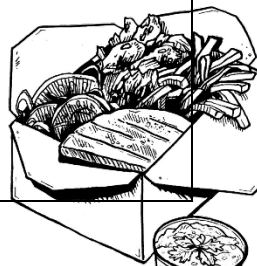
4. Wähle deine Extras:

Halloumi (2 Stk.) +4.-

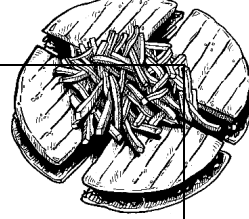
Feta-Käse +2.-

Graviera-Käse +2.-

Extra Dip +2.-



DMG Signatures



Gyros Club / Gyros Club XXL

23 / 33

Club-Sandwich mit Pitabrot, Gyros (🐷 oder 🐔), geschmolzenem Käse, Signature Cocktail-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Vegi Club / Vegi Club XXL

23 / 33

Club-Sandwich mit Pitabrot, veganem Gyros, geschmolzenem Käse, Signature Cocktail-Sauce, Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, serviert mit Pommes

Fleischplatte

32

Gyros (🐷 oder 🐔), 1x Bifteki (🐷), 1x Souvlaki (🐷 oder 🐔), Pommes, Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln, grüner Spitzpaprika und zwei Dips nach Wahl

Vegiplatte

28

Halloumi, Zucchini-Fritters, Falafel, Pommes, Pitabrot, Tomaten, Zwiebeln, grüner Spitzpaprika und zwei Dips nach Wahl

Souvlaki Party

Spießli nach griechischer Art, à ca. 100gr. (🐷 oder 🐔) mit Pita-Brot und zwei Dips deiner Wahl

... 6 Souvlaki

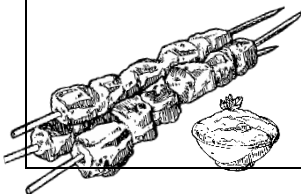
39

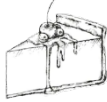
... 9 Souvlaki

58

... 12 Souvlaki

75





Dessert

Loukoumades

Donut-Bällchen nach griechischer Art mit

... Honig & Zimt 9.-

... Nutella 9.-

... Agavensirup (vegan) 9.-

... Pistaziencreme 12.-

Greek Joghurt

Mit Honig & Baumnüssen

7.-



Drinks

Softgetränke

Hausgemachter Eistee <i>(Griechischer Bergtee mit Honig / Hibiskus)</i>	50cl	5
Three Cents <i>(Aegean Tonic / Lemon Tonic / Pink Grapefruit Soda)</i>	20cl	6
Epsa <i>(Orange mit oder ohne Kohlensäure / Zitrone / Sauerkirsche / Gazoza)</i>	23cl	4.50
Vivi Mate	33cl	6
Nycha Kombucha <i>(fermentiert, leicht alkoholhaltig)</i>	33cl	6.50
Coca Cola Coca Cola Zero	33cl	4.50
Rivella Rot	33cl	4.50
Lokales Wasser 37 <i>(mit oder ohne Kohlensäure)</i>	50cl	4.50
Züriwasser	50cl	2

Bier

Mythos	33cl	5
Fix Hellas	33cl	5
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33cl	5

greek.Spirits

Ouzo (40%)	4cl	6.50
Tsipouro ohne Anis (38%)	4cl	6.50
Tsipouro mit Anis (42%)	4cl	6.50
Mastiha (30%)	4cl	6.50

greek.Shots

Tsipouro	2cl	4
Ouzo	2cl	4
Mastiha (30%)	2cl	4

greek.Wines



187.5ml



750ml

Weiss

Oreinos Helios

11.50

Seméli est. 1979. Moschofilero/Sauvignon Blanc. 12.5%

Malagouzia

48

Alpha Estate. Malagousia

Sauvignon Blanc

58

Ktima Gerovassiliou. Sauvignon Blanc (barrique)

Rosé

Oreinos Helios

11.50

Seméli est. 1979. Agiorgitiko. 13.5%

Nautilus

52

La Tour Melas. Agiorgitiko. Syrah

Rot

Oreinos Helios

12

Seméli est. 1979. Agiorgitiko / Syrah. 13.5%

Xinomavro

49

Alpha Estate. Xinomavro

Retsina



2.5dl



5dl

Retsina Malamatina

9

Griechischer Harzwein. (11%)

15

Warme Getränke

Espresso	4
Espresso Doppio	5
Café Crème	4
Cappuccino	5
Griechischer Kaffee	4.5
Tee	4
Griechischer Bergtee mit Honig	4

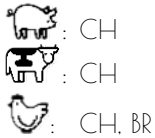
Kalte Kaffees

Freddo Espresso	5
Freddo Cappuccino	5
Nescafé Frappé	5

Ⓟ = vegane Gerichte

vegan Gyros: auf Fava- und Erbsenprotein Basis,
von VegiBoss

Fleischdeklaration:



Preise:

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Allergien:

Bei Allergien informiert dich unser Team gerne auf Anfrage.



OH MY GREEK!

English



hier klicken
fuer deutsche
Menukarte

OH MY GREEK!

homemade | authentic | fresh | simple

OH MY GREEK! focuses on own family recipes, freshly prepared every day, by hand, of course. Authentic and yet unique. No chici-mici, but honest and, above all, simple Greek street food.

The ingredients are carefully selected from the best addresses in Greece. Fresh food is always sourced regionally and the meat is from Switzerland. Our fluffy pita's are made strictly according to the traditional recipe from 1957 in Athens. The unmistakable taste is due to our passion for what we do.

In addition to our restaurant and take-aways, you'll find us at over 120 events nationwide each year, as well as at various lunch locations. Or simply book us for an unforgettable catering experience.

"The Greek way of life" in Switzerland.



Cold Mezedes

Our homemade cold- and warm mezedes are ideal as a starter, as a complement to the main course, or simply to share several at the table - as typically done in Greece.

Homemade dip of your choice, served with pita bread **8.50**

- > **Tzatziki** yoghurt-cucumber dip according to Mama's recipe
- > **Tirokafteri** feta-paprika dip made the traditional way from the '50s
- > **Melitzanosalata** (V) eggplant dip, made according to the recipe of the monks of Athos
- > **Hummus** (V) chickpea mousse

Dolmades vine leaves stuffed with rice, served with yoghurt-mint sauce **9.50**

Olives (V) from Kalamata, with oregano **7**

Feta cheese with olive oil and oregano **8**

Mezze platter, small / large **15/27**
tzatziki, tirokafteri, melitzanosalata, hummus, feta cheese, olives, zucchini-fritters, dolmades, and pita bread

Pita bread (V) grilled, with salt and oregano **2**



Hot Mezedes

Fries

- > Seasoned with our own mixture of spices (V) 7
- > with our spice-mixture and tzatziki 8
- > with our spice-mixture, feta cheese, and oregano 10

Halloumi-sticks fried, served with honey-mustard-sauce 11

Feta-sticks feta cheese in filo dough, with honey and sesame seeds 11

Kolokitho keftedes fried zucchini fritters filled with feta cheese, served with mint sauce 10

Falafel (V) fried chickpea balls, served with hummus 10

Boujourdi oven-baked feta cheese with chopped tomatoes and bell peppers 12

Keftedes meatballs (🍖), served with Mediterranean tomato-salsa and graviera cheese 11

Single souvlaki skewer from the grill (🍖 or 🍗) 6

Single portion of gyros meat from the vertical rotisserie (🍖 or 🍗) 6

Single bifteki greek-style burger with fresh Mediterranean herbs (🍖)



Salads

Greek Salad 12
tomatoes, cucumber, onions, bell peppers, kalamata olives, and feta cheese

Marouli (V) 10
lettuce salad with dill and lemon

Cretan Salad 13
dakos (Cretan croutons), with finely chopped tomatoes, grated feta cheese, olives, capers, and oregano

OMG Salad 15
lettuce with cherry tomatoes, cucumber, grated Graviera cheese, served with your choice of gyros (🐷 or 🐔) or Halloumi, topped with a honey-balsamic dressing

Pimp your salad with some extras:

Gyros (🐷 or 🐔) 6.-

Souvlaki (🐷 or 🐔) 6.-

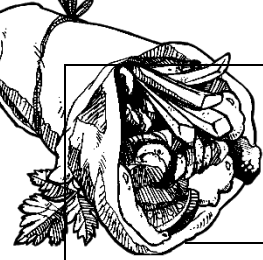
Bifteki (🐷) 8.-

Halloumi (2 pcs.) 4.-

Zucchini-Fritters (3 pcs.) 6.-

Falafel (3 pcs.) (V) 6.-

Vegan Gyros (V) 6.-



Greek Classics

1. Choose your style:

Pita Bread 14.-

or

Plate 22.-

Each served with tomatoes, onions, fries, pita bread, and a sauce of your choice

2. Choose your main ingredient:

Meat

Gyros (🐷 or 🐔)

Souvlaki (🐷 or 🐔)

Bifteki (🐷)

Vegetarian

Halloumi

Zucchini-Fritters

Vegan

Vegan Gyros (V)

Falafel (V)

3. Choose your sauce / dip:

Tzatziki

Tirokafteri

Melitzanosalata (V)

Hummus (V)

Signature Cocktail

Honey-Mustard-Sauce

Vegan Tzatziki (V)

Vegan Cocktail (V)

Mint-Sauce

Mustard

Ketchup

4. Choose your extras:

Halloumi (2 pcs.) +4

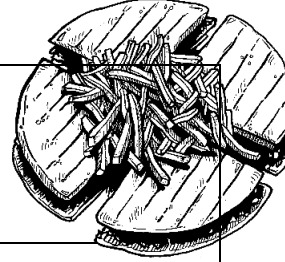
Crumbled feta cheese +2

Graviera cheese +2

Extra Dip +2



OMG Signatures



Gyros Club / Gyros Club XXL

23 / 33

Club sandwich with pita bread, gyros (🐷 or 🐔), melted cheese, signature cocktail sauce, tomatoes, bell peppers, and onions, served with fries

Veggie Club / Veggie Club XXL

23 / 33

Club sandwich with pita bread, vegan gyros, melted cheese, signature cocktail sauce, tomatoes, bell peppers, and onions, served with fries

Meat Platter

32

1x portion of gyros (🐷 or 🐔), 1x biftteki (🐷), 1x souvlaki (🐷 or 🐔), served with fries, pita bread, tomatoes, onions, grilled green pepper, and two dips of your choice

Veggie Platter

28

Grilled Halloumi, zucchini-fritters and falafel balls, fries, pita bread, tomatoes, onions, grilled green peppers and two dips of your choice

Souvlaki Party

Greek style skewer (Souvlaki), each approx. 100 gr. (🐷 or 🐔) with pita bread and two dips of your choice

... 6 Souvlaki

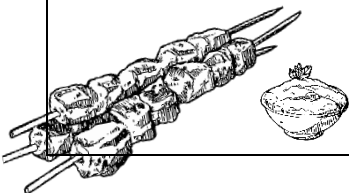
39

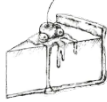
... 9 Souvlaki

58

... 12 Souvlaki

75





Dessert

Loukoumades

Greek style donut balls with

...honey & cinnamon 9.-

...Nutella 9.-

...agave syrup (vegan) 9.-

...Pistachio Cream 12.-

Greek yoghurt

with honey & walnuts

7.-



Drinks

Softdrinks

Homemade Ice Tea <i>(greek mountain herbs with honey / Hibiscus)</i>	50cl	5
Three Cents <i>(Aegean Tonic / Lemon Tonic / Pink Grapefruit Soda)</i>	20cl	6
Epsa <i>(Orange / Lemon / Sour Cherry / Gazoz)</i>	23cl	4.50
Vivi Mate	33cl	6
Nycha Kombucha <i>(fermented, contains some alcohol)</i>	33cl	6.50
Coca Cola Coca Cola Zero	33cl	4.50
Rivella Rot	33cl	4.50
Lokales Wasser 37 <i>(still or sparkling)</i>	50cl	4.50
Züriwasser	50cl	2

Beer

Mythos	33cl	5
Fix Hellas	33cl	5
Appenzeller Leermond (alcohol-free)	33cl	5

greek.Spirits

Ouzo (40%)	4cl	6.50
Tsipouro without anise (38%)	4cl	6.50
Tsipouro with anise (42%)	4cl	6.50
Mastiha (30%)	4cl	6.50

greek.Shots

Tsipouro	2cl	4
Ouzo	2cl	4
Mastiha (30%)	2cl	4

greek.Wines



187.5ml

750ml

White

Oreinos Helios

11.50

Seméli est. 1979. Moschofilero/Sauvignon Blanc. 12.5%

Malagouzia

48

Alpha Estate. Malagousia

Sauvignon Blanc

58

Ktima Gerovassiliou. Sauvignon Blanc (barrique)

Rosé

Oreinos Helios

11.50

Seméli est. 1979. Agiorgitiko. 13.5%

Nautilus

52

La Tour Melas. Agiorgitiko. Syrah

Red

Oreinos Helios

12

Seméli est. 1979. Agiorgitiko / Syrah. 13.5%

Xinomavro

49

Alpha Estate. Xinomavro

Retsina



2.5dl

5dl

Retsina Malamatina

9

Greek resinated wine (11%)

15

Hot drinks

Espresso	4
Espresso Doppio	5
Coffee	4
Cappuccino	5
Greek coffee	4.5
Tea	4
Greek mountain tea (<i>with herbs, lemon and honey, homemade</i>)	4

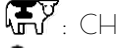
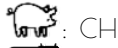
Cold coffees

Freddo Espresso	5
Freddo Cappuccino	5
Nescafé Frappé	5

Ⓟ = vegan dishes

vegan gyros: fava and pea protein based,
from VegiBoss

Meat declaration:



Prices:

All prices in Swiss Francs including 8.1% value added tax

Allergies:

In case of any allergies our team will gladly inform you on request.

