

N10

GRIECHISCHES RESTAURANT





Weißer Turm, Thessaloniki



Aristoteles Platz, Thessaloniki

Herzlich Willkommen im Nummer 10 Bar Restaurant Braunschweig

Viele Jahre Erfahrung in der Gastronomie gepaart mit griechischer Gastfreundschaft machen Ihren Restaurantbesuch bei uns zu einem Erlebnis. Ich, Konstantinos Ourtzanis, bin mit Leidenschaft Ihr Gastgeber.

In der zweitgrößten Stadt Griechenlands geboren (Thessaloniki) und in einer „Gastronomie-Familie“ aufgewachsen, wurden schon in jungen Jahren die Grundsteine meines Faibles für die Gastronomie und Dienstleistung gelegt.

Hierbei stehen bei uns frische Produkte aus ökologischem Anbau, die Nachhaltigkeit und eine exklusive, korrespondierende Getränkeauswahl an erster Stelle. Neben klassischen und traditionell griechischen Speisen aus „Oma's Rezeptekiste“, finden Sie auch internationale und moderne Gerichte auf unserer Karte.

Bei uns ist für Jeden etwas dabei!

Natürlich bekommen Sie, wie es unter guten Freunden üblich ist, einen Ouzo zu Ihrem Essen gratis serviert.

Unser Restaurant, mit idyllischem Biergarten, finden Sie im PLAZA INN Braunschweig City Süd in der Dresdenstraße 10. Die „hyggelige“ Ausstattung des Restaurants mit skandinavischen und modernen Elementen lädt zum Genießen und Entspannen ein.

Alle Mitarbeiter informieren Sie zu allen Speisen- und Getränkeangeboten mit fundierten Fachkenntnissen in freundlicher und familiärer Umgebung.

Wir sind Ihr richtiger Partner für alle Fälle!
Gerne richten wir für Sie Ihre Feste aus.
Geburtstage, Weihnachts- und Osterfeiern,
Taufen, Kommunionen,
Verlobungen und Hochzeiten
& Betriebsfeiern.

Gerne erstellen wir Ihnen ein, auf den Anlass, zugeschnittenes Angebot.

Wir sprechen:





Aperitifs & Cocktails

APEROL SPRITZ	8,00 €
LILLET BERRY	8,00 €
LILLET HUGO	8,00 €
PINA COLADA	8,90 €
CUBA LIBRE	9,00 €
MOSCOW ODER MUNICH MULE	9,90 €
DEJAVU TONIC	7,90 €

Alkoholfreie Aperitifs & Cocktails

VIRGIN APEROL SPRITZ	7,00 €
VIRGIN WILD BERRY	7,00 €
VIRGIN PINA COLADA	7,90 €
VIRGIN CUBA LIBRE	7,00 €
VIRGIN CAMPARI ORANGE	7,00 €



Premium hausgemachte Limonaden & Schorlen



Je 580ml

ERDBEERE-ZITRONE	6,50 €
LIMETTE-MINZE	6,50 €
RHABARBER	6,50 €
GRÜNER APFEL	6,50 €
YUZU ZITRONE	6,50 €
PFIRSICH	6,50 €
MANDARIN	6,50 €
ERDBEERE	6,50 €
ANANAS	6,50 €
MARACUJA	6,50 €
HIMBEER	6,50 €

MIT TEQUILA 4CL	4,50 €
MIT VODKA 4CL	4,50 €
MIT GIN 4CL	4,50 €
MIT RUM 4CL	4,50 €
MIT WHISKEY 4CL	4,50 €
MIT TSIPOURO 4CL	4,50 €
MIT OUZO 4CL	4,50 €

Premium Istea - Iced Tea



Je 500ml
ZITRONE
PFIRSICH
GRÜNER TEE

6,50 €
6,50 €
6,50 €

MIT TEQUILA 4cl 4,50 €
MIT VODKA 4cl 4,50 €
MIT GIN 4cl 4,50 €
MIT RUM 4cl 4,50 €
MIT WHISKEY 4cl 4,50 €
MIT TSIPOURO 4cl 4,50 €
MIT OUZO 4cl 4,50 €

Milkshake

Je 500ml
BANANE
ERDBEERE
VANILLA

7,00 €
7,00 €
7,00 €



Wasser & Co

WASSER STILL, MEDIUM ODER MIT KOHLENSÄURE

Flasche 0.25L **3,20 €**
 Flasche 0.7L **6,50 €**

BITTER LEMON

Flasche 0,2L **4,00 €**

Glas 0,4L

COCA COLA (1,4,8) **4,90 €**
COCA COLA ZERO (1,4,6,8) **4,90 €**
FANTA (8) **4,90 €**
SPRITE (8) **4,90 €**
SPEZI (1,4,8) **4,90 €**
GINGER ALE (1,4) **4,90 €**
TONIC (5) **4,90 €**
APFELSCHORLE **4,90 €**



Fruchtsäfte - Juices

Glas 0,4L
ORANGE
APFEL

5,50 €
5,50 €

Biere - Beer

Vom Fass / Draught Beers	Glas 0,3L	Glas 0,5L
MYTHOS LAGER 4,7%Vol	3,60 €	5,50 €
LÜBZER PILS 4,9%Vol	3,60 €	5,50 €
ASTRA HELLES 5,1%Vol	3,60 €	5,50 €
RADLER	3,60 €	5,50 €
DIESEL	3,60 €	5,50 €

Flaschenbiere / Bottles	Fl. 0,33L	Fl. 0,5L
DUCKSTEIN ROTBLOND ORIGINAL 4,9%Vol		5,90 €
CARLSBERG 0.0%Vol	4,00 €	
ERDINGER HEFEWEIZEN 5,3%Vol		5,50 €
ERDINGER DUNKEL WEIZEN 5,3%Vol		5,50 €
ERDINGER ALKOHOLFREI WEIZEN		5,50 €
CARLSBERG 5,0%Vol	4,00 €	



Gin & Tonic



4cl

DEUTSCHLAND

BRAUNSCHWEIG

TABBY GIN NATURAL
mit feinsten Botanicals **9,00 €**

TABBY GIN FRUITY
mit Schlehen und Holunderblüten **9,00 €**

TABBY GIN SPICY
mit Ingwer und indischem Pfeffer **9,00 €**

TABBY GIN SMOKY
mit geräucherten Wacholderbeeren **9,00 €**

TABBY GIN LOVELY
mit der süßen Note der Hibiskusblüte **9,00 €**

SCHWARZWALD

MONKEY 47 DRY GIN 47%Vol **9,00 €**

MONKEY 47 SLOE 29%Vol **9,50 €**

HAMBURG

KNUT HANSEN DRY GIN 42%Vol **8,50 €**

GIN SUL 43%Vol **8,00 €**

BERLIN

BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 43,3%Vol **8,50 €**

MÜNCHEN

THE DUKE DRY GIN 45%Vol **8,50 €**

GRIECHENLAND

MATAROA 41,5%Vol **8,50 €**

SCHOTTLAND

HENDRICK'S 44%Vol **9,50 €**

SPANIEN

GIN MARE 42,7%Vol **8,50 €**

ITALIEN

MALFY GIN ORIGINALE 41%Vol **8,00 €**

MALFY LIMONE 41%Vol **8,00 €**

MALFY ARANCIA 41%Vol **8,00 €**

MALFY ROSE 41%Vol **8,00 €**

GROSSBRITANNIEN

BEEFEATER 40%Vol **7,50 €**

BEEFEATER 24 45%Vol **8,00 €**

PLYMOUTH 41,2%Vol **8,00 €**

BOMBAY SAPPHIRE 40%Vol **7,00 €**

Mit **SCHWEPPE'S TONIC WATER** 0,2l Flasche **+2,50 €**

Mit **FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER** 0,2l Flasche **+4,00 €**

Weine Wines



WEISS / WHITE

VOLTES **TROCKEN**
Tsimpidi Weingut - Monemvasia Peloponnese

MAKEDONIKOS **HALBTROCKEN**
Vaeni Weingut - Naoussa Nord Griechenland

IMIGLIKOS **LIEBLICH**
Kourtaki Weingut - Nemea Peloponnese

CHARDONNAY **TROCKEN**
La Ronca Weingut - Venedig Italien

PINOT GRIGIO **TROCKEN**
La Ronca Weingut - Venedig Italien

RIESLING **HALBTROCKEN**
Leonard Weingut - Pfalz Deutschland

RETSINA KECHRIBARI
Kechris Weingut - Thessaloniki

Glas 0,2l **Fl. 0,75l**
6,90 € 21,90 €

6,90 € 21,90 €

6,90 € 21,90 €

7,90 € 23,90 €

6,90 € 21,90 €

7,90 € 23,90 €

Fl. 0,5l: **13,90€**

ROT / RED

VOLTES **TROCKEN**
Tsimpidi Weingut - Monemvasia Peloponnese

MAKEDONIKOS **HALBTROCKEN**
Vaeni Weingut - Naoussa Nord Griechenland

IMIGLIKOS **LIEBLICH**
Kourtaki Weingut - Nemea Peloponnese

MERLOT **TROCKEN**
La Ronca Weingut - Venedig Italien

SPÄTBURGUNDER **TROCKEN**
Leonhard Weingut - Pfalz Deutschland

Glas 0,2l **Fl. 0,75l**
6,90 € 21,90 €

6,90 € 21,90 €

6,90 € 21,90 €

7,90 € 23,90 €

7,90 € 23,90 €

ROSÉ / ROSE

LA RONCA ROSATO **TROCKEN**
La Ronca Weingut - Venedig Italien

APLA **HALBTROCKEN**
Oenops Weingut - Drama Nord Griechenland

Glas 0,2l **Fl. 0,75l**
6,90 € 21,90 €

7,90 € 23,90 €



Cider

SOMERSBY APPLE 4,5%Vol **Fl. 0,33l**
SOMERSBY BLACKBERRY 4,5%Vol **5,50 €**

5,50 €

Suppen / Soups

Alle Suppen werden mit frischem Brot serviert

All soups are served with fresh bread

- N1 TOMATENSUPPE** 
mit einer Sahnehaube
Tomato soup with whipped cream (G,2) **6,90 €**
- N2 GRIECHISCHE BOHNENSUPPE** 
nach hauseigener Rezeptur
Beans soup by homemade recipe (F,L,2) **6,90 €**
- N3 GULASCHSUPPE**
leicht pikanter Gaumenschmaus
Goulash soup (F,L,2) **7,90 €**



Vorspeisen / Starters

- N4 VORSPEISENPLATTE** 
Gemischter Vorspeisenteller mit Tzatziki, Knoblauchbrot, Auberginen-Salat, Tirokafteri (scharfe Schafskäsecreme), griechische Weinblätter mit Reis gefüllt dazu Oliven, Riesenbohnen in Tomatensauce, Peperoni mit frischem Brot
Mixed starters plate with tzatziki sauce, aubergine salad, hot cheese cream, greek vine leaves with rice, olives, giant beans with tomato sauce and small green peppers. Served with bread (A,G,11) **17,90 €**
- N5 TZATZIKI** 
Griechische Joghurtspezialität mit Gurke und Knoblauch, dazu frisches Brot
Tzatziki sauce - fresh made. Greek recipe with yoghurt cucumber and garlic. Served with bread (G) **6,90 €**
- N6 KNOBLAUCHBROT** 
Garlic bread (A, G) **5,90 €**
- N7 TIROKAFTERI** 
Scharfe Schafskäsecreme, dazu frisches Brot
Hot cheese cream. Served with bread (A,G) **6,90 €**
- N8 AUBERGINENSALAT** 
geröstet Auberginen mit Knoblauch, Olivenöl, Essig und Salz dazu frisches Brot
Roasted eggplants with garlic, olive oil, vinegar and salt. Served with fresh bread (F,L,M) **6,90 €**
- N9 PEPERONI** 
mit Knoblauchöl, dazu frisches Brot
Green peppers with garlic olive oil. Served with Bread (11) **7,90 €**
- N10 BRUSCHETTA** 
Gegrilltes Bauernbrot mit Tomatenwürfeln, rote Zwiebeln, Peperoni, Kräutern und Parmesanspalten
Grilled farmer's bread with tomato cubes, red onions, peperoni, herbs and parmesan slices (A,G,11) **8,90 €**
- N11 CREMIGER FETA SCHAFSKÄSE** 
im Ofen gebacken, mit Tomatenscheiben, roten Zwiebeln und griechischem Olivenöl, dazu frisches Brot
Creamy feta cheese, baked with tomato, red onion and greek olive oil. Served with bread (G) **12,90 €**
- N12 GIGANTES** 
griechische warme Riesenbohnen in Tomaten-Basilikum sauce mit Feta und frischem Brot
Giant beans in tomato-basil sauce with feta cheese and fresh bread (G) **10,90 €**
- N13 DOLMADAKIA** 
Mit Reis und Kräutern gefüllte Weinblätter in Olivenöl dazu Tzatziki
Grape leaves stuffed with rice and herbs (F,G,2) **9,90 €**



Salate / Salads



Alle Salate werden mit frischem Brot serviert.

All salads are served with fresh bread.

- N14** **CEASAR SALAT**
bunte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbrustfiletstreifen und Croutons, dazu Caesar Salat Dressing

Cesar salad with grilled chicken breast fillet strips, romaine lettuce, crisp croutons and ceasar salad dressing (C,G,2)

17,90 €

- N15** **GRIECHISCHER BAUERN Salat** 
mit Tomaten, Gurken, Feta Schafskäse, Zwiebeln, Oliven, dazu griechisches Olivenöl

Greek salad with tomato, cucumber, feta cheese, onions and greek olive oil (2)

16,90€

- N16** **SCAMPIS SALAT**
bunte Blattsalate mit Scampis, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspalten

Scampi Salad with leaf salad, arugula, cherry tomatoes and Parmesan wedges (C,G,2)

17,90€



Nudelgerichte Pasta

- N17** **PENNE À LA SCAMPIS**
mit Scampi, Tomatensauce, Gemüse und Parmesanspalten

Penne with shrimps, tomato sauce, vegetables and parmesan cheese (A,B,C,G)

20,90 €

- N18** **LINGUINE À LA LACHS**
mit Lachsfiletstückchen in einer leichten Sahnesauce und Parmesanspalten

Linguine with pieces of salmon fillet in a light creamy sauce and parmesan cheese (A,C,D,G)

20,90€

- N19** **PENNE A LA CURRY CHICKEN**
mit Curry Sahnesauce, Champignons und Paprika

Penne with chicken breast fillet, mushrooms, pepper in a light creamy curry sauce (A,C,G)

18,90€

- N20** **LINGUINE A LA BIFTEKAKIA**
mit gegrillte rinder Hackfleischbällchen, Champignons dazu Tomaten-Basilikum sauce und Parmesanspalten

Linguine with greek art grilled meatballs in tomato basilikum sauce, mushrooms and parmesan cheese (A,C,G)

19,90€

- N21** **LINGUINE VEGETERIANA**  
mit Zucchini und Paprika in einer leichten Sahnesauce zusätzlich Parmesanspalten (auch vegan mit Tomatensauce ohne Käse)

Linguine with zucchini, red pepper in a light creamy sauce and parmesan cheese (A,C,G) (also vegan with tomato sauce without cheese)

17,90€

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter



Vegetarian



Vegan

Vom Rind Beef



- N22 RUMPSTEAK CA. 260g**
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tzatziki
Rump steak with special butter, rosemary potatoes and tzatziki (G)

28,90 €

- N23 ENTRECÔTE CA. 280g**
mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tzatziki
Beef entrecôte with special butter, rosemary potatoes and tzatziki (G)

29,90€

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter

Vom Lamm / Lamb



- N24 LAMMKOTELETTS**
gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Tzatziki
Grilled lamb chops with homemade special butter, rosemary potatoes and tzatziki (G)

27,90 €

- N25 LAMMFILET**
zartes Lammfilet an Kräuterbutter mit Rosmarinkartoffeln und Tzatziki
Tender lamb fillet with special butter, rosemary potatoes and tzatziki (G)

29,90€

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter

Fisch / Fish



- N26 LACHSFILET VOM GRILL**
mit frischem Gemüse und Jasmin-Reis
Grilled salmon fillet with fresh vegetables and jasmine rice (D)

27,90 €

- N27 FRITTIERTE CALAMARIS**
saftig und knusprig gebraten mit frischem Gemüse und Jasmin-Reis
Fried calamari, served with fresh vegetables and jasmine rice (A,D)

23,90€

- N28 GEBRATENES ZANDERFILET**
mit frischem Gemüse und Jasmin-Reis
Fried fillet of pike perch with fresh vegetables and jasmine rice (D)

25,90€

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter

Grillgerichte Grilled meals



- N29 GYROS**
Geschnetzeltes vom Schwein, direkt vom Spieß nach Griechischer Art mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki
Sliced pieces from pork meat cooked from vertical rotisserie with french fries, onions and tzatziki (C,G) **18,90 €**
- N30 SOUVLAKI**
Zwei Schweinespieße mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki
Two pork souvlaki pieces with french fries, onions and tzatziki (C,G) **21,90€**
- N31 BIFTEKAKIA**
gegrillte Hackbällchen nach griechischer Art mit Tzatziki, Pommes frites und Zwiebeln
Greek art grilled meatballs with tzatziki sauce, french fries and onions (A,C,G) **21,90€**
- N32 SCHWEINEFILETMEDAILLONS**
mit Champignonrahmsauce und Pommes frites
Pork fillet with mushroom cream sauce and french fries (C,G) **23,90€**
- N33 RINDERLEBER**
mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites
Beef liver with fried onions and french fries **18,90€**

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter



Überbackene Grillgerichte Meals with baked cheese

- N34 SOUVLAKI ÜBERBACKEN**
mit Metaxa Sauce und Käse überbacken dazu Pommes frites
Overbaked pork souvlaki piece with metaxa sauce and baked cheese. Served with french fries (C,G) **23,90 €**
- N35 GYROS ÜBERBACKEN**
mit Metaxa Sauce und Käse überbacken dazu Pommes frites
Overbaked gyros with metaxa sauce and baked cheese. Served with french fries (C, G) **21,90€**
- N36 HÄHNCHENBRUSTFILET ÜBERBACKEN**
mit frischen Tomaten, Mozzarella und Käse überbacken dazu Pommes frites
Chicken breast fillet baked with fresh tomato, mozzarella and cheese. Served with french fries (C,G) **22,90€**

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter



Spezialitäten Special Meals

- N37 GYROS PFÄNNCHEN**
mit Metaxa Sauce, Pommes frites und frischem Brot
Gyros pan with Metaxa sauce and french fries. Served with fresh Bread (A,C,G) **23,90 €**
- N38 HÄHNCHENBRUSTFILET PFÄNNCHEN**
mit Metaxa Sauce, Pommes frites und frischem Brot
Chicken breast fillet pan with metaxa sauce and french fries. Served with fresh bread (A,C,G) **24,90€**
- N39 SCHWEINEFILET PFÄNNCHEN**
mit Metaxa Sauce, Pommes frites und frischem Brot
Pork fillet pan with metaxa sauce and french fries. Served with fresh bread (A,C,G) **25,90€**
- N40 SCAMPIS PFÄNNCHEN**
in Tomaten-Basilikum Sauce mit geriebenem Feta Schafskäse, Jasmin-Reis und frischem Brot
Fried shrimps pan in tomato basil sauce with grated feta cheese, jasmine rice.
Served with fresh bread (A,D,C, G) **25,90€**
- N41 MOUSSAKA**
authentischer griechischer Auflauf mit Béchamel Sauce,
Gehacktes vom Rind, Auberginen und Kartoffeln im Ofen gebacken mit Brot
Authentic greek recipe with béchamel sauce, beef minced meat,
aubergines and potatoes - baked in the oven (A,C,D,G,11) **19,90€**
- N42 ZWICKAUER TELLER**
Gyros und Souvlaki vom Schwein mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki
Gyros and one piece pork souvlaki with french fries, onions and tzatziki (G) **23,90€**
- N43 RECKLINGHÄUSER TELLER**
Gyros und Biftekakia mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki
Gyros and greek art meatballs with french fries, onions and tzatziki (G) **23,90€**
- N44 SANTORINI TELLER**
Gyros und Calamari mit Pommes frites, Zwiebeln und Tzatziki
Gyros and calamari with french fries, onions and tzatziki (G) **24,90€**
- N45 BRAUNSCHWEIGER PLATTE**
Gyros, Biftekaki, Souvlaki und Hähnchenbrustfilet mit Tzatziki, Pommes frites und Zwiebeln
Gyros, one spiece souvlaki, one piece meatball, one piece chicken breast fillet
with tzatziki sauce, onions and french fries (G) **27,90€**

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salat as a starter



Schnitzel Escalope



- N46 SCHNITZEL „WIENER ART“**
vom Hähnchen mit Rosmarinkartoffeln
Chicken escalope with rosemary potatoes (A,C) **19,90 €**
- N47 SCHNITZEL „JÄGER ART“**
vom Hähnchen an Champignonrahmsauce und Pommes frites
Chicken escalope with mushroom cream sauce and french fries (A,C,G) **21,90€**
- N48 SCHNITZEL „ASIAN ART“**
vom Hähnchen mit Jasmin-Reis und Gemüse dazu Champignonrahmsauce
Chicken escalope with jasmine rice, vegetables and mushroom cream sauce (A,C,G) **23,90€**

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter

Burgers Burgers



- N49 THE GREEK BURGER** 
Beef Burger aus 100% Rindfleisch mit scharfe Tirokafteri Creme,
Lauchzwiebeln, Tomate, Gurke dazu Pommes frites und Mayonnaise
Original 100% beef burger with spicy feta creme sauce, fresh green onions,
tomato, cucumber. Served with french fries and mayonnaise (A,C,G) **19,90 €**
- N50 CHEESEBURGER**
Beef Burger aus 100% Rindfleisch, Cheddarkäse dazu Pommes frites und Mayonnaise
Original 100% beef cheeseburger with french fries and mayonnaise (A,G,II) **19,90€**
(+Spiegelei 1€ / +fried egg 1€)
- N51 GREEN BURGER** 
knusprig gebackener Gemüseburger mit Guacamole und Blattsalaten.
Serviert mit Pommes frites und Ketchup
Vegan vegetable burger with guacamole sauce, french fries and ketchup (A) **18,90€**

Alle Hauptgerichte werden mit einem Salat serviert

If you order a main course, you will receive a small salad as a starter



Vegan



Spicy



Dessert / Desserts

- N52 GALAKTOBOUREKO**
Blätterteig mit Grießpudding gefüllt und Vanilleeis
Greek homemade dessert with vanilla ice cream and cinnamon (A,G) **8,90 €**
- N53 GRIECHISCHE BAKLAVA**
mit Vanilleeis
Greek baklava with vanilla ice cream (A,G) **8,90 €**

- N54 SCHOKOLADEN SOUFFLÉ**
mit Vanilleeis
Chocolate souffle with vanilla ice cream (A,G) **8,90 €**
- N55 GRIECHISCHER JOGHURT**
mit Honig und Nüssen
Greek style yoghurt with honey and nuts (G) **7,90 €**
- N56 VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN**
Vanilla ice cream with hot raspberries (G) **8,90 €**
- N57 VANILLEEIS MIT HEISSE SCHOKOLADE**
Vanilla ice cream with hot chocolate (G) **7,90 €**



Warme Getränke Hot Drinks

- KAFFEE CREMA (4)** **3,50 €**
- ESPRESSO (4)** **2,40 €**
- DOPPELTER ESPRESSO (4)** **4,00 €**
- CAPPUCINO (4,G)** **4,00 €**
- LATTE MACCHIATO (4,G)** **4,50 €**
- MILCHKAFFEE (4,G)** **4,00 €**
- HEISSE SCHOKOLADE (G)** **4,50 €**
- GLAS TEE (1)** **3,40 €**

Premium Eisorten

Premium ice cream



Preis pro Kugel

Price per scoop

N58	VANILLE	2,50€
N59	SCHOKOLADE	2,50€
N60	STRACIATELLA	2,50€
N61	ERDBEERE	2,50€
N62	SALTED CARAMEL	2,50€

Beilagen

Side dishes



N63	PITA FLADENBROT	
	Pita flat bread	2,00€
N64	EXTRA TZATSIKI, METAXA SAUCE ODER SCHARFE SAUCE	
	Extra Tzatziki, metaxa sauce or hot sauce	2,60€
N65	POMMES FRITES	
	Extra french fries	4,90€
N66	EXTRA KETCHUP ODER MAYONAISE	
	Extra ketchup or mayonnaise	1,00€
N67	KLEINER BEILAGENSALAT	
	Small side salad	4,50€
N68	EXTRA OLIVEN	
	Extra olives	4,90€



Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Eier vom Geflügel
D	frisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeldioxid
P	Lupinen
R	Weichtiere

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Antioxidationsmittel
3	mit Geschmacksverstärker
4	koffeinhaltig
5	chininhaltig
6	mit Süßungsmitteln
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel
9	mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle
10	Gluten (Gerste)
11	Gluten (Weizen)

NUMMER 10 **BAR RESTAURANT**

0531 / 31 790 976
Dredenstraße 10
www.nummer10bs.de

Frühstück
Montag bis Freitag
06:30 bis 09:30 Uhr
Samstag, Sonntag
Feiertage
07:00 bis 10:30 Uhr

Abendessen
Montag bis Samstag
16:30 bis 22:30 Uhr
Sonntag Ruhetag