



Restaurant**THALASSA** HELLENIC CUISINE

Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns Sie in unserem Restaurant willkommen zu heißen.

Thalassa ist ein familiengeführter Betrieb, seit 2010 in Trudering.

Gerne organisieren wir für Sie Ihre Familienfeier, Geschäftsessen, Jubiläumsfeier, Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier und vieles mehr.

Das THALASSA Team wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Blieben Sie auf dem Laufenden über aktuelle Aktionen!
Folgen Sie uns auf: Facebook, Instagram und Tripadvisor



ww.thalassa-trudering.de

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.
Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.

Wir bieten laufend frischen Fisch vom Fischmarkt an.

Wir stehen Ihnen diesbezüglich sehr gerne zur Verfügung, sprechen Sie uns an.
Ihr THALASSA Team

ZEICHENERKLÄRUNG ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

GETRÄNKE

1. Mit Farbstoff
2. Mit Koffein
3. Chinihaltig
4. Erfrischungsgetränk mit Ingwergeschmack
5. Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack
6. Nährwertangabe je 100gr Siehe Originalverpackung
7. Mit Konservierungsmittel
8. Mit Süßmittel enthält Phenylalaninquelle
9. Taurin
- B1 Milch
- B2 Glutenhaltiges Getreide

SPEISEN

- A1 Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davor sowie Erzeugnisse Daraus)
- A2 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- A3 Eier und Eierzeugnisse
- A4 Fische und Fischerzeugnisse
- A5 Nüsse und Nusserzeugnisse
- A6 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- A7 Milch und Milchprodukte
- A8 Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse usw. sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
- A9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- A10 Senf und Senferzeugnisse
- A11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- A12 Schwefeldioxid und Sulphite mit eine Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l
- A13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Aperitifs - Spirituosen

Ouzo	2cl	38%	2,80
Ouzo auf Eis	4cl	38%	4,20
Ouzo Plomari	0,2l	38%	15,00
Campari ¹ mit Saft/Soda	2cl	38%	8,00
Aperol Spritz ^{A12,1}	0,2l		8,00
Hugo ^{A12}	0,2l		8,00
Lillet ^{A12}	0,2l		8,00
Aperetivo Rosato ^{A12}	0,25l		8,00
Prosecco (Glas) ¹	0,2l		6,50
Prosecco (Flasche) ¹	0,75l		38,00
Tsipouro	2cl	40%	4,40
Martini	4cl	15%	6,50
Jägermeister	2cl	35%	3,00
Whiskey	4cl	38%	9,80
Ramazotti ¹	2cl	25%	4,00
Masticha Chiou Baumharzlikör aus Chios	2cl	20%	4,00
Fernet Branca	2cl	42%	4,00

Pota - Longdrinks

Wodka Lemon / Red Bull ⁹	4cl		9,80
Bacardi Cola ^{1,2,8}	4cl		9,80
Gin Tonic	4cl		9,80
Whiskey Cola ^{1,2,8}	4cl		9,80

Anapsiktika - Alkoholfreie Getränke

Apfelsaftschorle	0,4l	4,90
Apfelsaft	0,4l	5,20
Pepsi-Cola ^{1,2,8}	0,4l	4,60
Pepsi-Cola Light ^{1,2,8}	0,33l	4,80
Fanta ^{1,8}	0,4l	4,60
Mineralwasser	0,4l	3,90
Flasche Stilles Wasser	1,0l	7,20
Flasche Mineralwasser	0,7l	6,80
Spezi ^{1,2,8}	0,4l	4,60
Sprite ⁸	0,4l	4,60
Schorlen (Apfel, Orange, Johannisbeer, Maracuja, Holunder)	0,4l	4,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^{2,3}	0,2l	3,70

Bires - Biere

Warsteiner Pils ^{A1 Gerste}	0,3l	4,50
Aigner Helles vom Faß ^{A1 Gerste}	0,5l	4,90
Dunkles Bier ^{A1 Gerste}	0,5l	4,90
Franziskaner Hefe-Weißbier hell ^{A1 Weizen}	0,5l	5,20
Franziskaner Hefe-Weißbier leicht ^{A1 Weizen}	0,5l	5,20
Franziskaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei ^{A1 Weizen}	0,5l	5,20
Franziskaner Hefe-Weißbier dunkel ^{A1 Weizen}	0,5l	5,20
Russ´n ^{A1 Weizen}	0,5l	5,20
Alkoholfreies Bier ^{A1 Gerste}	0,5l	4,90
Cola Weizen ^{1,2,8,A1 Weizen}	0,5l	5,20
Radler ^{A1 Gerste}	0,5l	4,90

Anichta Krasia - Offene Weine

Flasche Kechribari Retsina ^{A12}	0,5l	16,00
Retsina ^{A12}	0,2l	7,00
Imiglikos weiß halbsüß ^{A12}	0,5l	14,80
Hauswein weiß trocken ^{A12}	0,2l	7,00
Hauswein rosé trocken ^{A12}	0,5l	14,80
Imiglikos rot halbsüß ^{A12}	0,2l	7,00
Hauswein rot trocken ^{A12}	0,5l	14,80
Weinschorle weiß ^{A12}	0,2l	6,00
Glas Hauswein weiß, rot oder rosé ^{A12}	0,1l	5,20

Boukalia Krasia - Flaschenweine

WEISSWEINE

Alpha Estate - Malagouzia 0,75l 33,00

Rebsorte: Malagouzia – Nordgriechenland

Leuchtende hellgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Intensive Nase, sortentypisch dafür, Duft von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und verhaltenen Kräuteraromen. Vollmundig, mit sehr ausgewogener Frische und Finesse.

Lebhafter und langer Abgang.

Kir-Yianni - Samaropetra 0,75l 32,00

Rebsorte: 60% Roditis - 40% Sauvignon Blanc

Intensiv aromatisch mit komplexen weißen Blumen und weißem Pfirsich, im Hintergrund grüner Pfeffer und Buchsbaum. Im Gaumen erfrischend mit einem eleganten und lebendigem Charakter, ausbalanciert, rund und ein fruchtiger Abgang

Domaine Lazaridi - Amethystos 0,75l 38,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc – Makedonien / Drama

Strohgelb, kristallklare Farbe, mit grünen Reflexen. Attraktive frische Aromen. Die Anmut und Finesse des Sauvignon Blanc treffen auf die Kraft und Intensität des Assyrtiko. Das Ergebnis ist ein Wein mit einem frischen vollen Geschmack und einem fruchtigen Abgang.

Alpha Estate - Sauvignon Blanc 0,75l 47,00

Rebsorte: Sauvignon Blanc – Nordgriechenland

Kristallklare hellgelbe Farbe, leicht grünlicher Schimmer, reiche und intensive Nase, sortentypisch, Aromen von Zitrusfrüchten. Vollmundig, fett, mit ausgezeichnete Balance, Frische und Feinheit. Mit langanhaltenden Aromen bei einem lebhaften Abgang.

ROSEWEINE

Kir Yianni - Akakies 0,75l 29,90

Rebsorte: Xinomavro - Naoussa

Lebhafte, rosa Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt er eindrucksvolle saftige Aromen von roten Früchten und blumige Noten, während am Gaumen der intensive, rote Fruchtcharakter durch die Runde Säure ausgewogen wird. Langer, fruchtiger Abgang.

Alpha Estate Rosé 0,75l 48,00

Rebsorte: Xinomavro – Nordgriechenland

Helles Rosa, mit Lachsfarben. Fruchtig in der Nase mit reichem Ausdruck. Rosenblüten und Erdbeeren. Im Mund ausgeglichen, erinnert an die Nasenaromen mit langem Nachgeschmack.

Miraval Rose 0,75l 69,00

Die Aromen weißer Blüten und roter Beeren und diese unglaubliche Frische sind einfach einzigartig! Rollen sie den roten Teppich aus, ein Star kommt an ihrem Tisch

Lazaridis Merlot Rose 0,75l 47,00

Der Rosé von Costa Lazaridi zählt zu den besten Roséweinen

Griechenlands und ist eine Cuvée aus Merlot, Agiorgitko und Grenache. tolle hellrosa, Lachsfarbe. Ein eleganter Wein mit Aromen von roten Früchten wie Erdbeere und Kirsche sowie einem Hauch von Zitronen und einer minimalen Präsenz von Gewürzen

ROTWEINE

Lantides Winery - Nemea 0,75l 27,50

Rebsorte: Agiorgitiko – Peloponnese / Nemea
Der Nemea erstrahlt im Glas tiefrot. Im Geschmack ist er fruchtig und weist samtige Tannine auf. Im Abgang voll und nachhaltig.

Alpha Estate - Axia 0,75l 34,00

Rebsorte: Syrah - Xinomavro
Am Gaumen vollmundig und mit reichem Körper, leichtem Vanillegeschmack, vereint mit leichter Nuance von Holz. Langer Nachgeschmack, der dezent von Quitten geprägt ist. Im Bouquet verbinden sich Pflaume, Blaubeere, Vanille und Nelken zu einem intensiven Aroma.

Domaine Costa Lazaridi - Château Julia 0,75l 49,50

Rebsorte: Merlot - Nordgriechenland / Kavala
Tiefrote Farbe. Aromen von roten Früchten, Minze und Eukalyptus. Am Gaumen fruchtig und rund mit robusten Tanninen. Intensiver langer Abgang.

Champagne

Moët & Chandon Brut Imperial 0,75l 150,00

Hellgelb mit gleichmäßiger Perlenbildung in der Nase. Subtile Geschmackseindrücke mit intensiven Honig- und Fruchtdüften. Am Gaumen zeigt sich nochmals die opulente Frucht. Das Finale ist von unvergleichlicher Eleganz und Vollmundigkeit.

Moët & Chandon Brut Imperial Rose 0,75l 198,00

Tiefe Aromen von Himbeeren und Kirschen, begleitet von einer blumigen Nuance von Rosen und einem leichten würzigen Hauch von Pfeffer. Am Gaumen ist er intensiv mit saftigen und anhaltenden Anklängen von Pfirsich und Waldfrüchten mit einer subtilen Menthol-Note, die Frische bringt.

Ruinart Champagne Rose Brut 0,75l 248,00

Dieser Ruinart hat eine subtile, blumige Frische mit Aromen von Kirschen und roten, frisch gepflückten Beeren, auf die florale und würzige Noten folgen. Am Gaumen seidig und leicht fleischig.

Prosecco 0,75l 39,00

Er hat eine strohgelbe Farbe mit einer sehr feinen und anhaltenden Perlage. Die Nase hat fruchtige Noten von Apfel und Birne, verstärkt durch eine leichte Mineralität. Der Geschmack im Mund ist angenehm, umhüllend und weich. Der Abgang endet mit einem Abgang, der zu Zitrusnoten zurückkehrt und eine gute Nachhaltigkeit aufweist.

Kries Pikilies - Kalte Vorspeisen

Dolmades gefüllte Weinblätter mit Reis	7,20
Zaziki original griechischer Joghurt mit frischem Knoblauch und Gewürz ^{A7}	6,20
Oliven und Peperoni mit Olivenöl und Balsamico	6,20
Taramas hausgemachter Kaviar - Mousse ^{A4}	7,40
Pikilia verschiedene Kalte Vorspeisen ^{A1, A4, A7}	15,50
Chtipiti pikante Schafskäsepaste ^{A7}	7,80

Sestes Pikilies - Warme Vorspeisen

Garides Saganaki Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Schafskäse überbacken ^{A4}	13,50
Sardellen gebraten, auf Rucola, verfeinert mit einer Zitronenvinaigrette ^{A4}	11,80
Kolokithokeftedes Zucchinifrikadellen mit griechischen Joghurt, aromatisiert mit Limettenschale ^{A1, A7}	10,90
Oktopus vom Grill auf Rucola ^{A14}	22,80
Spitze Peperoni vom Grill	6,50
Auberginen und Zucchini Chips mit griechischen Joghurt, aromatisiert mit Limettenschale ^{A1, A7}	9,20
Pikilia verschiedene warme Vorspeisen ^{A1, A3, A7}	15,50
Florinis rote Paprika vom Grill mit Schafskäse gefüllt ^{A7}	9,80
Psiti Feta gebratener Schafskäse mit Sesam und Honig ^{A11, A7}	9,80
Calamari Tentakel kross gebacken ^{A4}	11,50

Psomi - Brote

Pita Fladenbrot vom Grill mit Olivenöl und Oregano ^{A1}	3,10
Pita Fladenbrot vom Grill mit Knoblauch ^{A1}	3,40
Knoblauchbrot 4 Scheiben vom Grill mit Knoblauch ^{A1}	4,50
Pita Mediterraneo Fladenbrot mit Tomatenwürfel, Fetakäse & Basilikum ^{A1}	5,80

Sinodefika - Beilagen

Folienkartoffeln mit Zaziki ^{A7}	5,50
Basmatireis	3,80
Tomatenreis	3,20
Pommes Frites	5,80
Frisches Gemüse sautiert	7,00

Gia Chortofagous - Vegetarisch

Ratatouille	16,50
mediterranes Gemüse mit Ofenkartoffeln und Fetakäse ^{A9,A7}	
Gefüllte Paprika	16,50
nach griech Art gefüllt mit Reis und Tomatensauce ^{A9,A7}	

Suppes - Aus den Suppentopf

Tomatensuppe	7,50
Bohnensuppe	7,50

Tiria - Käse

Haloumi	10,50
Zypriotischer Qualitätskäse ^{A7}	
Schafskäse überbacken	11,50
mit Tomaten, Peperoni und Knoblauch ^{A7}	
Saganaki Feta	11,50
paniert aus der Pfanne auf Rucolasalat ^{A1, A3, A7}	

Freskes Salates - Frische Salate

Griechischer Bauersalat	15,50
Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebel und Fetakäse ^{A7}	
Haloumi Salat	16,50
Zypriotischer Käse gebacken auf Rucola und Feldsalat mit Walnüssen, Ciabattabrot mit Olivenpesto, Olivenöl & Balsamico ^{A1,A7, A8,A5}	
Kotopulo Salat	16,50
Hähnchenbrustfilet auf verschiedenen Blattsalaten und hausgemachtem Dressing	
Thalassa Salat	19,80
Doradenfilet und Riesengarnelen vom Grill auf verschiedenen Blattsalaten und Rucola ^{A2, A4, A10, A14}	
Kreta Salat	22,50
Bunter Salatteller, 3 Riesengarnelen, mit Ziegenkäse garniert ^{A2, A4, A10, A14,A7}	

Psaria - Fischgerichte

Baby Calamares und Doradenfilet	23,50
vom Grill mit Kartoffeln und gem. Salat ^{A4, A14}	
Fischplatte vom Grill	29,90
Baby Calamares, Doradenfilet, Riesengarnelen vom Grill mit Tagesgemüse und gem. Salat ^{A2, A4, A14}	
Baby Calamares gefüllt	24,50
mit Spinat, Fetakäse dazu Basmatireis und gem. Salat ^{A12, A7}	
Riesengarnelen vom Grill mit Gemüse und gem. Salat ^{A2}	31,50
Baby Calamares vom Grill mit Gemüse und gem. Salat ^{A14}	22,50
Fileto Solomu frisches Lachsfilet mit Basmatireis, Dijon-senf sahn-sauce und gem. Salat ^{A4,A7}	26,90
Surf & Turf	20,90
Gyros mit Baby Calamares, Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat ^{A14, A7}	
Seezunge vom Grill mit Gemüse und gem. Salat ^{A4}	36,00
Dorade Royal mit Spinat, Kartoffeln und gem. Salat ^{A4}	28,00

Alle Gerichte können gerne mit Bauernsalat serviert werden.
Aufpreis

2,80

Kreatika sta karvouna

Fleischgerichte vom Grill

Bifteki	20,50
Fleischkühle mit Schafskäse gefüllt, mit Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat ^{A3, A7}	
Suvlaki	19,20
2 Fleischspieße mit Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	
Suvlaki gefüllt	20,50
mit Schafskäse, Tomatenreis und gem. Salat ^{A7}	
Gyros	19,20
mit Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	
Kalbsleber	21,50
in leichter Madeirasauce, dazu geröstete Zwiebeln, Pommes Frites und gem. Salat	
Tetrade	20,50
Kalbsleber, Fleischspieß, Gyros, Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	
Triade	20,50
Fleischspieß, Fleischkühle, Gyros, Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}	
Duetto	19,20
Fleischspieß, Gyros, Zaziki, Tomatenreis und gem. Salat ^{A7}	
Feiner Spießsteller	24,50
vom Schweinefilet, Lammfilet, Hähnchenfilet dazu Tomatenreis, Pommes Frites und gem. Salat	
Hähnchenbrustfilet	24,50
gegrillt mit Mozzarella gefüllt, dazu Schafskäse-Sauce, Linguine und gem. Salat ^{A6, A7, A1}	
Kotosuvlaki	22,50
Zarter feiner Spieß vom Hähnchen mit Pommes Frites und gem. Salat	

Alle Fleischgerichte auch für mehrere Personen erhältlich

Alle Gerichte können gerne mit Bauernsalat serviert werden.
Aufpreis 2,80

Burger

- Thalassa Burger** ^{A1, A7, A3} 16,50
Feines Hackfleisch, Cheddar Käse, Zwiebeln, Tomate,
Gurke, Ketchup & Mayo, Pommes
- auf Wunsch gg. Aufpreis(+1,50) Süßkartoffel Pommes
auf Wunsch mit Chicken oder als Veggie Burger**

Annisies kai Mosxarisies Lichoudies *Spezialitäten vom Lamm und Rind*

- Lammfilet** 31,00
dazu frisches Gemüse und gem. Salat ^{A7}
- Lammkoteletts aus der Krone** 35,50
mit hausgemachte Chipskartoffeln, Zaziki und gem. Salat ^{A7}
- Rinderfilet (ca. 280g)** 39,00
mit Bratkartoffeln, Madeirasauce und gem. Salat ^{A7}
- Lammkeule** 26,50
wahlweise mit Kartoffel **oder** Kritharaki (Reisnudeln)
und gem. Salat ^{A7}

Apo ton Fournou | Gia Kartofagous *Aus dem Backofen | Vegetarisch*

- Gyros Fournu** 21,50
überbacken mit Käse, Metaxasauce, Pommes Frites
und gem. Salat ^{A7, A10}
- Mousaka** 21,50
Auflauf aus gebratenen Auberginen, frittierten Kartoffel-
scheiben, leckes angemachtes reines Rinderhackfleisch
dazu gem. Salat ^{A3, A7}
- Psaronefri** 22,50
Schweinefilet gefüllt mit Oliven, Peperoni, Fetakäse
überbacken mit Metaxasauce dazu Basmatireis, Brokkoli
und gem. Salat ^{A7}

Alle Gerichte können gerne mit Bauernsalat serviert werden.
Aufpreis 2,80

Gia dyo sto grill *Vom Grill für 2 Personen*

Fischplatte vom Grill für 2 Personen 74,00
Riesengarnelen, Baby Calamares, St. Petersfischfilet,
Lachsfilet vom Grill, Tagesgemüse und gem. Salat ^{A2, A4, A14}

Fleischplatte für 2 Personen 55,00
2 Lammkoteletts, 2 Fleischküchle, 2 Fleischspieß, Gyros mit
Tomatenreis, Zaziki und gem. Salat ^{A7}

Fisch- und Fleischplatten können Sie auch für mehrere Personen bestellen.

Alle Gerichte können gerne mit Bauernsalat serviert werden.
Aufpreis 2,80

Gia tous mikrous filous *Für unsere kleinen Gäste*

Hähnchen Nuggets 12,50
mit Pommes Frites ^{A1, A3}

Schnitzel 12,50
Putenschnitzel, paniert mit Pommes Frites ^{A1, A3}

Suvlaki 12,50
Fleischspieß vom Grill mit Pommes Frites

Gyros 12,50
Fleisch vom Drehspieß mit Pommes Frites

Baby Calamares paniert 14,50
mit Pommes Frites ^{A4}