FOOD & DRINKS

Griechischer Lifestyle im Herzen Wiens â€“ BILD

ID: LCG13110 | 08.05.2013 | Kunde: Ella's Food & Drinks | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Ellas Food & Drinks eröffnet mehrfach ausgezeichneten Gastgarten am Judenplatz. Neue Karte und METAXA-Drinks versprühen griechischen Lifestyle.

Bilder zur Meldung unter http:// presse.leisuregroup.at/ ellas

Wien (LCG) – Blau-weiße Tavernenromantik suchen Liebhaber mediterraner Küche im Ellas am Judenplatz vergebens. Dafür finden sie das, was in den angesagten Hot-Spots zwischen Athen und Thessaloniki aufgetischt wird. Als Inspiration für den stylischen Griechen im Herzen der Wiener Innenstadt dienen innovative Lokale in den griechischen Metropolen mit ihrer zeitgemäßen Umsetzung der mediterranen Küche, die auch gerne einen Blick über den Tellerrand wagen. Haubenkoch **Christoph Nägele** vereint die kulinarischen Trends des Südens mit österreichischen Einflüssen und setzt dabei auf saisonale Zutaten aus der Region. „Die Vielfalt der neuen griechischen Küche ist in Österreich kaum bekannt", so Restaurant-Eigentümer **Lefteris Dermitzakis** , der mit seinem Ellas Food & Drinks Missionsarbeit in Österreich leistet. „Die Zeiten fettiger und schwerer Küche sind schon lange vorbei. Das Souvlaki an jeder Ecke ist nicht mehr als ein touristisches Klischee", erzählt der Grieche.

Zum Start in die warme Jahreszeit öffnet Gastgeber **Lefteris Dermitzakis** nach mehreren Inspirationsreisen in seine griechische Heimat seinen Gastgarten, der schon mehrfach als einer der schönsten Wiens ausgezeichnet wurde, und verspricht am autofreien und sonnigen Judenplatz einen Kurzurlaub vom stressigen Innenstadttreiben. Kulinarisch setzt der aus Kreta stammende Erfolgsgastronom auf frische Akzente und serviert unter

anderem gegrillten Oktopus auf Kichererbsen-Minz-Fisolen und Tomatenmojito (10,50 Euro), gegrillte Jakobsmuscheln auf Linsenpüree und Zuckererbsenschoten (12,50 Euro), Zitronen-Ziegenkäseravioli mit grünem Spargel (10,50 Euro), Entrecôte „Dry Age" mit gerösteten Pastinaken, Süßkartoffel, Kapern und Rosmarinzwiebeln (25 Euro) oder Schwertfischsteak auf gegrilltem Gemüse, Granatapfel und Pistazien-Falaffel (18,50 Euro) sowie geschmorte Lammstelze auf Couscous mit bunten Karotten und Gewürzjus (19,20 Euro).

Zwtl.: Frische Drinks aus Griechenland

Sommerfeeling pur gibt es im Ellas Food & Drinks auch glasweise. Brandneu sind diesen Sommer erfrischende METAXA Cocktails mit dem traditionsreichen Weinbrand aus Griechenland wie beispielsweise METAXA Sun Tonic um 5,80 Euro (4cl METAXA ***** mit Tonic Water und frischer Orangenscheibe) oder METAXA Sunshine um 6,10 Euro (4cl METAXA ***** mit Granatapfelsaft).

Neben Highlights aus Österreich kommen auch Liebhaber griechischer Weine auf den Geschmack. Auf der neuen Karte finden sich erlesene Tropfen wie der Sauvignon Blanc „Ktima white 2012" aus Kavalla (Flaschenpreis: 27 Euro), der Sauvignon Blanc „Alpha Estate white 2012" aus dem renommierten makedonischen Weingut (Flaschenpreis: 32 Euro), der Syrah „Nostos Alexandras 2010" vom kretischen Weingut Manousakis (Flaschenpreis: 28 Euro) oder der Cabernet Sauvignon „Mova 2010" von Kokkalis auf der Peloponnes (Flaschenpreis: 32 Euro).

Zwtl.: Kalispera Special als Start in den Abend

Den Arbeitstag können Genießer beim „Kalispera Special" täglich zwischen 14.00 und 19.00 Uhr entspannt im Ellas Food & Drinks ausklingen lassen. Zur Flasche Weiß-oder Rotwein gibt es um nur 26 Euro eine Flasche Mineralwasser und eine griechische Vorspeisenplatte, genannt „Mezes", dazu.

~
Ellas Food & Drinks

Adresse: 1010 Wien, Judenplatz 9-10
Website: http://www.ellas.at Lageplan: http://goo.gl/maps/k4DA ~

Das Bildmaterial steht zum honorarfreien Abdruck bei redaktioneller Verwendung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich unserer Website unter http://www.leisure.at. (Schluss)