



Zenetti

Zenettistraße 20, 80337 München

Öffnungszeiten

Di, Mi, Do, So 17:00 bis 01:00 Uhr

Fr, Sa 17:00 bis 04:00 Uhr

Mo Ruhetag

Preise in EUR inkl. MwSt

MEZEDES (VORSPEISEN)

Tagessuppe

Halloumi vom Grill

Zypriotischer Grillkäse auf Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing und gegrilltem Oliven-Oregano-Baguette / 8.50

Kolokithokeftedes

Griechische Zucchinirollchen mit hausgemachtem Dip, frischen Kräutern und Salatbouquet / 9.50

Knusprige Zucchini-Chips

dünn geschnitten, goldbraun frittiert und leicht gesalzen / 4.80

Bunter Gemüsemix in Tomatensugo
mit Feta überbacken / 8.60

Tsatsiki

Griechischer Joghurt mit Knoblauch, Olivenöl, Gurke und Dill; perfekt als Dip für unsere warmen Pita-Brote / 5.20

Frisches Pitabrot

ideal zum Dippen und Genießen /
pro Stück 2.50

Feine Oliven

mit mediterranen Kräutern / 5.20

SALATE

Griechischer Bauernsalat

mit frischem Gemüse, Oliven, Feta und Oregano
/ 13.50

Rote-Bete-Salat

mit Feta und Walnusskernen / 10.50

Großer gemischter Salatteller

mit saisonalem Gemüse, Hausdressing und
gegrilltem Lachssteak / 16.50
gegrillten Calamari / 16.50
gegrillten Hähnchenstreifen / 15.50
gegrilltem Tofu / 14.50

HAUPTSPEISEN

Traditionelles Pastitsio

Herzhafter griechischer Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch, cremiger Béchamelsoße und Käse überbacken, Salatbouquet und Tomatensugo / 19.50

Tagliata di Manzo

Zart gegrilltes Rinderfilet (100 g) in Streifen auf Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Hausdressing, dazu frisches Baguette / 22.50

Gegrillter Octopus

fein mariniert mit einem Spritzer Zitrone / 21.90

Smyrna-Pflanzerl

Traditionell griechische Pflanzerl vom Rind (125 g) mit Rotwein, serviert auf Tomatensugo und Salatbouquet / 12.80

Hähnchen-Souvlaki

Zwei Spieße zart gegrilltes Hähnchen mit Beilage nach Wahl (s. unten) und Salatbouquet / 18.50



VEGANE GERICHTE

Für unsere veganen Gerichte beziehen wir Erzeugnisse der Veganen Fleischerei München am Viktualienmarkt.

Vegane Bratwürstl

Zwei herzhaft vegane Bratwürstl an Salbei-Kartoffeln und pflanzlicher Mayonnaise / 18.50

Vegane Bockwurst

mit Apfel-Rote-Bete-Salat / 15.80

Vegane Pflanzerl

auf Salatbouquet mit frischem Baguette / 15.80

BEILAGEN

Zitronen-Rosmarin-Kartoffeln / 4.80

Kleiner Beilagensalat / 5.50

Pommes

mit Oregano und Meersalz / 5.20

mit Feta oder Parmesan / 5.60

UNSER KLASSIKER

Zenetti-Pflanzerl

vom Rind mit hausgemachter Tomatensauce,
Senf oder Sweet Chili Sauce / 8.80

Unsere Empfehlung: mit Tsatsiki / + 4

SPEISEN EXKLUSIV ZUM MITNEHMEN

Frisches Pitabrot mit Zenetti-Pflanzerl
vom Rind, frischem Salat, Tomate und Senf
(oder Sweet Chili Sauce) / 9.80

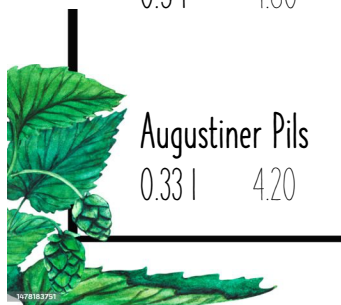
Frisches Pitabrot mit veganen Pflanzerln,
frischem Salat, Tomate und Senf
(oder Sweet Chili Sauce) / 8.80

Gegrilltes Baguette mit Tomate und Käse,
wahlweise mit Pfeffersalami, geräuchertem
Schinken oder Putenbrust / 8.80

Frisches Pitabrot mit veganer Brat- oder
Bockwurst
frischem Salat, Tomate und pflanzlicher
Mayonnaise / 8.80

Daneben sind auch alle anderen Gerichte zum Mitnehmen erhältlich.

BIER



Augustiner Weißbier
0.5 l 4.60

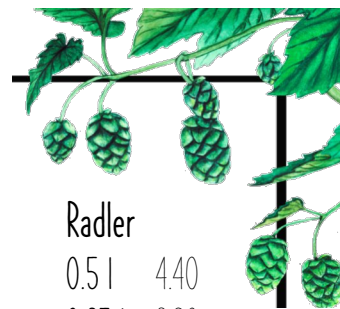
Augustiner Pils
0.33 l 4.20

Augustiner Helles vom Fass
0.5 l 4.40
0.25 l 2.90

Augustiner alkoholfrei
0.5 l 4.40

Radler
0.5 l 4.40
0.25 l 2.90

Russ
0.5 l 4.60



LONGDRINKS (5 CL) JE 10.50

Vodka (Three Sixty)	Lemon Orange Cola Tonic Soda Moscow Mule
Gin (Tanqueray)	Tonic Lemon Soda Munich Mule
Rum (Havana)	Cola Cuba Libre
Whisky (Jameson, Johnnie Walker)	Cola

SPECIALS

Espresso Martini 15 cl 12.50

Liquid Cocaine 4 cl 4.50

SPIRITUOSEN (2 CL)

JE 3

Ouzo	Pfeffi	Jägermeister	Tequila silber/gold
Tsipouro	Frangelico	Limoncello	Baileys

JE 4

Rakomelo	Masticha
----------	----------

FLASCHENWEINE 0.75 l

WEIßWEINE

Weißweinschorle
0.2l 4.50

Weißburgunder Grohsartig 29
Weingut Groh, Rheinhessen (DE)

Sauvignon Blanc 26
Weingut Stadler, Weinviertel (AT)

Chardonnay 29
Winzer Joseph Castan, Languedoc (FR)

Lugana, Cá dei Frati 37
Azienda Agricola Cá dei Frati, Lombardei (IT)

Grüner Veltliner
Weingut Wenzl, Niederösterreich

0.1l 3.50

0.2l 5.50

Gemischter Satz
Österreichischer Qualitätswein,
Weingut Überacker

0.1l 4.50

0.2l 7.50

0.75 l Flasche 25

ROSÉWEINE

Roséweinschorle
0.2l 4.50

Miraval Rosé 46
Miraval by Pitt & Perrin, Provence (FR)

Conte Lemar 43
Weingut Gregu, Sardinien (IT)

Rosé dei Frati 38
Azienda Agricola Cá dei Frati, Lombardei (IT)

Hauswein: Akakies
Weingut Kir-Yianni, Makedonien (GR)

0.1l 5

0.2l 8

0.75 l Flasche 28

ROTWEINE

Cabernet Sauvignon 28
Domaine de la Baume, Languedoc (FR)

Primitivo 24
Cantine San Giorgio, Apulien (IT)

Hauswein: Nemea
Der Wein des Herkules (GR)

0.1l 4

0.2l 7

0.75 l Flasche 25

SCHAUMWEINE

Prosecco
0.1l 3.90
0.75 l Flasche 27

Champagner
Moët & Chandon Brut Impérial
0.75 l Flasche 95

APERITIFS

Aperol Spritz 7.50

Sarti Spritz 7.50

Sarti Lemon Spritz 7.50

Crodino Spritz (alkoholfrei) 6.50

Campari Spritz 7.50

Campari Americano 10

Campari Negroni Sbagliato 10

Campari Negroni 10.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS

fritz-kola®

fritz-kola® super zero

fritz-limo® orange

mischmasch® kola & orange

fritz-spritz® bio-apfelschorle

0.33 l 3.90

MINERALWASSER

Fiordilino

Mit oder ohne Kohlensäure

0.25 l 3.20

0.75 l 7.50

FRUCHTSSÄFTE

Apfel | Orange | Maracuja |

Grapefruit | Johannisbeere

Saft 0.25 l 3.80

Schorle 0.4 l 4.20

HEIßE GETRÄNKE

Espresso 2.80

Espresso Doppio 4.40

Kaffee Créma 3.40

Mokka (griechischer Kaffee) 3.40

Cappuccino 4.50

Frappé 3.70

Freddo Cappuccino 4.60

Freddo Espresso 4.20

Griechischer Bergtee 5.20

Heißer Ingwer mit Zitrone 4.80



Bitte sprechen Sie uns im Fall von Allergien und Unverträglichkeiten an.
Unsere separate Allergikerkarte gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen
Zutaten und die Inhaltsstoffe der Getränke.