Μενού

Mezedes

Mezedes sind griechische Spezialitäten im Tapas-Format! Exquisite Gaumenfreuden in kleinen Portionen.

Höchst angenehme Überraschungen erwarten Sie im Pegasos, mit einem reichhaltigen Repertoire von verschiedenen Mezédes aus der griechischen Küche. Frisch zubereitet, mit viel Liebe, nach rein griechischen Rezepten aus allen Teilen des Landes.

Stellen Sie mit Ihren Freunden Ihr Menü nach Lust und Laune zusammen und genießen Sie die größte Mezé Auswahl im Ruhrgebiet, damit es ein Fest für die Sinne wird. Das ist griechische Esskultur!

Tiria (Käse)

Kritiko Tiri 9,50
Kretanischer Ziegenkäse auf Pita
und Rucola-Salat mit Honig verfeinert

Feta mit Metaxasauce 9,50
Schafskäse in der Pfanne zubereitet,
mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika &
Oliven, dazu Kräuter der Provence

Saganaki 7,90
Melierter Schafskäse
in der Pfanne gebraten

Griechischer Feta Käse[6] 8,50
garniert mit Zwiebeln,
Oliven und Peperoni

Freskies Salates

Greek-Salat 12,50
Griechischer Salat mit
Tomaten, Gurken, Oliven,
Käse, Peperoni und Zwiebeln

Putensalat 13,90
Bunter Salat mit gegrilltem
Putenbrustfilet, Tomaten, Gurken,
Oliven, Peperoni, Parmesan und Zaziki

Pegasos Salat
“der andere Salat“ 13,90
Bunter Salat mit Gyros, Tomaten,
Gurken, Parmesan und Zaziki

Kritiki Salata 7,50
Salat Kretanischer Art
(ein leichter Anfang)

Gemischter Salat 4,50

Lachanika (Gemüse)

Gigandes[1,2] 6,50
Dicke Bohnen in Tomatensauce

Kolokithakia Glika 6,50
Zucchinischeiben gebraten mit
Honig und Mandeln garniert

Melitsana & Kolokithakia 7,90
(Auberginen & Zucchini)
Speziell gebraten im Bierteig
mit Tomatensauce, dazu Zaziki

Piperies Skaras 4,50
Gegrillte Peperoni mit
Knoblauch und Olivenöl

Manitaria freska[1,2] 6,90
Frische Champignons mit Blattspinat
gefüllt und Käse überbacken

Dolmadakia 5,30
Warme Weinblätter mit Reis gefüllt,
dazu eine Basilikum-Tomatensauce

Ziegenhörner 5,90
Gebratene Minipaprika
mit Tomatensauce

Lachanika 5,00
Gebratenes Tagesgemüse

Melitzanaturm 6,50
Gebratene Auberginenscheiben,
Parmesan und Himbeer-Vinaigrette

Vegetarisch | Vegan

Kiria Mesedakia

4 Alifes 7,90
als Appetitanreger 4
unserer Pasten mit Pitabrot

Pita 2,90
mit Zaziki und Oregano

Dakos ... aus Santorini 5,50
Griechischer Bruscetta

Zaziki 4,50
aus feinsten Zutaten, wie
Magerquark, frischen Gurken,
frischem Knoblauch und
Gewürzen nach Art unseres
Hausrezeptes hergestellt

Taramas 4,30
Delikater Fischrogen,
der „Kaviar der Griechen“

Melitzanosalata 4,90
die frische Griechenlands
Auberginenmousse mit frischen
Kräutern und diversen Käsesorten

Kopanisti 4,90
Käsemousse aus drei Käsesorten
mit Basilikum, Olivenöl
und rotem Chilli

Ouzo-Mese „Jamas“ 10,50
Eine Auswahl aus unseren
Vorspeisen, dazu eine
kleine Flasche Ouzo

Oliven mit Peperoni[6] 3,50

Salamoura 5,90
der andere Tzatziki
mit Feta und Tomaten

Pikilia 15,50
Dolmadakia | Zucchini | Auberginen |
Sardellen | Oliven | Peperoni |
Fetakäse | Dicke Bohnen | Dips
Auf Wunsch auch für
mehrere Personen oder Vegetarisch!

Griechisches Knoblauchbrot 2,90

Vegetarisch | Vegan

Kreata (Fleisch)

Keftedakia 6,90
Hackfleischbällchen in Tomatensauce
mit geriebenem Schafskäse

Riganato 7,90
Schweinefiletspitzen gebraten
in Olivenöl mit Rosmarin,
Knoblauch und Oregano

Arnaki 10,50
Zartes Lammfilet mit Kräutern
der Provence gebraten und
mit Weißwein verfeinert

Skotakia 6,90
Gebratene Leber mit Rosmarin
und mit Mavrodaphne Wein
abgelöscht

Gyro Mese 5,00
Gyros passt zu allem

Mussaka 8,90
Griechischer Auflauf mit Auberginen,
Zucchini, Hackfleisch, Kartoffeln,
Bechamelsauce überzogen
und Käse überbacken

Karedakia 11,90
3 Milchlamm Carreé gegrillt

Psaria (Fisch)

Calamarakia 9,50
Kalamaris in Öl gebraten
mit Knoblauch und Zaziki

Garides 8,90
Scampis in Olivenöl gebraten, mit
frischen Kräutern und Knoblauch

Garides Saganaki 10,50
Scampis mit Tomatensauce,
Schafskäse, Peperonis und Knoblauch

Sardeles (Sardinen) 5,90
in Öl eingelegt mit frischem Knoblauch

Psaria

43. **Lachsfilet** **19,50**
mit Kräuter der Provence zubereitet und griechische Kartoffelspezialität, Blattspinat, dazu gemischter Salat

462. **Morakia „Kunista“** **18,50**
Baby Calamares gegrillt und in der Pfanne zubereitet mit feinsten Kräutern und Baby Blattspinat, dazu Kartoffelspezialität

463. **Zander „Mittelmeerart“** **19,50**
Gebratenes Filet auf Spinat, serviert mit griechischer Kartoffelspezialität, dazu gemischter Salat

Arni Skaras

vom Milchlamm

65. **Paidakia** **22,90**
5 Lamm Carreé mit Rosmarin Drillingen und gemischtem Salat

67. **Lammfilet Provence** **24,90**
in Olivenöl gebraten mit Kräutern der Provence, Kirschtomaten, Knoblauch und Babykartoffeln, mit Weißwein abgelöscht.

68. **Lamm Duetto** **22,90**
Lammfilet, Lamm Carreé, dazu Rosmarin Drillingen und Salat

254. **Juwezi Spezial**[1,2] **23,90**
4 zarte Lamm Careé vom Grill, mit Spezialgewürzen, dazu Kritharoto (Langkornnudeln) und gemischter Salat

Arni Furnu

aus dem Ofen (langsam geschmort)

45. **Milchlamm „So essen die Griechen“** **20,50**
mit dicken Bohnen, Rosmarindrillingen und Zaziki, dazu Bauernsalat

46. **Milchlamm**[1,2] **19,90**
mit Kritharoto (das griechische Risotto) und hausgemachter Sauce, dazu Salat

47. **Stifado nach Art des Hauses** **20,50**
Milchlamm in eigenem Saft, mit geschmorten Zwiebeln und Rosmarindrillingen, dazu Salat

Gyros

53. **Gyros** **14,50**
mit Pommes frites, dazu Bauernsalat

54. **Bauern Gyros** **15,90**
mit Zaziki und Pommes frites, dazu gemischter Salat

491. **Pfännchen Gyros spezial**[1,2] **16,90**
Gyros in der Pfanne serviert, mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes frites & gemischter Salat

492. **Pfännchen Gyros** **15,90**
Gyros in der Pfanne serviert, mit Metaxasauce und Pommes frites, dazu gemischter Salat

Ths Skaras (vom Grill)

57. **Souvlaki** **13,90**
Zwei Schweinefleischspieße (sehr mager)
(auf Wunsch mit Gyros, Aufpreis 3,50€)

59. **Bifteki** **15,90**
(auf Wunsch mit Käse überbacken, Aufpreis 1,50€)
Hackfleisch mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Metaxasauce

300. **Plaka Teller**[1,2] **18,00**
1 Souvlaki am Spieß, 1 Schweinefilet,
2 Keftedakia mit Feta Käse aus dem Ofen

64. **Leber vom Grill** **14,90**
(auf Wunsch mit Gyros, Aufpreis 3,50€)
Gegrillte Rinderleber mit Röstzwiebeln

480. **Menü Teller** **20,00**
1. Vorspeise: Zaziki
2. Hauptgericht: 1 Souvlakispieß, 1 Keftedakia, Leber und Gyros
3. Dessert: Joghurt mit Honig

69. **Grill Teller** **19,90**
Verschiedene Fleischsorten vom Grill
Gyros | Leber | Keftedaki | Souvlaki | Putenfilet

70. **Alexander Teller** **17,90**
1 Souvlaki, Keftedakia, Gyros mit Schmorzwiebeln

71. **Hackplatte „Spezial“**[1,2] **17,90**
Gyros, Bifteki mit Käse gefüllt,
mit Metaxasauce & Käse überbacken

304. **Hackplatte** **16,90**
Gyros, Bifteki mit Käse gefüllt, mit pikanter Sauce

305. **Filet Teller** **17,50**
Schweinefilet und Gyros, mit pikanter Sauce

63. **Schweinefiletmedaillons**[1,2] **17,90**
Schweinemedaillons mit Metaxasauce
und Käse überbacken, dazu
Pommes frites und gemischter Salat
(auf Wunsch auch ohne Käse)

253. **Sufla Feta „Pegasos Art“** **18,50**
Hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt,
mit Käse gefüllt, am Spieß mit Metaxasauce,
dazu Pommes frites und gemischter Salat

481. **Schweinefilet natur ca. 250g** **17,00**
Zwei Medaillons, Pommes frites und gemischter Salat

Saucen nach Wahl: **+2,00**
Pfeffersauce, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise,
Metaxasauce oder Sauce Bearnaise

482. **Schweinefilet „elliniko“**[6] **18,50**
mit Käse, Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Oliven gefüllt,
dazu Metaxasauce, Pommes frites und gemischter Salat

Bei allen diesen Gerichten servieren wir
Pommes frites und einen gemischten Salat

Für den Feinschmecker

306. **Putenfilet** **17,90**
ca. 200 g, gegrillt, in der Pfanne zubereitet
mit feinsten Kräuter der Provence,
mit Zucchinistreifen und Rosmarindrillinge

662. **Pegasos Mixteller** **20,90**
Rinderfilet, Schweinefilet und
Putenfilet, dazu Rosmarindrillinge,
Metaxasauce und Salat

303. **Makedoniateller** **18,90**
Zartes Rinder-und Schweinefilet mit Schmorzwiebeln,
dazu Metaxasauce, Rosmarindrillinge und Salat

90. **Surf & Turf** **32,90**
Rinderfilet ca. 200 g mit Scampis
und Pfeffersause, dazu eine
Ofenkartoffel und gemischter Salat

Platten für mehrere Personen

78. **Kreta Platte** für 2 Personen **43,90**
2 Lammcarée, 2 Schweinefilets,
2 Keftedakia, 2 Souvlaki, Gyros,
Metaxasauce, Pommes frites,
Zaziki und Bauernsalat

79. **Gyros Platte** für 2 Personen **38,90**
Gyros mit 2 Spießen, 2 Bifteki,
dazu Metaxasauce, Pommes frites,
Zaziki und Bauernsalat

81. **Pegasos Platte** für 4 Personen **114,00**
Vorspeise: Kalt- & warme Kombination aus unserer Karte.
Hauptspeise: Lamm Carreé, Souvlaki, Gyros, Schweinefilet,
Rinderfilet, Rumpsteak, dazu Metaxasauce, Zaziki,
Pommes, Drillinge und Bauernsalat
Dessert: Joghurt mit Honig und Mandeln

**Diese Platten können auch für 3, 4, 5
oder noch mehr Personen zubereitet werden.**

Unsere argentinische Steakauswahl

Unsere saftigen und zarten Steaks,
die wir für Sie auf dem Grill zubereiten,
sind von Rindern (Black Angus),
die auf saftigen Weiden
Südamerikas gezüchtet werden.

Rumpsteak	500 g*)	**men´s cut**	**46,90**
Rumpsteak	240 g*)		**22,90**
Rinderfilet	200 g*)	**ladies´ cut**	**24,90**
Rinderfilet	300 g*)	(2 Medaillons)	**38,00**
Entrecôte	(Rib-Eye Steak) 300 g*)		**26,90**

Das Steak aus der „Hohen Rippe“ hat eine intensive Marmorierung wodurch beim Braten besonders viele leckere Röststoffe entstehen.

Unsere Steaks werden mit gemischtem Salat serviert

Bitte wählen Sie Ihre Sauce

Pfeffersauce	**2,00**
Sauce Bearnaise	**2,00**
Metaxasauce	**2,00**
Pikante Sauce	**2,00**

und die Beilage dazu

Tagegemüse	**5,00**
Ofenkartoffel	**4,00**
Rosmarindrillinge	**4,00**
Pommes frites	**3,00**
Reis	**3,00**
Bratkartoffeln	**4,00**
Kroketten	**3,00**
Schmorzwiebeln	**1,00**
Kräuterbutter	**0,50**

*) Die Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Grillen

Für unsere kleinen Gäste

664.	**Kinderteller „Anastasia“** Gyros mit Pommes frites	**6,00**
665.	**Kinderteller „Vassilis“** 1 kleines Hacksteak mit Pommes frites	**6,00**
666.	**Kinderteller „Stamatia“** Chicken Nuggets mit Pommes frites	**6,00**
668.	**Kinderteller „Sofia“** Reisnudeln mit Tomatensauce	**6,00**

Unseren Senioren bieten wir unsere Speisen auch in kleinen Portionen an. Bitte fragen Sie uns.

Beilagen

Tagesgemüse	**5,00**
Pommes frites	**3,00**
Reis	**3,00**
Baked Potato Ofenkartoffel mit Sauerrahm	**4,00**
Rosmarindrillinge	**4,00**
Kroketten	**3,00**
Bratkartoffeln	**4,00**

Saucen

35.	**Sauce Bearnaise**[3]	**3,50**
37.	**Grillsauce** (pikant)	**3,50**
38.	**Metaxasauce**	**3,50**
39.	**Pfeffersauce**	**3,50**
	Ketchup / Mayonnaise	**0,50**

Soupes

02.	**Hühnersuppe**[1,4] mit Brot	**3,90**
03.	**Tomatensuppe**[1,4] mit Brot	**3,90**
04.	**Gulaschsuppe**[1,4] mit Brot	**4,50**

Warme Getränke

245.	**Ellinikos Kafes**	**2,50**
246.	**Tasse Kaffee**	**2,50**
247.	**Cappuccino**	**2,70**
248.	**Frischer Minztee**	**2,90**
249.	**Café au lait**	**3,50**
250.	**Latte Macchiato**	**3,50**
251.	**Espresso**	**2,50**

Alkoholfreie Getränke

100.	**Apfelschorle**	Fl. 0,3 l	**3,00**
200.	Coca-Cola [1,8,7]	0,2 l	**2,40**
612.	Coca-Cola zero [1,8,7,9]	0,2 l	**2,40**
201.	Fanta [1,8]	0,2 l	**2,40**
211.	Sprite [5]	0,2 l	**2,40**
212.	**Spezi**	0,2 l	**2,40**
202.	S.PELLEGRINO ACQUA PANNA	Fl. 0,25 l	**2,50**
617.	S.PELLEGRINO ACQUA PANNA	Fl. 0,75 l	**6,00**
203.	**Orangensaft** granini	Fl. 0,2 l	**2,30**
207.	**Bitter Lemon**[3]	Fl. 0,2 l	**2,60**
208.	**Tonic Water**[3]	Fl. 0,2 l	**2,60**
209.	**Ginger Ale**	Fl. 0,2 l	**2,60**

Biere

1111.	**AKU**	0,3 l	**3,00**
160.	**König Pilsener**	0,3 l	**3,00**
165.	**König Pilsener**	0,4 l	**3,70**
163.	**König Pilsener** alkoholfrei	Fl. 0,33 l	**2,40**
164.	**Diebels Alt, Krefelder**	0,3 l	**3,00**
166.	**Diebels Alt, Krefelder**	0,4 l	**3,70**
162.	**Malzbier**	Fl. 0,33 l	**2,30**
603.	**Alsterwasser, Radler**	0,3 l	**3,00**
607.	**Alsterwasser, Radler**	0,4 l	**3,70**
161.	**Hefeweizen Benediktiner vom Fass** auch als alkoholfrei	0,5 l	**5,00**
606.	**Pils** mit Schuss	0,3 l	**3,00**
610.	**Pils** mit Schuss	0,4 l	**3,70**

Alkoholische Getränke

Longdrinks

215.	**Ouzo**		2 cl	**2,50**
217.	**Fernet Branca**		2 cl	**2,50**
218.	**Metaxa** 5 Sterne		2 cl	**3,00**
223.	**Baileys**		4 cl	**5,00**
224.	**Ramazzotti**		4 cl	**5,00**
226.	**Whisky Black Label Cola**	1,8,7	4 cl	**8,50**
227.	**Wodka Lemon**		4 cl	**6,50**
229.	**Metaxa flambiert**		4 cl	**5,00**
231.	**Sambuca**		2 cl	**3,00**
234.	**Wodka Red Bull**		4 cl	**7,20**
1031.	**Gin Tonic** diverse Sorten		4 cl	**8,50**

Prosecco

193.	**Piccolo Prosecco**		0,2 l	**7,50**

Pegasos Drinks

232.	**Mastixa aus Kreta** Likör		4 cl	**6,00**
233.	**Ouzo flambiert**		4 cl	**6,50**
235.	**Ouzo Spezial** (mit Eis)		4 cl	**5,00**
236.	**Pilava** (mit Eis)		4 cl	**6,00**
238.	**Tsipouro** Griechischer Grappa		2 cl	**3,00**
239.	**Aperol Spritz** Prosecco, Aperol, Weißwein auf Eis			**6,90**
240.	**Ouzo mit Feige** Ouzo mit Feigenlikör und einer Feige		5 cl	**8,90**
241.	**Ouzo Mojito** Ouzo, Masticha, frische Minze		5 cl	**8,50**
242.	**Hugo** Cocktail aus Prosecco & Holunderblütensirup			**6,90**

1 Farbstoff - 2 Sorbinsäure - 3 Zitronensäure
4 Geschmacksverstärker - 5 Konservierungsstoff
6 geschwärzt - 7 koffeinhaltig - 8 mit Antioxidationsmittel
9 enthält eine Phenylalaninquelle

Dr. Hütter & Partner
Fachanwälte und Notar

Kanzlei Dr. Hütter & Partner
Bahnhofstraße 23
46145 Oberhausen

Telefon Zentrale: 02 08 / 69 0 49 – 3
Telefon Notariat: 02 08 / 69 0 49 – 45
Fax: 02 08 / 69 0 49 – 52
E-Mail: info@raehuetter.de

Karosserie Fachbetrieb

D. MATTERN
KAROSSERIE + LACK

D. Mattern
Karosseriebau & Lackiererei

Max-Eyth-Straße 7b
46149 Oberhausen

Tel.: 0208 / 45 66 69 85
Fax: 0208 / 62 01 915

info@dmattern.de · www.dmattern.de

Gothaer

Generalagentur
Exklusivvertreter der
Gothaer Asset Management AG
Elenastr. 5
47441 Moers

Telefon 02841 18 97 81
Mobil 0172 29 05 139
Telefax 02841 18 97 82
E-Mail maichael.van-laak@gothaer.de
Internet www.van-laak.gothaer.de

LBS
IMMOBILIEN

Haus kaufen
oder verkaufen?
Sprechen Sie mich an.

Ihr Immobilienberater Tim Alpers
Immobilienvermittler (IHK) · Immobilirnkaufmann

LBS-Kunden-Center Oberhausen
Mülheimer Straße 74 · 46045 Oberhausen
Telefon: 0208 / 305 76 20
E-Mail: tim.alpers@beratung.lbswest.de

www.lbs-oberhausen.de

Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.

Marc Mölleken
Karosserie + Lack

Lessingstraße 20
46149 Oberhausen
0208 - 65 08 07

✓Fahrzeug-Lackierung
✓Spot / Smartrepair
✓Unfallinstandsetzung
✓Blech- u. Richtarbeiten
✓Dekra HU / AU
✓Inspektionsservice
✓Glasschadenreparatur
✓Kostenvoranschläge

www.moelleken-karosseriebau.de
info@moelleken-karosseriebau.de

Wolles Fahrschule
Inhaber Marcel Lorenz

Friedrich-Karl-Straße 105
46045 Oberhausen
0208 - 69433050
0172 - 7865275
lorenz84@arcor.de
www.wolles-fahrschule.de

Bürozeiten:
Mo - Fr 10.00 - 12.00 Uhr und 17.00 - 19.00 Uhr

GREEK CUSINE
EST. 2000
PEGASOS
WWW.PEGASOS-OBERHAUSEN.DE
EAT GREEK