

restaurant bar . eat & greek . im herzen biesings
TRINKEN

BLAZZA



BIER^A

0.33 / 0.5

Helles	3.6 / 4.2
Dunkles	- / 4.4
Radler ³	3.6 / 4.2
Sauer	3.6 / 4.2
Elektrisch ³	3.6 / 4.2
Pils	4.4 / -
Weißbier	- / 4.4
Weißbier dunkel	- / 4.4
Weißbier leicht	- / 4.4
Weißbier alkoholfrei	- / 4.4
Lammsbräu alkoholfrei	4.4 / -
Moretti	4.4 / -

OHNE

0.33 / 0.5 / 0.75

Wasser

Adelholzener still	- / 4.8 / 7.8
Adelholzener Sprudel	- / 4.8 / 7.8

Saftschorlen

Orange ³	3.2 / 4.4 / -
Apfel ³	3.2 / 4.4 / -
Johannisbeere ³	3.2 / 4.4 / -
Rhabarber ³	3.2 / 4.4 / -
Maracuja ³	3.2 / 4.4 / -
Kirsche ³	3.2 / 4.4 / -



0.23 / 0.33 / 0.5

Hausgemachte Limonaden

Ingwer	- / 3.8 / 4.8
Zitrone	- / 3.8 / 4.8
Gurke	- / 3.8 / 4.8
Eistee ¹¹	- / 3.8 / 4.8

Softdrinks

Paulaner Spezi ^{2,3,11}	- / - / 3.8
Sinalco Cola ^{2,3,11}	- / 3.8 / -
Sinalco Cola Light ^{2,3,11}	- / 3.8 / -
Sinalco Orange ^{2,3}	- / 3.8 / -
Bitter Lemon ^{3,10}	3.8 / - / -
Ginger Ale ²	3.8 / - / -
Ginger Beer ²	3.8 / - / -
Tonic Water ¹⁰	3.8 / - / -

restaurant bar · eat & break · im Herzen giesings

APERITIF

Sprizz

Weißweinschorle ⁹	5.8
Aperol ^{2,9,10}	7.2
Campari ^{2,9}	7.2
Limoncello ⁹	7.4
Sarti	7.4
Inge ⁹	7.4
Mastiha	7.4
Mondino Senza	7.4

WEISS[®]

0.1 / 0.2 / 0.75

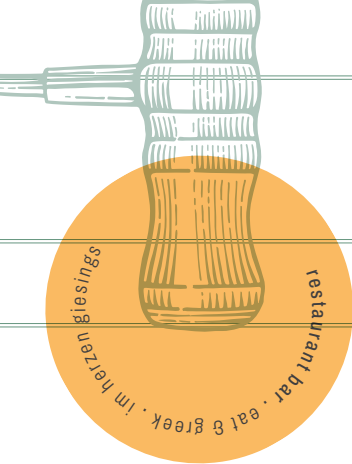
Malagousia Alpha, Florida	4.8 / 8.8 / 32.6
Bottega Vinai / Chardonnay Cavit, Trentin	4.4 / 8.4 / 29.8
Mantinia P.D.O. / Moschofilero Moropoulos, Peloponnesos	4.4 / 8.4 / 28.8
Assyrtiko Papagiannakos, Attiki	– / – / 34.6
Wighel / Lugana Tenuta Rovaglia, Lombardei	– / – / 32.8
Malagousia Zafeirakis, Thessalia	– / – / 30.2
Assyrtiko, Aidani, Athyri Karamolegos, Santorini	– / – / 46.8
Chablis Per Aspera / Chardonnay Charly Nicolle, Burgund	– / – / 42.0



ROT[®]

0.1 / 0.2 / 0.75

Luce del Sole / Merlot-Primitivo Luce del Sole, Apulien	4.4 / 8.2 / 27.2
Mavro Kalavrytino Tetramythos, Peloponnesos	4.4 / 8.4 / 29.2
Kore / Nero d'Avola Colomba Bianca, Sizilien	4.4 / 8.4 / 29.2
Nemea / Agiorgitiko Aivalis, Nemea Peloponnesos	4.8 / 8.8 / 31.8
Naoussea / Xinomavro Foundis, Naoussa Makedonia	- / - / 33.8
Antico Ceppo / Primitivo Masca del Tacco, Apulien	- / - / 34.6
Eremo san Quirico / Aglianico Nativ, Kampanien	- / - / 43.8



WEIN⁹

0.1 / 0.2 / 0.75

Crazy Birds / Agiorgitiko

4.4 / 8.2 / 27.2

Strofilia, Peloponnesos

Monolithos / Agiorgitiko, Assyrtiko

4.6 / 8.6 / 27.8

Bairaktaris, Peloponnesos

Roma Rosé / Montepulciano, Syrah

– / – / 34.6

Poggio le Volpi, Latium

Vinsanto / Assyrtiko, Athiri

6.8 / – / 67.8

Karamolegos, Santorini

Rosé

Süß

SPIRITUOSEN

0.2 cl / 0.4 cl

Whiskey / Bourbon

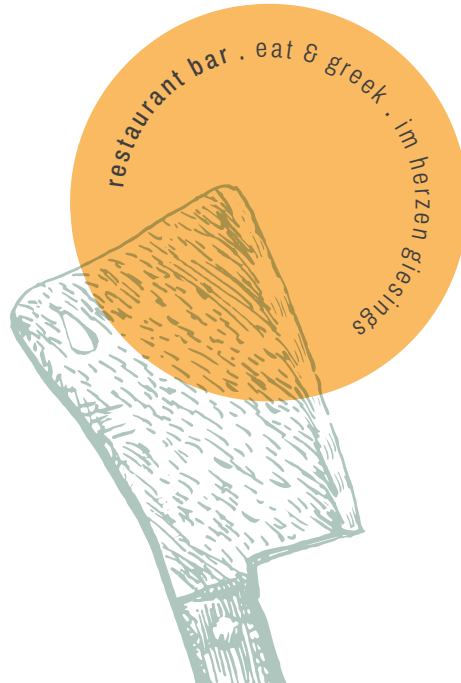
Buffalo Trace	- / 6.8
Talisker ¹⁰	- / 10.2
Lagavulin ⁸	- / 10.2

Rum

Botucal	- / 8.4
---------	---------

Gin

Tanqueray	- / 4.4
Tanqueray 10	- / 5.6
Gordon's	- / 3.2
Malfy	- / 5.8



0.2 cl / 0.4 cl

Amore

Antica Formula	- /	6.2
Martini rosso	- /	4.4
Martini bianco	- /	4.4
Vecchio Amaro	- /	4.4
Amaretto	- /	4.4
Limoncello	2.8 /	-
Ouzo	2.8 /	-
Mastiha	- /	4.4
Cointreau	- /	4.4
Cynar	- /	4.2
Pisco	- /	4.4
Mescal	- /	10.2

COCKTAILS

Sours

Wodka	10.6
Gin	10.6
Pisco	10.6
Whiskey	10.8

Fizz

Wodka	10.6
Gin	10.6
Pisco	10.6

Longdrinks

Old Fashioned ²	12.2
Negroni ^{2,9}	12.2
Oaxaca Old Fashioned	12.2
Espresso Martini ^{9,11}	12.2
Malfy	12.2
Tanqueray	10.4
Tanqueray 10	12.2
Gordons	9.8
sonstige Klassiker	10.8

HEISS

Kaffee¹⁰

Espresso	2.2
Espresso Doppio	2.8
Americano	3.4
Cappucino	3.4
Latte Macchiato	3.4

Tee

Schwarz ¹⁰	3.4
Grün ^{8,10}	3.4
Füchte	3.4
Minze frisch	4.0
Ingwer frisch	4.0



² Farbstoffe.

⁸ Phosphate.

¹⁰ Chininhaltig.

³ Antioxidationsmittel.

⁹ Schwefeldioxid und Sulfit.

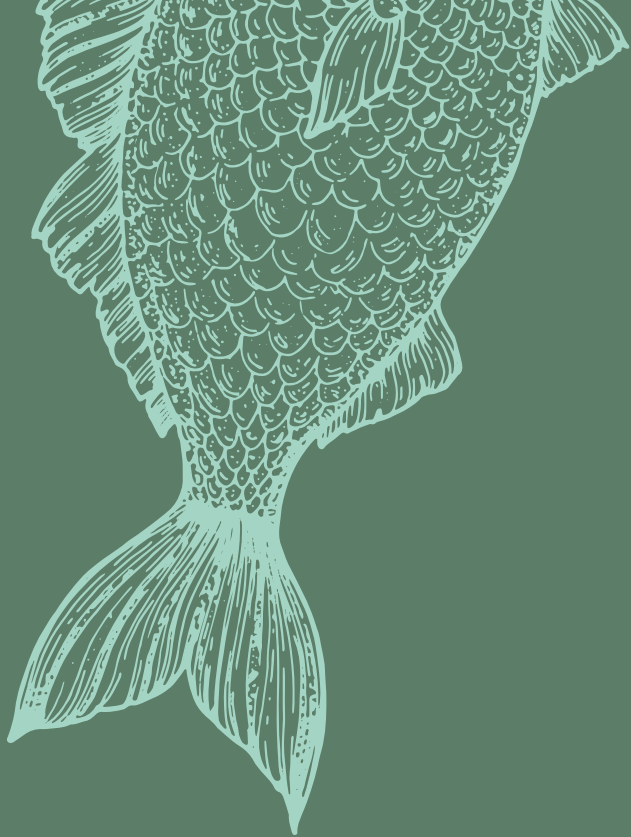
¹¹ Koffeinhaltig.

[^] Weizen.

Italienisch-griechisches Duo mit dem gewissen Extra

Einen unvergesslichen Abend bereiten euch Flo und Saki – zwei echte Münchener, die vor allem eines lieben: gutes Essen! Flo bringt dank eines Studiums in Italien (gekocht hat er dort natürlich auch) den italienischen Touch auf der Karte mit und hat das Kochhandwerk von Grund auf gelernt. Saki ist Grieche durch und durch und ausgebildeter Gastronom. Den Einfluss der griechischen Küche in seinem Restaurant hat er sich natürlich nicht nehmen lassen. Eine italienisch-griechische Verbindung, die einen Abend voller Genussmomente und noch mehr Leidenschaft für das Beisammensein verspricht!





biazza-giesing.de