



Griechische Köstlichkeiten von den Vorspeisen über Fisch und Fleisch bis hin zu Desserts: Das Küchen-Team des Troja verwöhnt seine Gäste. Fotos: Troja

Griechische Küche vom Feinsten

Das mehrfach ausgezeichneten Restaurant Troja in Laim startet zu Ostern in die Genuss- und Freiluft-Saison.

LAIM – Griechische Genüsse und das Osterfest – das passt ganz ausgezeichnet zusammen. Und zwar gleich doppelt. Denn im Restaurant Troja in der Stürzerstraße 38 in Laim wird zwei Mal Ostern gefeiert – im Abstand von einer Woche. Für die Gäste bedeutet das die doppelte Osterfreude für den Gaumen.

Am **Ostersonntag und Ostermontag, 1. und 2. April**, ist das ausgezeichnete griechische Spezialitätenrestaurant (s. unten) durchgehend geöffnet, von 11.30 bis 1 Uhr. Neben den bekannten Köstlichkeiten aus der Troja-Küche stehen an diesen Tagen traditionell etwa Milchlamm und Zicklein auf griechische Art im Ofen gebraten mit Thymian und Rosmarin im Mittelpunkt. Die Produkte dazu, natürlich in Bio-Qualität, stammen aus dem Norden Griechenlands.

Eine Woche später, am Sonntag, 8. April, wird im Troja dann das griechische, also das orthodoxe Osterfest gefeiert. Neben den erwähnten Fleischspezialitäten gibt es die typische griechische Ostersuppe. Dazu hat Troja-Chef Kostas Papadhimas zwei perfekt passende Empfehlungen von seiner ausgesucht bestückten Weinkarte: einen weißen, nordgriechischen Kir-Yiami aus der Rebsorte Roditis und aus Sauvignon

Blanc. Und einen roten Thema aus der autochonen Rebsorte Agiorgitiko und aus Syrah-Trauben.

Passend zum Fest ist das Lokal mit bunten Ostereiern geschmückt. „Es lohnt sich, dieses besondere Fest hier mit der ganzen Familie zu feiern und sich kulinarisch überraschen zu lassen“, verspricht der Chef des Hauses. Ab Ostern macht sich dann auch der Frühling immer deutlicher bemerkbar – und er macht Laune aufs Draußen sitzen im Garten und auf der Terrasse des Troja. Das ist eine echte Perle, eine kleine mediterrane Oase in Laim, mit Oliven- und Zitrusbäumen und mit Palmen. Ein schöner Springbrunnen in der Mitte der Anlage rundet die geschmackvolle Dekoration ab. Keine Frage: Das Restaurant Troja in der Stürzerstraße ist echter Lichtblick im Viertel. Schon allein wegen seiner Inneneinrichtung mit geschickter indirekter Beleuchtung, schönem Mobiliar, Schiefersteinen und Holz als Wandverkleidung – und natürlich wegen des Trojanischen Pferdes an einer der Wände.

Ein Lichtblick ist aber auch die Küche: Neben den klassischen griechischen Gerichten bietet das Troja ständig wechselnde, saisonale und mediterrane Spezialitäten. „Lassen Sie sich von unseren Tagesspezia-

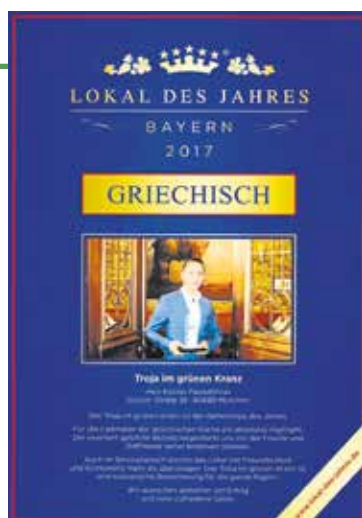
litäten überraschen“, so der Chef des Hauses. Etwa die mit Schafskäse gefüllten Baby-Kalamari vom Grill an Knoblauchsoße mit Zitronenreis und Salat. Oder die Roten Bete auf Rucola mit gegrilltem Ziegenkäse, dazu gibt es Tyimianhonig, geriebene Walnüsse und glasierte Feigen. Ob vegetarische Gerichte, leichte Kost, Vorspeisen oder Desserts – das Troja-Team hat immer das passende Angebot für seine Gäste. Und Kostas Papadhimas achtet ganz genau darauf, dass alle satt werden, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Und dass dank des aufmerksamen, freundlichen Service-Teams und des gepflegten Ambientes eine entspannte Atmosphäre fast wie im Griechenland-Urlaub entsteht.

Wie erwähnt: An Ostern ist das Troja durchgehend geöffnet. Sonst ist unter der Woche von 17 bis 1 Uhr, an den Wochenenden und an Feiertagen zusätzlich von 11.30 bis 14.30 offen.

RUDOLF HUBER



Mehr Informationen unter
www.troja-munich.de,
 Tel. 089/562470



Doppelte Auszeichnung für das Troja

„Für alle Liebhaber der griechischen Küche ein Highlight“: So begründet die Jury die Auszeichnung des Troja in der Stürzerstraße 38 zum „Lokal des Jahres 2017“ in Bayern in in der Kategorie griechisch. Und weiter: „Der exzellent geführte Betrieb begeistert mit Frische und Raffinesse seiner kreativen Speisen.“ Das Troja sei, auch wegen seines kompetenten und freundlichen Personals, „eine kulinarische Bereicherung für die ganze Region.“ Dem ist eigentlich nichts mehr hinzuzufügen. Außer vielleicht der Tatsache, dass die Süddeutsche Zeitung das Troja gerade in die Hall of Fame als viertes von acht besten griechischen Restaurants Münchens aufgenommen hat.



TROJA
 IM GRÜNEN KRANZ