Aperitivo

Aperol Spritz [4,10] Aperol I Prosecco I Sprudelwasser	9.5
Aperol Passion [1,4,10] Aperol I Passion Lemon Mikks I Sprudelwasser	9.9
Campari Yuzu [4] Campari I Yuzu Holunder Mikks I Sprudelwasser	9.9
Limoncello Basil Limonceollo I Basil Lime Mikks I Sprudelwasser	9.9
Basil Spritz [10] Basil Lime Mikks I Prosecco I Sprudelwasser	9.9
Passion Spritz [10] Passion Lemon Mikks I Prosecco I Sprudelwasser	9.9
Yuzu Spritz [10] Yuzu Holunder Mikks I Prosecco I Sprudelwasser	9.9
Lillet Yuzu [10] Lillet I Yuzu Holunder Mikks I Prosecco I Sprudelwasser	9.9

OhJulia Bevande

Aqua Panna	0.7l	7.9
San Pellegrino	0.7l	7.9
Coca Cola [4,7]	0.33l	4.5
Coca Cola Zero [4,7,9]	0.33l	4.5
Johannisbeerschorle	0.4l	4.3
Apfelschorle	0.4l	4.3
Tonic Water Thomas Henry [1]	0.2l	4.1
Soda Water Thomas Henry	0.2l	4.1
Pink Grapefruit [4,1]	0.2l	4.1
SanBitter [1,4]	98ml	3.9

Bevande analcoliche fatte in casa

Hausgemachter Peach Ice Tea	5.7
Yuzu Holunder Limonata	6.5
Ingwer Minze Limonata	6.5
Passion Limonata	6.5
Basil Limonata	6.5

Birra

Ayinger Helles [A2] vom Fass	0.5l	5.0
Ayinger Radler [A2] aus der Flasche	0.5l	5.0
Erdinger Weißbier [A2,A1] aus der Flasche	0.5l	5.0
Alk. freies Helles [A2] aus der Flasche	0.5l	4.5
Alk. freies Weißbier [A2,A1] aus der Flasche	0.5l	4.5
Leichtes Weißbier [A2,A1] aus der Flasche	0.5l	4.5
Pils [A2]	0.33l	4.5

Cocktails

Basil Smash [4,7] OhJulia Gin I Spicy Ginger Beer Thomas Henry I Zuckersirup I Basilikumblätter I Zitronensaft	11.5
Whiskey Sour [1,9] Whiskey I Zitronensaft I Zuckersirup	12.5
Amaretto Sour [9] Amaretto I Zitronensaft I Zuckersirup	12.5
Passion Mojito Passion Lemon Mikks I Rum	12.9
Espresso Martini [3] Vodka I Espresso I Kaffeelikör	13.2
Negroni [4] Campari I Roter Vermouth I OhJulia Gin	14.5
Moscow Mule [9] OhJulia Gin I Spicy Ginger Beer Thomas Henry I Zuckersirup	13.5

Zuständig für die Zusammenstellung der Speisen ist Lazaros Papadopoulos

Zuständig für die Zusammenstellungen der Getränke ist Alexandros Tapas

Die Reise von OhJulia begann im Jahr 2013, als wir unsere Türen öffneten, um eine einzigartige Welt der kulinarischen Kreationen und Romantik zu erschaffen. Seitdem hat sich unsere Leidenschaft für die Künste der Gastronomie stetig weiterentwickelt und vertieft. In unserem Restaurant haben wir uns immer von der Kraft der Phantasie und der Liebe zu exzellenten Zutaten leiten lassen.

Jeden Tag, seit dem ersten Tag unserer Reise, haben wir uns bemüht, unsere Gäste auf eine kulinarische Reise der Sinne zu entführen. Unsere Küche wurde von einer Hingabe zu Aromen, Kreativität und Innovation angetrieben, und wir haben stets das Ziel verfolgt, die höchsten Standards in Qualität und Service zu erfüllen.

Bei OhJulia hat die Phantasie eine große Rolle gespielt. Sie hat uns inspiriert, einzigartige Gerichte zu kreieren, die nicht nur den Gaumen erfreuen, sondern auch die Seele berühren. Unsere Rezepte sind wie Geschichten, die auf jedem Teller erzählt werden, und sie sind das Ergebnis unserer endlosen Experimente und Leidenschaft für die Kunst des Kochens.

Wir sind stolz darauf, dass wir seit einem Tag mit derselben Hingabe und Leidenschaft arbeiten wie am ersten Tag. Unsere Liebe zu unseren Produkten und unserer Gäste bleibt unverändert. Jeder Besuch bei OhJulia ist ein Versprechen, dass Sie eine kulinarische Erfahrung der Exzellenz und Romantik erleben werden.

Wir möchten uns bei Ihnen, unseren geschätzten Gästen, bedanken, dass Sie Teil unserer Reise sind. Ihre Unterstützung und Treue haben OhJulia zu dem gemacht, was es heute ist. Wir freuen uns darauf, Sie in unserer romantischen Oase der kulinarischen Genüsse willkommen zu heißen, und wir hoffen, dass Sie sich von unserer Leidenschaft für gutes Essen und Liebe anstecken lassen.

Möge Ihre Zeit bei OhJulia immer von Liebe, Geschmack und unvergesslichen Momenten geprägt sein. Lassen Sie sich von unserer Phantasie und Hingabe verzaubern, während Sie sich von unseren Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

Vielen Dank, dass Sie ein Teil unserer Geschichte sind.

Mit Liebe und Leidenschaft,
Das OhJulia-Team

-Allergene-
A Getreideprodukte (A1 Weizen, A2 Gerste), B Krebstiere, C Eier und Eiererzeugnisse, D Fisch,
F Sojabohnen und Sojaerzeugnisse, G Milch und Laktose, H Walnüsse,
I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse,
N Weichtiere, O Sesamsamen, P Pistazien, R Pinienkerne, 10 natürliche Sulfite & Schwefeldioxid

-Zusatzstoffe-
1 chininhaltig, 2 geschwärzt, 3 coffeinhaltig, 4 Farbstoff,
5 Taurin (Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen), 6 Konservierungsstoffe,
7 Antioxidationsmittel, 8 Geschmacksverstärker, 9 Süßungsmittel, , 11 Phosphorsäure

OhJulia

eat what you love

Speisekarte

Antipasti

1. **Burrata con Pomodorini e Confit** [G] — **9.5**
   Burrata I Coctailtomaten I Konfitüre
2. **Funghi Grigliati al Timo e Burro** [G] — **8.9**
   Sautierte Pilze I Thymian I Butter
3. **Patatine Fritte Fatte in Casa con Tartufo e Grana Padano** [G] — **7.5**
   Hausgemachte Kartoffelchips I Trüffel I Grana Padano

Salate

1. **Insalata di Lollo Rosso, Fichi e Noci Caramellate** [G,H] — **11.5**
   Lollo Rosso I Feigen I karamellisierte Walnüsse
2. **Insalata Ceaser con Chips, stricse di Pollo Croccante, Grana Padano e Chips Prosciutto** [G,A] — **13.9**
   Romana Salat I Hänchenstreifenfilet I Grana Padano I Prosciutto Chip I Bake Rolls

Pasta

1. **Linguine Cacio e Pepe con Crema di Pecorino e Scaglie di Grana Padano** [G,A] — **14.5**
   Linguini I Cacio e Pepe I Pecorino Crème I Chips Grana Padano
2. **Rigatoni al Pesto Casalingo con Zucchine** [A,R] — **15.9**
   Rigatoni I hausgemachtes Pesto I Zucchini
3. **Carbonara Classica con Guanciale, Uova e Grana Padano** [A,C,G] — **16.5**
   Hausgemachte Carbonara I Guanciale I Eigelb I Grana Padano
4. **Pappardelle al Tartufo** [A,C,G] — **18.5**
   Pappardelle I Trüffel

Steinofenpizza

1. **Saporita Mediterranea** [A,G,2] — **13.0**
   San Marzano DOP Tomatensauce I halbgetrocknete Tomaten I Kapern I Oliven I Taggiasche I Oregano I Knoblauch I Basilikum I Grana Padano
2. **Tradizionale** [A,G] — **10.5**
   San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Basilikum I Extra natives Olivenöl I Grana Padano
3. **Pomodoro** [A,G] — **10.5**
   San Marzano DOP Tomatensauce I Oregano I Grana Padano I Knoblauch I Basilikum
4. **OhJulia** [A,G] — **16.5**
   Goldene Tomaten I Büffelmozzarella I Kapern I Spianata Salami I Extra natives Olivenöl
5. **Sicilia Bedda** [A,G,D] — **15.5**
   San Marzano DOP Tomatensauce I getrocknete Kirschtomaten in Öl eingelegt I Sardellenfilets I Kapern I Basilikum I Extra natives Olivenöl
6. **Salsiccia** [A,G] — **17.5**
   Büffelmozzarella I Salsiccia I Grana Padano I frittierte Auberginen
7. **Verdure DOP** [A,G] — **15.5**
   San Marzano DOP Tomatensauce I frittierte Auberginen I Basilikum I Extra natives Olivenöl
8. **Patate e Salsiccia** [A,G] — **16.5**
   Büffelmozzarella I Salsiccia I Rosmarin Kartoffeln mit schwarzem Pfeffer I Extra natives Olivenöl
9. **Positano** [A,G] — **16.5**
   San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Oliven Taggiasche I Basilikum I Grana Padano
10. **Mediterranea** [A,G,D] — **16.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Gelbflosser- Thunfisch I Tropea Zwiebeln I Kapern I Oregano
11. **La Nostra Quattro Stagioni** [A,G,7] — **17.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Prosciutto Branchi I Oliven Taggiasche I rustikale Artischocken I frische Champignons I Grana Padano I Extra natives Olivenöl
12. **San Daniele DOP** [A,G] — **17.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Prosciutto Crudo I Grana Padano I Extra natives Olivenöl
13. **O´ Sole Mio** [A,G] — **14.5**
    Goldene Tomaten I Büffelmozzarella I Basilikum I Kapern I Extra natives Olivenöl
14. **Etna** [A,G] — **15.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I gegrillte Paprika I Gorgonzola I Spianata Salami I Chilischote I Extra Natives Olivenöl I Grana Padano
15. **La Bufala** [A,G] — **14.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Basilikum I Extra natives Olivenöl
16. **Mmez é Mmiez** [A,G] — **14.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Ricotta I Spianata Salami
17. **Orto Grigliato** [A,G] — **14.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Grana Padano I Extra natives Olivenöl I gegrilltes Gemüse I Basilikum
18. **Regina Rose** [A,G,P] — **18.5**
    Büffelmozzarella I Mortadella I Pistazien I Burrata I Grana Padano I gemahlener Schwarzer Pfeffer
19. **Calabria Coast to Coast** [A,G] — **15.5**
    San Marzano DOP Tomatensauce I Büffelmozzarella I Provola I 'Nduja I wilder Oregano I Roh geschnittene Zwiebeln

Desserts

1. **Squisito Tiramisù fatto in casa: Un Gusto d'Italia** [A,G,C,3] — **6.9**
   für Tiramisu Liebhaber EIN MUSS
2. **Millefoglie Fatta in Casa** [A,G,C] — **8.9**
   Blätterteig Schichten I Tonka Creme

Wir organisieren gerne Ihre:
Familienfeier, Geschäftsessen, Jubiläumsfeier,
Geburtstagsfeier, Hochzeitsfeier, Firmenevents und vieles mehr.
Sprechen Sie uns an oder rufen Sie uns an 0176 70772641