

OPA!



OPA! THAT'S GREEK STREET FOOD

Urlaub zum Reinbeißen.

Gyros · Souvlaki · Pommes
Frisch gefüllt. Von Hand eingewickelt.



Dreimal Griechenland. Einmal Familie.

Dreimal sind wir nach Griechenland gereist – und jedes Mal ein Stück tiefer angekommen. Menschen dort haben uns gezeigt, wie ihre Kultur schmeckt, und uns mit an den Grill gelassen.

Aus Bekanntschaften wurden Freundschaften, aus Freundschaften eine Familie. Bis heute hören wir voneinander.

Dieses Gefühl haben wir mit nach Hause genommen. So ist Tiligo entstanden – weil wir neugierig bleiben und Neues mit euch teilen wollen.

**Aus Reisen wurden
Freundschaften. Aus
Freundschaften wurde Tiligo.**

Ich & mein Bruder –
wir reisen für euch!



OPA!



Efcharistó, Freunde!



Tiligo heißt „einwickeln“.

Auf Griechisch: τυλίγω. Genau das machen wir – frisch gefüllt, von Hand gewickelt, warm in die Hand.

MADE IN
LINZ



SO WICKELN WIR – IN DREI SCHRITTEN

1

WARME PITA

Alles beginnt mit einer warmen, weichen Pita – frisch für euch gefüllt.

2

ME ÓLA – MIT ALLEM

Juicy Chicken, Falafel, Halloumi oder Bio Beef – dazu Tomaten, Zwiebel, crispy Pommes und Tzatziki.

3

EINGEWICKELT

Von Hand gewickelt und ab in die Hand. Ein Biss – und der Urlaub ist wieder da.

Die Gyros.

UNSER HERZSTÜCK



Jede Pita von Hand gewickelt!



ORIGINAL GYROS

Der Klassiker: saftiges Chicken, so wie es sein soll.

Pita · Juicy Chicken · Crispy Pommes · Tomaten · Zwiebel · Tzatziki



HOTAKI GYROS

Für alle, die es heiß mögen – mit unserer Hotaki Sauce.

Pita · Juicy Chicken · Crispy Pommes · Tomaten · Zwiebel · Tzatziki
· Tiligo Hotaki Sauce



BIO BEEF GYROS

Gezupftes Bio-Rind – herzhaft und richtig saftig.

Pita · Pulled Bio Beef · Crispy Pommes · Tomaten · Zwiebel ·
Tzatziki



OHNE FLEISCH · MIT HERZ

Ohne Fleisch – mit ganz viel Herz!

ISIFISIMUS GYROS

Knusprige Falafel und unsere Tiligo Humus Sauce.

Pita · Falafel · Crispy Pommes · Tomaten · Zwiebel · Tiligo Humus Sauce



UNSER TIPP

Nicht entscheiden können?
Nehmt beide und teilt – so
macht man das in
Griechenland.



HALLOUMI GYROS

Halloumi statt Fleisch – würzig und herrlich salzig.

Pita · Halloumi · Crispy Pommes · Tomaten · Zwiebel · Tzatziki



„Me óla!“

So bestellt man in Griechenland eine Pita: mit allem. Bei uns steckt deshalb alles drin – auch die Pommes.

Mit allem. Mit Liebe. Mit Tiligo.

TILIGO · GYROS



VOM GRILL



Souvlaki.

Saftige Spieße vom Grill – einzeln oder als Combo mit Pommes.



Chicken Souvlaki

Drei Spieße vom Grill, saftiges Hähnchen.



Pork Souvlaki

Drei Spieße vom Grill, zartes Schwein.



Combo

Vier Spieße und original Tiligo crispy Pommes.



Dazu: Tzatziki

Kühl und frisch – der Dip zu jedem Spieß.

**Heiß vom Grill.
Direkt in die Hand.**



DAZU

Pommes & Saucen.

Original Tiligo crispy Pommes – und Saucen, die alles besser machen.



Pommes

Original Tiligo crispy Pommes – knusprig und goldgelb.



Unsere Saucen

Tzatziki, Tiligo Humus Sauce und Tiligo Hotaki Sauce.



Ohne Fleisch

Isifisimus Gyros mit Falafel oder Halloumi Gyros.



Zum Teilen

Ein Tisch voller Pita, Pommes und Dips – am besten mit Freunden.

**Knusprig. Goldgelb.
Opa!**





ZUM TEILEN

Am besten zusammen.

Gyros, Souvlaki und Pommes schmecken am besten am vollen Tisch – mit Freunden, so wie damals im Urlaub. Bestellen, teilen, Opa!



So schmeckt Urlaub!





Griechisch für Anfänger.

Ein paar Wörter – und ihr bestellt wie im Urlaub.



Gyros · γύρος

Heißt „Drehung“ – das Fleisch dreht sich am Spieß.



Souvlaki · σουβλάκι

Heißt „kleiner Spieß“ – Fleisch vom Grill, ganz einfach.



Tzatziki · τζατζίκι

Joghurt, Gurke, Knoblauch – kühl und frisch.



Pita · πίτα

Das warme Fladenbrot, in das alles eingewickelt wird.

Kalí órexi!
Heißt: Guten Appetit.

A B Γ

DA GEHÖREN WIR DAZU

Eine Familie. Vier Küchen.

Tiligo ist die jüngste Küche der Le Bistro Foodtruck Family – gleiches Team, gleicher Anspruch, eigener Geschmack.

Noch teilt sich Tiligo den Truck mit Zürsti: Je nach Tag fährt er als Alpendöner oder als Gyros-Truck. Bald bekommt Tiligo seinen eigenen – und hat ihn sich längst verdient.



zürsti
ohne zürsti nüt mögli.

tiligo
OPA! THAT'S GREEK STREET FOOD

Le Bistro · Nazoki · Zürsti · Tiligo



HIER FINDET IHR UNS

Wo der Truck gerade steht, zeigen wir auf Instagram: @lebistrofoodtruck
Riecht ihr den Grill? Dann sind wir nicht weit.



**BALD
MIT EIGENEM
TRUCK!**



OPA!



DAS SIND WIR

Mit Herz am Grill.

Hinter Tiligo steht unsere Le Bistro Foodtruck Family: Menschen, die mit Liebe kochen, viel lachen und jede Pita so wickeln, als wäre sie für die eigene Familie. Was wir in Griechenland erlebt haben, geben wir an euch weiter – mit offenen Armen und einem heißen Grill.



Schön, dass
ihr da seid!

Bei uns seid ihr
keine Kunden –
ihr seid Gäste.
Und Gäste werden
bei uns schnell
zu Freunden.

– euer Tiligo-Team





Lust auf Griechenland?

Kommt vorbei – oder holt Tiligo zu euch.

Wir freuen uns auf euch!
– euer Tiligo Team

TILIGO · EIN KONZEPT VON LE BISTRO FOODTRUCK

+43 676 420 41 57

office@lebistrofoodtruck.co.at

www.lebistrofoodtruck.co.at

Instagram: @lebistrofoodtruck

Binderlandweg 23, 4030 Linz

Mehr als Essen. Ein Stück Urlaub.

Bei uns wird Essen zum Erlebnis: warme Pita, Grill und Freunde am Tisch. So etwas gibt's nur bei der Le Bistro Foodtruck Family – und genau dafür stehen wir.



ZUR WEBSITE

POWERED BY
LE BISTRO
FOODTRUCK · LINZ

Opa! That's Greek street food.