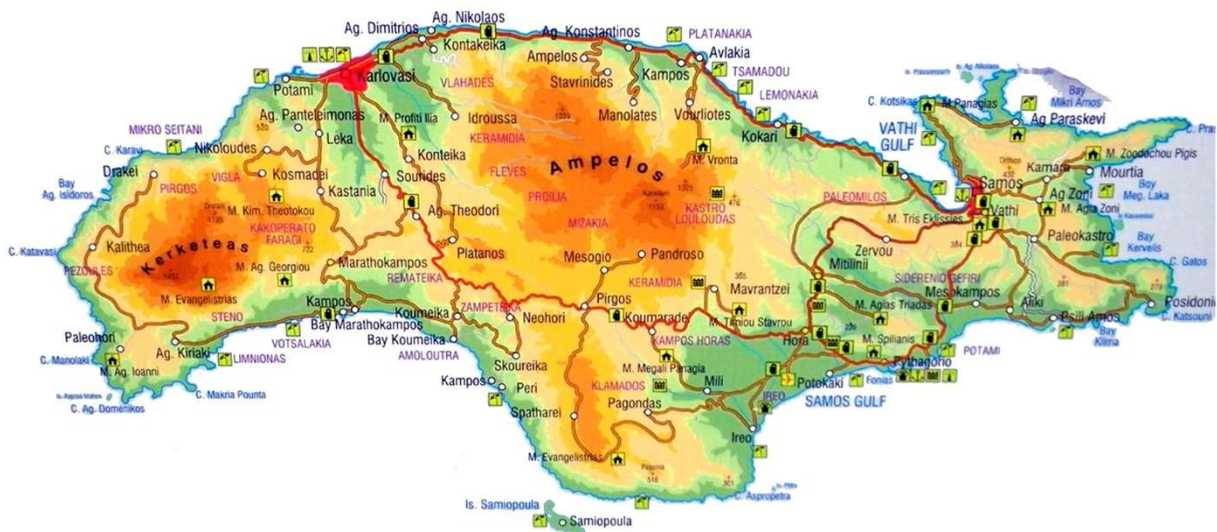


# SAMOS

GRIECHISCHES RESTAURANT

A Greek Island in the Centre of Berlin



**We will serve you with good Greek cuisine.  
A visit to SAMOS will become a special and  
culinary experience**

Leibnizstr. 56  
10629 Berlin  
Phone: 030 883 61 11  
Website: [Samos-Berlin.de](http://Samos-Berlin.de)

**SOUPS**

<b>1. Fassolada</b>	<b>5,60</b>
Original Greek bean soup <sup>A,F</sup>	
<b>2. Kreatosoupa</b>	<b>5,80</b>
Beef soup with vegetables <sup>A</sup>	
<b>3. Psarosoupa</b>	<b>5,80</b>
Fish soup with vegetables <sup>A,D</sup>	
<b>4. SAMOS-Suppe</b>	<b>5,50</b>
spicy tomato soup with minced beef <sup>A,C</sup>	
<b>610. Kotosoupa</b>	<b>5,80</b>
Chicken soup <sup>A,F</sup>	

**COLD APPETIZERS**

<b>5. Olives</b>	<b>4,90</b>
<b>6. Pepperoni</b>	<b>4,70</b>
<b>7. Tzatziki</b>	<b>5,20</b>
strained Greek yoghurt with cucumber, dill and garlic <sup>G</sup>	
<b>8. Taramas</b>	<b>5,20</b>
creamy cod roe beaten with olive oil and garlic <sup>A,D</sup>	
<b>9. Melitzanosalata</b>	<b>5,20</b>
grilled eggplant spread with olive oil and spices <sup>A,G</sup>	
<b>10. Kopanisti</b>	<b>5,50</b>
Feta cheese mashed with paprika and dill, spicy <sup>A,G</sup>	
<b>12. Piperosalata</b>	<b>7,70</b>
grilled red paprika with feta cheese vinegar, oil and dill <sup>A,G</sup>	
<b>13. Skordalia</b>	<b>5,00</b>
Potato salad beaten with garlic and spices <sup>A</sup>	
<b>14. Ntolmadakia</b>	<b>5,90</b>
vine leaves stuffed with rice and tzatziki <sup>A,G</sup>	
<b>15. Feta</b>	<b>6,30</b>
sheep's cheese <sup>G</sup>	
<b>17. Oktapodi</b>	<b>11,30</b>
Octopus marinated in vinegar and oil <sup>N</sup>	

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (&gt;10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

**MEZE-PLATE**

Tzatziki, Taramas, eggplant spread, beetroot, octopus, grilled paprika  
Feta cheese and spinach in a flaky puff pastry shell<sup>A,D,G,N</sup>

**827. for 1 person 11,40**  
**826. for 2 persons 21,90**

**OREKTIKA**

Tzatziki, Taramas, eggplant spread,, garlic spread,  
feta cheese, filled vine leaves and white beans<sup>A,D,G,N</sup>

**18. for 1 person 10,20**  
**19. for 2 persons 19,80**

**SAMOS-PLATE**

Fried eggplant and zucchini, flaky puff pastry filled with feta cheese,  
tzatziki, grilled paprika (cold) und baked feta cheese, <sup>A,D,G</sup>

**154. for 1 person 12,00**  
**155. for 2 persons 23,30**

**MEZE-GYROS**

Tzatziki, Taramas, garlic potato spread, eggplant salad, Onions, feta and gyros <sup>A,D,G</sup>

**830. for 1 person 11,80**

**WARM STARTERS**

<b>013. Baby Calamaretti</b> grilled or breaded <sup>A,N</sup>	<b>11,40</b>
<b>20. ½ Garlic Bread</b>	<b>4,00</b>
<b>22. Kolokithakia</b> fried zucchini served with tzatziki <sup>A,G</sup>	<b>10,70</b>
<b>24. Melitzanes</b> fried eggplant with tzatziki <sup>A,G</sup>	<b>10,70</b>
<b>26. Oktapodi</b> grilled octopus a side of tzatziki and garlic spread <sup>A,N</sup>	<b>12,50</b>
<b>29. Red Paprika</b> gilled with feta cheese and garnished with tomatoes <sup>A,G</sup>	<b>10,90</b>
<b>37. Feta Tiganiti</b> fried breaded feta cheese a side of tzatziki <sup>A,G</sup>	<b>9,80</b>
<b>156. Tiropitakia</b> Feta cheese baked in a flaky puff pastry shell a side of tzatziki <sup>A,G</sup>	<b>11,00</b>
<b>701. Feta Fournou</b> baked feta cheese with tomatoes and onions <sup>A,G</sup>	<b>10,20</b>

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

## OMELETTE

- 49. Omelett** **10,50**  
with feta cheese or mushrooms <sup>A,C,G</sup>

## SALADS

- 40. Halloumi** (cypriot cheese) grilled, on a bed of tomatoes <sup>A,G</sup> **9,30**
- 42. Pandzaria** **8,60**  
beetroot with garlic a side of Tzatziki and garlic spread <sup>A,G</sup>
- 43. Original Greek Salad** **10,70**  
tomatoes, cucumber, feta cheese, olives, pepperoni and onions <sup>A,G</sup>
- 44. Fassolia-Piaz** **8,60**  
white broad beans with onions <sup>A</sup>
- 45. Kotopoulo Salata** **14,10**  
mixed green salad with chicken breast fillet of the grill with tomatoes, olives, red pepper and cucumber with balsamico dressing <sup>A,G</sup>
- 46. Choriatiki** **10,20**  
Greek farmer's salad with lettuce, white cabbage, feta cheese, tomatoes, cucumber, pepperoni, olives and onions <sup>A,G</sup>
- 47. Salata-Tonno** **11,20**  
Tuna fish salad with egg <sup>A</sup>
- 1006. Halloumi-Salad** **13,00**  
fried halloumi cheese with a pork skewer on a bed of mixed salad <sup>A,G</sup>
- 1007. Chicken Salad** **12,50**  
with mushrooms <sup>A</sup>

## FROM THE POT

- 54. Exochiko** **20,40**  
Roast lamb with onions, baked potatoes, feta cheese, salad <sup>A,G</sup>
- 711. Lamb Shank** **19,80**  
with green beans, baked potatoes and salad <sup>A,G</sup>

**GRILLED LAMB**

<b>76. Lamb Chops</b>	<b>21,60</b>
with lemon potatoes and salad <sup>A</sup>	
<b>77. Lamb Fillet</b>	<b>23,90</b>
with vegetables and salad <sup>A</sup>	
<b>79. Lamb Skewer</b>	<b>22,80</b>
with baked potatoes and salad <sup>A</sup>	

**GRILLED SPECIALITIES**

<b>706. Small Gyros</b>	<b>12,60</b>
with baked potatoes, Tzatziki and salad <sup>A,G</sup>	
<b>66. Gyros</b>	<b>14,40</b>
with Greek rice noodles, Tzatziki and salad <sup>A,G</sup>	
<b>67. Gyros</b>	<b>15,80</b>
with Metaxa or mushrooms sauce a side of chips and salad <sup>A,C,G,J</sup>	
<b>68. Gyros</b>	<b>17,90</b>
with Metaxa sauce, covered with Edam gratin,with chips and salad <sup>A,C,G,J</sup>	
<b>69. Souvlaki</b>	<b>13,20</b>
a middle sized pork skewer with baked potatoes, Tzatziki and salad <sup>A,G</sup>	
<b>70. Souvlaki</b>	<b>15,60</b>
three pork skewers with chips, Tzatziki and salad <sup>A,G</sup>	
<b>151. Spezial Skewer</b>	<b>24,60</b>
beef fillet, pork loin, lamb fillet with baked potatoes and salad <sup>A</sup>	
<b>500. Mixed-Skewer</b>	<b>25,00</b>
lamb fillet and pork loin with broccoli, croquettes, sauce bearnaise, salad <sup>A,C,G,J</sup>	
<b>705. Minced Skewer</b>	<b>12,40</b>
two minced meat skewers with Gyros, chips and spicy sauce, salad <sup>A,C,J</sup>	
<b>1004. Pork Fillet Skewer</b>	<b>21,60</b>
with chips and salad <sup>A</sup>	

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (&gt;10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

**BIFTEKI**

<b>71. Bifteki</b>	<b>17,40</b>
with Metaxa sauce, covered with Edam gratin, with chips and salad <sup>A,C,G,J</sup>	
<b>72. Bifteki</b>	<b>15,60</b>
filled with feta cheese, served with Tzatziki, baked potatoes and salad <sup>A,G</sup>	
<b>73. Bifteki</b>	<b>16,80</b>
in mushroom or metaxa sauce with chips and salad <sup>A,C</sup>	
<b>89. Minced Meat Rolls</b>	<b>15,60</b>
In spicy tomato sauce or sauce Bearnaise a side rice and salad <sup>A,C,G,J</sup>	

**PORK DISHES**

<b>61. Pork Shop</b>	<b>15,40</b>
grilled, served with chips and salad <sup>A</sup>	
<b>75. Pork Fillet</b>	<b>20,10</b>
(filled with Edamer cheese, pepperonis, tomato) on lemon white wine sauce with chips and salad <sup>A,C,F,G,J</sup>	
<b>150. Pork Fillet</b>	<b>20,60</b>
grilled pork fillets with a variety of fresh vegetables and salad <sup>A</sup>	
<b>703. Pork Schnitzel</b>	<b>16,70</b>
breaded, with mushroom sauce served with chips and salad <sup>A,C,G,J</sup>	

**GRILLED BEEF**

<b>400. Beef Fillet</b>	<b>28,60</b>
on sauce Bearnaise with broccoli, croquettes and salad <sup>A,C,J</sup>	
<b>82. Beef Fillet</b>	<b>26,30</b>
with baked potatoes, herb butter and salad <sup>A,G</sup>	
<b>1001. Beef Fillet</b>	<b>28,90</b>
on mushroom or pepper sauce with chips and salad <sup>A,G,J</sup>	

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (&gt;10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

## GRILLED PLATTER

### Diafora Skaras

grilled platter with Gyros, Souvlaki, pork chop, meat ball, rice  
baked potatoes, Tzatziki and salad <sup>A,C,J</sup>

**84. per person 19,00**

### Samos-Platter

grilled platter with Souvlaki, pork chop, Gyros, meat balls, lamb chop,  
vegetables, Tzatziki and salad <sup>A,C,J</sup>

**87. per person 22,80**

### Fileta Skaras

beef fillet, lamb fillet and 2 lamb chops with fresh pan-fried vegetables, and salad <sup>A</sup>

**712. per person 26,40**

## FROM THE OVEN

### 011. Champignons

filled with spinach in cheese sauce or with minced meat baked  
with Edamer cheese <sup>A,C,G</sup>

**11,00**

### 92. Papoutsaki

eggplant filled with minced meat and baked with Feta cheese,  
served with baked potatoes and salad <sup>A,C,G</sup>

**15,50**

### 93. Mousakas

Eggplant pie with mince, potatoes, creme à la Béchamel  
and salad <sup>A,C,G</sup>

**16,00**

### 94. Arni Juwetsi

Lamb with Greek rice noodles, topped with feta cheese and salad <sup>A,C,G</sup>

**17,90**

### 708. SAMOS

Greek rice noodles, topped with Edamer cheese <sup>A,C,G</sup>

**11,40**

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

## VEGETARIAN DISHES

<b>97. Spanakopitakia</b>	<b>11,20</b>
stuffed puff pastry with spinach (spinach contains egg and some feta cheese) and Tzatziki <sup>A,C,G</sup>	
<b>102. Haniotiko</b>	<b>14,70</b>
vegetable casserole with broccoli, Zucchini, eggplant, tomato, feta cheese, potatoes, peppers, cheese and cream a la bechamel and salad <sup>A,C,G</sup>	
<b>32. Gigantes Juwetsi</b>	<b>9,60</b>
white giant beans with feta cheese and potatoes <sup>A,G</sup>	

## POULTRY DISHES

<b>702. Chicken Strips</b>	<b>16,00</b>
pan fried with various fresh vegetables and salad <sup>A</sup>	
<b>016. Chicken Breast Fillet</b>	<b>15,90</b>
on mushroom sauce with chips and salad <sup>A,J</sup>	
<b>836. Chicken Breast Fillet</b>	<b>15,90</b>
on curry sauce with rice and salad <sup>A,J</sup>	
<b>888. Chicken Skewer</b>	<b>15,50</b>
with yoghurt sauce, chips and salad <sup>A,G,J</sup>	
<b>51. Filled Chicken Breast Fillet</b>	<b>16,70</b>
(filled with spinach and feta cheese), served with lemon potatoes and salad <sup>A,C</sup>	

## NOODLE DISHES

<b>1011. Rigatoni in Cheese Sauce</b>	<b>12,10</b>
with chicken fillet and mushrooms, flavoured with Feta cheese <sup>A,C,J</sup>	
<b>48. Spaghetti Bolognese</b> <sup>A,J</sup>	<b>12,10</b>

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)



**FISH DISHES**

<b>104. Fresh Sardines</b>	<b>16,70</b>
pan fried, with creams and salad <sup>A,D,J</sup>	
<b>105. Calamari Rings</b>	<b>17,10</b>
breaded, served with creams and salad <sup>A,J,N</sup>	
<b>106. Fresh Barbounia</b>	<b>18,30</b>
red barbel with rice and salad <sup>A,D</sup>	
<b>107. Glossa</b>	<b>16,70</b>
pan fried fillet of lemon sole with creams and salad <sup>A,D,J</sup>	
<b>108. Kalamari</b>	<b>19,00</b>
Calamari from the grill with olive oil lemon dressing, vegetables and salad <sup>A,J,N</sup>	
<b>111. Garides Pikantikes</b>	<b>19,30</b>
grilled prawns in spicy tomato sauce with creams and salad <sup>A,D,J</sup>	
<b>014. Pike Perch Fillet</b>	<b>19,30</b>
pan fried with lemon potatoes, fresh pan-fried vegetables and salad <sup>A,D</sup>	

**Fish Platter**

prawns, calamari rings, red barbel, fillet of lemon sole and small anchovies  
with fresh pan-fried vegetables and salad <sup>A,D</sup>,

**152. per person 22,40**

<b>713. Skampis Special</b>	<b>20,60</b>
peeled prawns in tomato sauce with crab rice and salad <sup>A,D,J</sup>	
<b>57. Fresh Solomos</b>	<b>20,10</b>
grilled salmon steak with fresh pan-fried vegetables and salad <sup>A,D</sup>	
<b>58. Fillet of Lemon Sole</b>	<b>16,70</b>
with broccoli, rice and salad <sup>A,D</sup>	
<b>829. Dorade Royal - grilled</b>	<b>20,70</b>
with vegetables and salad <sup>A,D</sup>	
<b>704. Loup De Mer - grilled</b>	<b>20,70</b>
with vegetables and salad <sup>A,D</sup>	
<b>709. Fresh Small Anchovies</b>	<b>12,10</b>
pan fried, with salad <sup>A,D</sup>	

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

## FOR OUR LITTLE GUESTS

### 157. Children Souvlaki

little pork skewer with chips <sup>A</sup>

### 161. Children Schnitzel

with chips <sup>A</sup>

### 23. Spaghetti

with tomato sauce or sauce Bolognese <sup>A,J</sup>

## DESSERTS

### 39. Jaourti

Greek yoghurt with honey and nuts <sup>A,E,G,H</sup>

### 59. Homemade Baklava with Vanilla ice cream

Greek puff pastry filled with walnuts, soaked in syrup <sup>A,C,G,H</sup>

### 56. Homemade Galaktoboureko

Greek puff pastry filled with semolina pudding, 1 scoop of ice cream <sup>A,C,G,H,J</sup>

### 52. Homemade Loukoumades

yeast dough balls with honey and cinnamon and 1 scoop of ice cream <sup>A,C,G</sup>

### Mixed Sundae

1 scoop of vanilla, chocolate and strawberry ice cream <sup>A,G</sup>

63. without whipped cream and syrup <sup>A,G</sup>

62. with whipped cream and syrup <sup>A,G</sup>

#### Allergen Labelling

A – CEREALS CONTAINING GLUTEN: wheat, (such as spelt and forasan wheat), rye, barley, oats and products thereof

B - CRUSTACEANS: and products thereof

C - EGGS: and products thereof

D - FISH: and products thereof

E - PEANUTS: and products thereof

F - SOY: and products thereof

G - MILK: and products thereof

H – NUTS: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and products thereof

I - CELERY: and products thereof

J - MUSTARD: and products thereof

K - SESAME: and products thereof

L - SULPHUR DIOXIDE & SULPHITES: with more than 10mg/kg or 10mg/ltr

M – LUPIN: and products thereof

N - MOLLUSCS: and products thereof

Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances used in the production process in the kitchen may be present in addition to the designated allergens

All prices in Euro inclusive legal VAT

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C - Eier und Erzeugnisse daraus, D - Fisch und Erzeugnisse daraus, E - Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F - Soja und Erzeugnisse daraus, G - Milch und Erzeugnisse daraus, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie und Erzeugnisse daraus, J - Senf und Erzeugnisse daraus, K - Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, L - Schwefeldioxide und Sulfite (>10mg/Kg), M - Lupine, N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern)

## APERITIFS

280. Ouzo	2 cl	2,00
281. Campari <sup>1</sup>	4 cl	5,00
282 Sherry	5 cl	4,50
283. Martini	5 cl	4,50

## SPARKLING WINES/CHAMPAGNE

289. Prosecco	0,10 l	4,30
288. Prosecco Aperol	0,10 l	5,00
292. Fürst von Metternich	0,75 l	27,00
293. Moet & Chandon	0,75 l	100,00
294. Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0,75 l	120,00
276. Mumm	0,75 l	23,00

## NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
240. Coca-Cola <sup>1,3,9</sup> /light <sup>1,3,9,12</sup> / zero <sup>1,3,9,12</sup>	2,80	3,80
241. Fanta <sup>3</sup>	2,80	3,80
253. Sprite	2,80	3,80
254. Spezi <sup>1,3,9</sup>	2,90	3,90
255. Fassbrause <sup>1</sup>	2,90	3,90
247. Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	2,80	
251. Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	2,80	
249. Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	2,80	
252. Malt drink <sup>1</sup>	0,33 l	2,90
248. Mineral water	0,25 l	2,60
257. Mineral water	0,75 l	5,00
445. Still water	0,50 l	3,00
446. Still water	1,00 l	5,30

All prices in Euro, including VAT

1 with dye, 1. with preservatives, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 9 contains caffeine, 10. with quinine, 11 with sweeteners  
12 contains a source of phenylalaline. All prices in Euro, including VAT

## JUICES & NECTARS

	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
242. Maracuja-nectar	2,90	3,90
243. Apple juice	2,90	3,90
244. Orange juice	2,90	3,90
245. Banana nectar	2,90	3,90
246. Tomato juice	2,90	3,90
256. Sour cherry juice	2,90	3,90

## WARM BEVERAGES

335. Coffee <sup>9</sup>	cup	2,70
336. Greek mocca <sup>9</sup>	cup	2,50
343. Espresso <sup>9</sup>	cup	2,40
337. Cappuccino <sup>9</sup>	cup	3,00
341. Latte Macchiato <sup>9</sup>	glass	3,70
342. Latte <sup>9</sup>	cup	3,80
338. Tea	glass	2,00
339. Mulled Wine	glass	4,50
340. Grog with 4 cl rum <sup>1</sup>	glass	4,50

## LONGDRINKS

301. Campari 1 - Soda or. Orange	4 cl	7,50
302. Gin - Tonic <sup>10</sup> or. Orange	4 cl	7,50
303. Jack Daniels - Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,90
304. Whisky - Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,50
306. Cuba Libre <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,90
307. Wodka - Lemon <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,50

## BEERS ON TAP

	<u>0,30l</u>	<u>0,40l</u>	<u>0,50l</u>
136. Weihenstephaner Pilsner	3,40	3,70	4,20
331. Weihenstephaner Original Helle (Lager)	3,40	3,70	4,20
332. Samos - Beer		3,70	
328. Weihenstephaner Hefe Hell (Lager)	3,70		4,40
329. Alsterwasser (Beer & Sprite)	3,20	3,50	4,20
144. Weihenstephaner alkohol-free	3,70		4,20

All prices in Euro, including VAT

1 with dye, 1. with preservatives, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 9 contains caffeine, 10. with quinine, 11 with sweeteners  
12 contains a source of phenylalaline. All prices in Euro, including VAT

## BOITLED BEERS

330. Mythos Original Greek beer	btl. 0,33 l	3,40
320. Becks non-alcoholic	btl. 0,33 l	3,40
322. Berliner Weisse red <sup>3</sup> or green <sup>3</sup>	btl. 0,33 l	4,20
327. Köstritzer dark beer	btl. 0,33 l	3,60
325. Weihenstephaner wheat beer dark (dark Weizen)	btl. 0,50 l	4,30
324. Weihenstephaner crystal wheat bear (crystal Weizen)	btl. 0,50 l	4,30

## SPIRITS

		<u>2 cl</u>
266. Osborn Veterano <sup>3</sup>		2,60
267. Metaxa 5* Classic <sup>3</sup>		2,80
268. Metaxa 7* Amphora <sup>3</sup>		3,90
275. Metaxa Grande Fine <sup>3</sup>		5,50
269. Asbach Uralt		2,60
270. Calvados		2,60
271. Gin		3,50
272. Scotch Whisky <sup>3</sup>		4,50
273. Bourbon Whisky		5,00
274. Fernet Branca/Branca Menta		2,90
660. Averna /Ramazzotti		2,90
678. Amaretto		2,60
679. Sambuca		2,60
680. Jägermeister		2,60
681. Bailey' s Irish Cream		2,60
690. Wodka	btl. 0,70	35,00
691. Ouzo	btl. 0,70	25,00
692. Metaxa 5* Classic <sup>3</sup>	btl. 0,70	38,00
694. Bourbon/Scotch <sup>3</sup>	btl. 0,70	55,00

All prices in Euro, including VAT

1 with dye, 1. with preservatives, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 9 contains caffeine, 10. with quinine, 11 with sweeteners  
12 contains a source of phenylalaline. All prices in Euro, including VAT

**GREEK WHITE WINE BY THE GLAS**

<b>WHITE WINE</b>	200.	0,20l	5,10
Dry white wine from selected	233.	0,25l	5,60
grapes of the best Greek	201.	0,50l	10,40
mountainous regions	202.	1,00l	19,30
<b>IMYGLIKOS</b>	203.	0,20l	5,20
An exquisite semi sweet white wine with	234.	0,25l	5,70
golden yellow colour, a rich flavour, ripe fruit	204.	0,50l	10,40
and a well-balanced taste	206.	1,00l	19,30
<b>RETSINA</b>	209.	0,20l	5,00
World famous traditional Greek wine	236.	0,25l	5,60
with a taste of ripe grapes and a	210.	0,50l	9,80
fragrance of pine resin	211.	1,00l	18,30
<b>SAMOS</b>	218.	0,20l	5,30
sweet liqueur wine	237.	0,25l	5,90
	219.	0,50l	10,30
	220.	1,00l	19,50
<b>DEMESTICA</b>	206.	0,20l	5,10
A mild dry white wine from the best	235.	0,25l	5,70
indigenous grapes of the region	207.	0,50l	10,00
Patras - Peloponnes	208.	1,00l	18,90
<b>BOTTLE RETSINA MALAMATINA</b>	603.	0,50l	10,00
	617.	0,25l	5,50
<b>SPRITZER</b>	608.	0,20l	4,20
2ine containing mixed drink	444.	0,25l	4,70
	609.	0,50l	8,40
	229.	1,00l	15,80

All prices in Euro, including VAT

1 with dye, 1. with preservatives, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 9 contains caffeine, 10. with quinine, 11 with sweeteners  
12 contains a source of phenylalaline. All prices in Euro, including VAT

## GREEK RED WINES BY THE GLAS

<b>RED WINE</b>	212.	0,20l	5,20
dry red wine from selected grapes	238.	0,25l	5,70
of the best Greek mountainous regions	213.	0,50l	10,10
	214.	1,00l	19,50
<b>IMYGLIKOS</b>	215.	0,20l	5,20
an exquisite semi sweet white wine with	239.	0,25l	5,80
Deep red colour, intense aroma of ripe fruits	216.	0,50l	10,00
and a rich taste	217.	1,00l	19,60
<b>MAVRODAPHNE</b>	221.	0,20l	5,40
sweet wine	440.	0,25l	6,10
	222.	0,50l	10,30
	223.	1,00l	19,60
<b>NEMEA</b>	230.	0,20l	5,20
a fruity red wine from the sunny	442.	0,25l	5,70
Peloponnese	231.	0,50l	10,50
	232.	1,00l	19,60
<b>DEMESTICA</b>	224.	0,20l	5,30
a mild, dry red wine from the best	441.	0,25l	5,90
indigenous grapes of the region	225.	0,50l	10,30
Patras - Peloponnese	226.	1,00l	19,80

## GREEK ROSE WINES BY THE GLAS

<b>ROSE WINE</b>	227.	0,20l	5,30
soft, dry wine with a fresh aroma	443.	0,25l	5,80
and a pleasantly delicate flavour	228.	0,50l	10,80
	229.	1,00l	20,10

All prices in Euro, including VAT

1 with dye, 1. with preservatives, 3. with anti-oxidant, 4. with flavour enhancer, 9 contains caffeine, 10. with quinine, 11 with sweeteners  
12 contains a source of phenylalaline. All prices in Euro, including VAT

## WEISSWEINE AUS GRIECHENLAND

### **KTIMA -BIBLIA CHORA**

Der Weisswein "BIBLIA CHORA" eine sehr gelungene Kombination aus der Sauvignon-Blanc Traube und der berühmten griechischen Assyrtiko Traube, gewonnen aus der Gegend von Peloponnes (des nordgriechischen Pangeo-Massivs) besticht durch seine Reichhaltigkeit, sein fruchtiges Aroma und seiner Frische.

**Flasche 0,75 l | 31,00**

### **MANTINEIA -Moschofilero**

Diese autochthone griechische Traube ist mit der Region Mantinia in Arkadien verbunden. Die Traube hat eine rosa Haut aber weissen Saft Sie bringt einen Weisswein mit hohem Säuregehalt aber meist wenig Alkohol hervor, aromatisch und leicht im Geschmack

**Flasche 0,75 l | 25,00**

## ROSEWEIN

### **BIBLIA CHORA Rosé trocken**

Ein nerviger Wein mit betörendem Duft und einer intensiv schillernden Farbe die an Grantapfel erinnert. Das reichhaltige Aroma von roten Früchten wie Sauerkirsche, Blaubeere und wilder Erdbeere harmoniert hervorragend mit den leicht pikanten Gewürznoten, charakteristisch für die Syrah-Traube, gewachsen auf dem samtigen Boden der Ausläufer des Pangeongebirges.

Ein sehr ausbalancierter Wein mit sanften Tanninen, einer guten Säurestruktur und mit einem fruchtigen lang anhaltenden Abgang..

**Flasche 0,75 l | 32,00**



## ROTWEINE AUS GRIECHENLAND

### **TSANTALI -Rapsani**

Gold Gewinner des International Thessaloniki Wine Competition 2014. Rapsani wird aus den Sorten Xino-Mavro, Krasato und Stavroto' aus den Hängen des Olympos gekeltert. Er ist purpurrot in seiner Farbe mit Aromen von Beerenfrüchten und feinen Gewürznoten, vollmundig und weich im Geschmack und mit langem Abgang

**Flasche 0,75 l 30,00**

### **KTIMA -BIBLIA CHORA**

Der tief dunkle Rotwein "BIBLIA CHORA", eine Cuvée aus der Merlot und Cabernet Sauvignon und Agiorgitiko Traube wird aus der Region von Kavala (des nordgriechischen Pengeomassivs) gewonnen. Sein Bouquet erinnert an Schokolade, Waldbeeren, geröstete Nüsse und Vanille. Ein sehr samtiger, reichhaltiger Rotwein, indem sich die Vielfalt und Typizität der Gegend wider spiegelt

**Flasche 0,75 l 34,00**

### **NEMEA -Grande Reserve**

Tief-violette Farbe mit kräftigen roten Zügen. Aromatische Note von roten Früchten und Gewürzen. Robuste, gut verarbeitete Tannine. Der lange Abgang zeigt einen fruchtigen Geschmack. Ideal zu rotem Fleisch oder Käseplatten. Kleine Anbaugelände in der Berglandschaft von Nemea

**Flasche 0,75 l 27,00**