

Leibnizstr. 56
10629 Berlin
Telefon: 030 883 61 11
Webseite: Samos-Berlin.de

SUPPEN

1. Fassolada	6,30
Original griechische Bohnensuppe ^{A,F}	
2. Kreatosoupa	6,30
Rindfleischsuppe ^A	
3. Psarosoupa	6,50
Fischsuppe ^{A,D}	
4. SAMOS-Suppe	6,20
mit Gehacktem, extra scharf ^{A,C}	
610. Kotosoupa	6,50
Hühnersuppe ^{A,F}	

KALTE VORSPEISEN

5. Oliven	5,00
6. Peperoni	5,00
7. Tzatziki	5,50
Quark mit Gurken, Knoblauch und Dill ^G	
8. Taramas	5,80
pürierter Fischroggensenalat ^{A,D}	
9. Melitzanosalata	6,00
pürierter Auberginensalat, verfeinert mit Knoblauch ^{A,G}	
10. Kopanisti	6,20
Feta-Käse mit Paprika und Dill, scharf ^{A,G}	
13. Skordalia	5,60
pürierte Kartoffeln mit Essig, Öl und Knoblauch ^A	
14. Ntolmadakia	6,60
gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki ^{A,G}	
15. Feta	7,30
Schafskäse ^G	
17. Oktapodisalata	12,00
Oktopus in Essig und Öl ^N	

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

WARME VORSPEISEN

1013. Baby Calamaretti	12,90
gegrillt oder paniert ^{A,N}	
20. ½ Knoblauchbrot	5,00
22. Kolokithakia	12,80
Gebratene Zucchini dazu Tzatziki und Skordalia ^{A,G}	
24. Melitzanes	12,80
Gebratene Auberginen mit Tzatziki und Skordalia ^{A,G}	
25. Kolokithokeftedes	10,20
Zucchinibouletten mit Tzatziki ^{A,G}	
111. Garides Saganaki (Pikantikes)	14,90
Garnelen aus der Pfanne in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch ^{A,D,J}	
709. Frische kleine Sardellen	14,10
gebraten ^{A,D}	
26. Oktapodi	14,00
Gegrillter Oktopus mit Zwiebeln, Essig und Öl ^{A,N}	
29. Rote Paprika	12,80
gefüllt mit Feta dazu Tomaten ^{A,G}	
37. Feta Tiganiti	11,50
gebratener Feta-Käse, paniert, dazu Tzatziki ^{A,G}	
156. Tiropitakia	12,90
gefüllter Blätterteig mit Feta-Käse dazu Tzatziki ^{A,G}	
701. Feta Fournou	12,00
gebackener Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln ^{A,G}	

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

MEZE-TELLER

Tzatziki, Taramas, Auberginensalat, Rote Beete, Oktopus, gegrillte Paprika
Feta-Käse und Spinatteigtasche ^{A,D,G,N}

827. pro Person 13,30

OREKTIKA

Tzatziki, Taramas, Auberginensalat, Knoblauchsalat, Feta-Käse, Weinblätter
und dicke weiße Bohnen ^{A,D,G,N}

18. pro Person 11,00

SAMOS-PLATTE

Gebratene Auberginen und Zucchini, gefüllte Blätterteig mit Schafskäse,
Tzatziki, gegrillte Paprika (kalt) und gebratener Feta-Käse ^{A,D,G}

154. pro Person 13,00

MEZE-GYROS

Tzatziki, Taramas, Knoblauchsalat, Auberginensalat, Zwiebeln, Feta und Gyros ^{A,D,G}

830. pro Person 13,20

OMELETT

49. Omelett 12,30
mit Feta-Käse oder Champignons ^{A,C,G}

50. Omelett 13,50
mit Pfannengemüse ^{A,C,G}

SALATE

9036. Kleiner Beilagensalat ^{A,G} 3,00

40. Halloumi (zypriotischer Käse) gegrillt, auf gegrillter Tomate ^{A,G} 11,00

42. Pantzaria griechischer Rote Beete Salat mit Knoblauchöl ^{A,G} 8,00

43. Original Griechischer Salat 13,00
Tomate, Gurke, Feta-Käse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln ^{A,G}

45. Kotopoulo Salata 15,50
gemischter grüner Salat mit Hähnchenbrustfilet vom Grill, mit Tomaten, Oliven,
Peperoni und Gurke, dazu Balsamico-Dressing ^{A,G}

1006. Halloumi-Salat 14,90
gebratener Halloumi-Käse mit einem Souvlakispiess auf gemischtem Salat ^{A,G}

LAMM AUS DEM KOCHTOPF

711. Lammhaxe	22,00
mit Kartoffeln oder Reismudeln ^{A,G}	

LAMM VOM GRILL

76. Lammkotelette	24,70
mit Zitronenkartoffeln ^A	
77. Lammlachs	27,30
mit Gemüse ^A	
79. Lammspiess	26,10
mit Backkartoffeln ^A	

GEGRILLTE SPEZIALITÄTEN

66. Gyros	14,90
mit Reismudeln und Tzatziki ^{A,G}	
67. Gyros	17,90
mit Metaxa- oder Champignonsauce dazu Pommes ^{A,C,G,J}	
68. Gyros Spezial	18,90
mit Metaxasauce, überbacken mit Edamer, dazu Pommes ^{A,C,G,J}	
69. Souvlaki	13,70
ein mittlerer Fleischspieß mit Kartoffeln, Tzatziki ^{A,G}	
70. Souvlaki	16,90
drei Holzspiesse mit Pommes Frites, Tzatziki ^{A,G}	
151. Spezialspiess	26,50
Rinderfilet, Schweinefilet, Lammlachs mit Kartoffeln ^A	
500. Mixed-Spiess	28,60
Lammlachs und Schweinelachs mit Broccoli, Kroketten und Sauce Bernaise ^{A,C,G,J}	
705. Keftespiess	14,60
zwei Hackspiesse mit Gyros, Pommes und scharfer Sauce ^{A,C,J}	
1004. Gyros mit Bifteki (gefüllt mit Feta)	18,90
mit Metaxasauce, überbacken mit Edamer, Pommes Frites ^A	

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

BIFTEKI

71. Bifteki Spezial	18,50
mit Metaxasauce, überbacken mit Edamer, dazu Pommes ^{A,C,G,J}	
72. Bifteki gefüllt	16,90
gefüllt mit Feta-Käse dazu Tzatziki, Kartoffeln ^{A,G}	
73. Bifteki mit Sauce	19,40
in Champignonsauce oder Metaxasauce mit Pommes Frites ^{A,C}	
89. Hackfleischröllchen	16,90
mit pikanter Tomatensauce oder Sauce Bernaise dazu Reis ^{A,C,G,J}	

VOM SCHWEIN

61. Schweinekotelette	16,50
gegrillt, mit Pommes Frites ^A	
75. Schweinefilet	22,00
(gefüllt mit Edamer, Peperoni, Tomate) auf Zitronen-Weißweinsauce mit Pommes Frites ^{A,C,F,G,J}	
150. Schweinefilet	23,60
gegrillte Schweinefilets mit Pfannengemüse ^A	
703. Schweineschnitzel	18,30
paniert, mit Champignonsauce, dazu Pommes Frites ^{A,C,G,J}	

RIND VOM GRILL

400. Rinderfilet	32,60
auf Sauce Bernaise dazu Broccoli und Kroketten ^{A,C,J}	
82. Rinderfilet	30,00
mit Kartoffeln, Kräuterbutter ^{A,G}	
1001. Rinderfilet	33,00
auf Champignon- oder Pfeffersauce mit Pommes Frites ^{A,G,J}	

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

GRILLTELLER

Diafora Skaras

Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Schweinekotelette, Souzoukaki, Reis,
Kartoffeln, Tzatziki ^{A,C,J}

84. pro Person 19,90

Samos-Platte

Grillteller mit Souvlaki, Schweinekotelette, Gyros, Souzoukaki, Lammkotelette,
Gemüse, Kartoffeln, Tzatziki ^{A,C,J}

87. pro Person 25,00

Fileta Skaras

Rinderfilet, Lammlachs und 2 Lammkotelettes mit frischem Pfannengemüse ^A

712. pro Person 29,00

AUS DEM BACKOFEN

011. Champignons

gefüllt mit Spinat in Käsesauce oder Hackfleisch mit Edamer überbacken ^{A,C,G}

12,90

92. Papoutsaki

gefüllte Aubergine mit Gehacktem, überbacken mit Feta-Käse,
Kartoffeln ^{A,C,G}

17,00

93. Mousakas

Auberginenaufbau mit Gehacktem, Kartoffeln
Creme à la Béchamel ^{A,C,G}

17,50

94. Arni Juwetsi

Lammfleisch mit Reismudeln, überbacken mit Feta-Käse ^{A,C,G}

19,50

708. SAMOS

Reismudeln mit Gehacktem, überbacken mit Edamer ^{A,C,G}

13,30

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

VEGETARISCHE GERICHTE

97. Spanakopitakia	13,10
gefüllter Blätterteig mit Spinat (Spinat enthält Ei und etwas Feta-Käse)	
dazu Tzatziki ^{A,C,G}	
102. Haniotiko	16,00
Gemüseauflauf mit Broccoli, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Feta - Käse, Kartoffeln, Paprika, Käse und Creme à la Béchamel ^{A,C,G}	
32. Gigantes Juwetsi	11,30
weisse Riesenbohnen mit Feta-Käse und Kartoffeln ^{A,G}	

GEFLÜGELGERICHTE

702. Hähnchengeschnetzeltes	17,50
aus der Pfanne mit verschiedenem frischem Gemüse ^A	
016. Hähnchenbrustfilet	17,50
auf Champignonsauce mit Pommes Frites ^{A,J}	
888. Hühnerspiess	17,90
mit Tzatziki, Pommes Frites ^{A,G,J}	
51. Gefülltes Hähnchenbrustfilet	18,50
(mit Spinat und Feta - Käse) dazu Zitronenkartoffeln ^{A,C}	

NUDELGERICHTE

1011. Rigatoni Käsesauce	14,10
mit Hähnchenfiletspitzen und Champignons verfeinert mit Feta-Käse ^{A,C,J}	
47. Spaghetti mit Gemüse und Tomatensauce	15,80
48. Spaghetti Bolognese	14,10

FISCHGERICHTE

104. Frische Sardinen	18,50
gebraten, mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D,J}	
105. Kalamariringe	18,50
paniert, mit Reis und Pfannengemüse ^{A,J,N}	
106. Frische Barbounia	21,10
Rote Barben mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D}	
107. Glossa	18,50
gebratenes Rotzungenfilet mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D,J}	
108. Kalamari	21,00
Calamari vom Grill mit Olivenöl-Zitronendressing, Reis und Pfannengemüse ^{A,J,N}	
014. Zanderfilet	21,00
gebraten, mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D}	

Fischplatte

Garnelen, Kalamariringe, Rote Barbe, Rotzungenfilet und kleine Sardellen,
dazu frisches Pfannengemüse ^{A,D,N}

152. pro Person 25,60

57. Frischer Solomos	23,00
gegrilltes Lachssteak mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D}	
829. Dorade Royal - gegrillt	23,70
mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D}	
704. Loup De Mer - gegrillt	23,70
mit Reis und Pfannengemüse ^{A,D}	

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

157. Kindersouvlaki	7,50
kleiner Holzspieß mit Pommes ^A	
161. Kinderschnitzel	9,00
mit Pommes ^A	
23. Spaghetti	7,80
mit Tomatensauce oder Bolognese ^{A,J}	

NACHSPEISEN

39. Jaourti	6,70
Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen ^{A,E,G,H}	
59. Hausgemachter Baklava mit Vanilleeis	7,00
griechischer Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen, in Sirup getränkt ^{A,C,G,H}	
56. Hausgemachtes Galaktoboureko	7,30
griechischer Blätterteig gefüllt mit Grießpudding, 1 Kugel Eis ^{A,C,G,H,J}	
52. Hausgemachte Loukoumades	7,30
Hefeteigbällchen mit Honig und Zimt, dazu 1 Kugel Eis ^{A,C,G}	
Gemischter Eisbecher	
3 verschiedene Kugeln Eis ^{A,G}	
63. ohne Sahne und Sirup^{A,G}	4,50
62. mit Sahne und Sirup^{A,G}	5,60

Allergenlegende

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE: Weizen (wie Dinkel & Khorasanweizen), Roggen, Hafer, Gerste und Erzeugnisse daraus

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: Mandeln Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadanianüsse und Erzeugnisse daraus

I - Sellerie und Erzeugnisse daraus

J - Senf und Erzeugnisse daraus

K - Sesam und Erzeugnisse daraus

L - Schwefeldioxide und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw 10mg/ltr

M - Lupinen

N - Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern) und Erzeugnisse daraus

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt. / 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)

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l
240. Coca-Cola ^{1,3,9} /light ^{1,3,9,12} / zero ^{1,3,9,12}	3,30	4,40
241. Fanta ³	3,30	4,40
253. Sprite	3,30	4,40
254. Spezi ^{1,3,9}	3,30	4,40
255. Fassbrause ¹	3,30	4,40
247. Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	3,30	
251. Schweppes Ginger Ale ¹	3,30	
249. Schweppes Tonic Water ¹⁰	3,30	
252. Malztrunk ¹	0,33 l	3,40
248. Mineralwasser	0,33 l	3,40
257. Mineralwasser	0,75 l	5,60
445. Stilles Wasser	0,50 l	3,40
446. Stilles Wasser	1,00 l	5,90

SÄFTE & NEKTARE

	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
242. Maracuja-Nektar	3,40	4,50
243. Apfelsaft	3,20	4,40
244. Orangensaft	3,20	4,40
245. Bananen-Nektar	3,40	4,50
256. Sauerkirschsaft	3,40	4,50
279. Kiba	3,40	4,50

WARME GETRÄNKE

335. Kaffee ⁹	Tasse	3,50
336. Griechischer Mocca ⁹	Tasse	3,00
343. Espresso ⁹	Tasse	2,70
337. Cappuccino ⁹	Tasse	3,60
341. Latte Macchiato ⁹	Glas	4,50
342. Milchkaffee ⁹	Tasse	4,50
338. Tee	Glas	2,80
340. Grog mit 4 cl Rum ¹	Glas	5,60

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig,
10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalalinquelle

APERITIFS

280. Ouzo	2 cl	2,20
281. Campari ¹	4 cl	5,60
283. Martini	5 cl	5,00

SEKT/CHAMPAGNER

289. Prosecco	0,10 l	4,80
288. Prosecco Aperol	0,10 l	6,00
293. Moët & Chandon	0,75 l	112,00

BIERE VOM FASS

	<u>0,30l</u>	<u>0,40l</u>	<u>0,50l</u>
136. Weihenstephaner Pilsner	4,00	4,40	4,90
331. Weihenstephaner Original Helle	4,00	4,40	4,90
332. Samos - Bier	3,90	4,30	
328. Weihenstephaner Hefe Hell	4,40		5,10
329. Alsterwasser (Bier & Sprite)	3,80	4,10	4,90
144. Weihenstephaner alkoholfrei	4,40		5,10

FLASCHENBIERE

330. Mythos Original griechisches Bier	Fl. 0,33 l	3,80
320. Becks Alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80
322. Berliner Weisse rot ³ oder grün ³	Fl. 0,33 l	4,70
327. Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	4,00
325. Weihenstephaner Hefe dunkel	Fl. 0,50 l	5,10
324. Weihenstephaner Kristallweizen	Fl. 0,50 l	5,10

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig,
10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylallinquelle

LONGDRINKS

301. Campari 1 - Soda oder Orange	4 cl	8,40
302. Gin - Tonic ¹⁰ oder Orange	4 cl	8,40
303. Jack Daniels - Cola ^{1,3,9}	4 cl	8,80
304. Whisky - Cola ^{1,3,9}	4 cl	8,40
306. Cuba Libre ^{1,3,9}	4 cl	8,90
307. Wodka - Lemon ^{1,3,9}	4 cl	8,40

SPIRITUOSEN

	4 cl	
267. Metaxa 5* Classic ³		3,50
268. Metaxa 7* Amphora ³		4,40
271. Gin		4,50
272. Scotch Whisky ³		5,00
273. Bourbon Whisky		5,60
274. Fernet Branca/Branca Menta		3,20
660. Averna /Ramazzotti		3,50
678. Amaretto		3,40
679. Sambuca		3,40
680. Jägermeister		3,40
681. Bailey' s Irish Cream		3,40
690. Wodka	Fl. 0,70	39,20
691. Ouzo	Fl. 0,70	28,00
692. Metaxa 5* Classic ³	Fl. 0,70	42,60
694. Bourbon/Scotch ³	Fl. 0,70	61,60

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig,
10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylallinquelle

OFFENE GRIECHISCHE WEISSWEINE

WEISSWEIN	200.	0,20l	5,90
trockener Weisswein aus ausgesuchten	233.	0,25l	6,50
Traubensorten der besten griechischen	201.	0,50l	11,90
Bergregionen	202.	1,00l	21,20
IMYGLIKOS	203.	0,20l	6,00
ein erlesener halbsüßer Weisswein mit	234.	0,25l	6,60
goldgelber Farbe, einem reichen Aroma	204.	0,50l	12,00
reifer Frucht und einem gut ausgeglichenen Geschmack	206.	1,00l	21,90
RETSINA	209.	0,20l	5,90
weltbekannter, griechisch traditioneller	236.	0,25l	6,50
Wein mit einem Geschmack von reifen	210.	0,50l	11,20
Trauben und einem Duft nach Kiefernharz	211.	1,00l	20,70
SAMOS	218.	0,20l	6,20
süßer Likörwein	237.	0,25l	6,80
	219.	0,50l	11,90
	220.	1,00l	22,00
DEMESTICA	206.	0,20l	5,90
ein milder, trockener Weisswein aus besten	235.	0,25l	6,60
einheimischen Rebsorten der Region	207.	0,50l	11,40
Patras - Peloponnes	208.	1,00l	21,40
FLASCHE RETSINA MALAMATINA	603.	0,50l	11,40
	617.	0,25l	6,40
SCHORLE	608.	0,20l	4,90
weinhaltiges Mischgetränk	444.	0,25l	5,50
	609.	0,50l	9,60
	229.	1,00l	17,90

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig,
10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylallinquelle

OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

ROTWEIN	212.	0,20l	6,00
trockener Rotwein aus ausgesuchten	238.	0,25l	6,60
Traubensorten der besten griechischen	213.	0,50l	11,50
Bergregionen	214.	1,00l	22,00
IMYGLIKOS	215.	0,20l	6,00
ein erlesener halbsüßer Rotwein mit	239.	0,25l	6,70
tiefroter Farbe, intensivem Aroma,	216.	0,50l	11,40
reifer Frucht und reichem Geschmack	217.	1,00l	22,20
MAVRODAPHNE	221.	0,20l	6,30
süß	440.	0,25l	7,00
	222.	0,50l	11,80
	223.	1,00l	22,20
NEMEA	230.	0,20l	6,20
ein fruchtiger Rotwein aus dem sonnigen	442.	0,25l	6,80
Peloponnes	231.	0,50l	12,00
	232.	1,00l	22,20
DEMESTICA	224.	0,20l	6,20
ein milder, trockener Rotwein aus besten	441.	0,25l	6,80
einheimischen Rebsorten der Region	225.	0,50l	11,80
Patras - Peloponnes	226.	1,00l	22,40

OFFENE GRIECHISCHE ROSEWEINE

ROSEWEIN	227.	0,20l	6,20
sanfter, trockener Wein mit frischem Aroma	443.	0,25l	6,70
und einem angenehm feinen Geschmack	228.	0,50l	12,30
	229.	1,00l	22,70

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 9) koffeinhaltig,
10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylallinquelle

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 35,00

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 28,00

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 harmonisiert 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 36,00

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 Olymps 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 35,00

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 38,00

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 32,00