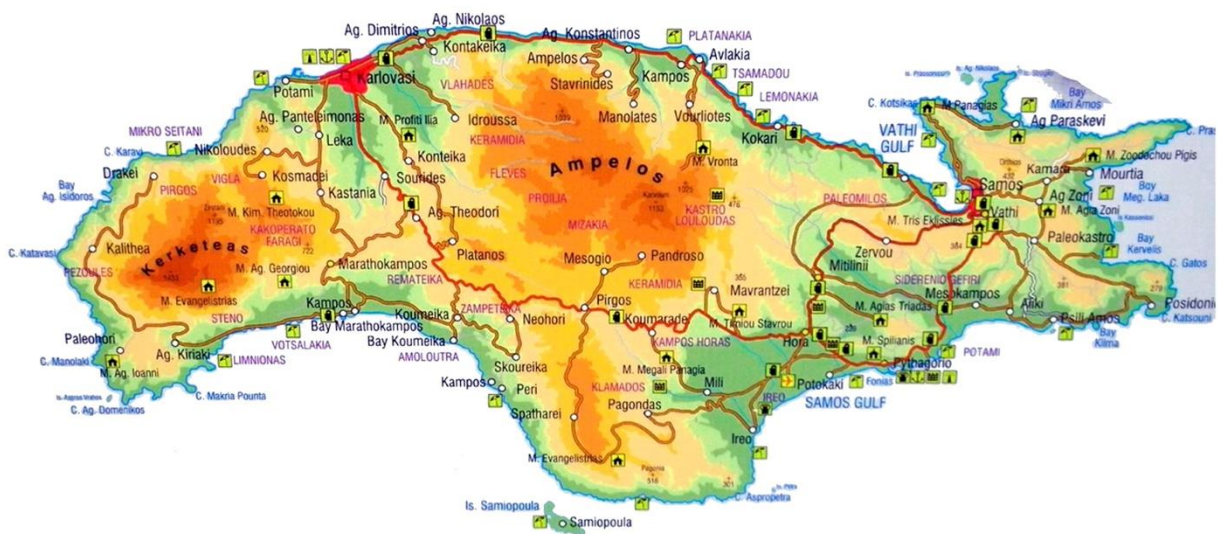


# SAMOS

GRIECHISCHES RESTAURANT

Eine griechische Insel im Herzen Berlins



**Wir bewirten Sie mit gut griechischer Küche.  
Ein Besuch im SAMOS wird so zu einem  
besonderen und kulinarischen Erlebnis**

Täglich geöffnet von 11.00 Uhr – 24.00 Uhr

Leibnizstraße 56  
10629 Berlin

Telefon: 030 883 61 11  
Webseite: [Samos-Berlin.de](http://Samos-Berlin.de)

## SUPPEN

<b>1. Fassolada</b> Original griechische Bohnensuppe	4,90
<b>2. Kreatosoupa</b> Rindfleischsuppe	5,00
<b>3. Psarosoupa</b> Fischsuppe	4,90
<b>4. SAMOS-Suppe</b> mit Gehacktem, extra scharf <sup>A,C</sup>	4,80
<b>610. Kotosoupa</b> Hühnersuppe <sup>A,F</sup>	5,00

## KALTE VORSPEISEN

<b>5. Oliven</b>	4,50
<b>6. Peperoni</b>	4,30
<b>7. Tzatziki</b> Quark mit Gurken, Knoblauch und Dill	4,50
<b>8. Taramas</b> pürierter Fischroggensenalat	4,50
<b>9. Melitzanosalata</b> pürierter Auberginensalat, verfeinert mit Knoblauch	4,50
<b>10. Kopanisti</b> Feta-Käse mit Paprika und Dill, scharf	4,80
<b>12. Piperosalata</b> gegrillte Paprika mit Feta-Käse, Essig, Öl und Dill	6,70
<b>13. Skordalia</b> pürierte Kartoffeln mit Essig, Öl und Knoblauch	4,30
<b>14. Ntolmadakia</b> gefüllte Weinblätter mit Reis, dazu Tzatziki	5,10
<b>15. Feta</b> Schafskäse	5,50
<b>17. Oktapodi</b> Oktopus in Essig und Öl	9,80

### MEZE-TELLER

Tzatziki, Taramas, Auberginensalat, Rote Beete, Oktopus, gegrillte Paprika  
Feta-Käse und Spinatteigtasche

**827. für 1 Person 9,90**  
**826. für 2 Personen 19,00**

### OREKTIKA

Tzatziki, Taramas, Auberginensalat, Knoblauchsalat, Feta-Käse, Weinblätter  
und dicke weiße Bohnen

**18. für 1 Person 8,90**  
**19. für 2 Personen 17,20**

### SAMOS-PLATTE

Gebratene Auberginen und Zucchini, gefüllte Blätterteig mit Schafskäse,  
Tzatziki, gegrillte Paprika (kalt) und gebratener Feta-Käse

**154. für 1 Person 10,50**  
**155. für 2 Personen 20,30**

### MEZE-GYROS

Tzatziki, Taramas, Knoblauchsalat, Auberginensalat, Zwiebeln, Feta und Gyros

**830. für 1 Person 10,30**

### WARMES VORSPEISEN

<b>013. Baby Calamaretti</b> gegrillt oder paniert	<b>9,90</b>
<b>20. ½ Knoblauchbrot</b>	<b>3,50</b>
<b>22. Kolokithakia</b> Gebratene Zucchini dazu Tzatziki	<b>9,30</b>
<b>24. Melitzanes</b> Gebratene Auberginen mit Tzatziki	<b>9,30</b>
<b>26. Oktapodi</b> Gegrillter Oktopus mit Tzatziki und Knoblauchsalat	<b>10,90</b>
<b>29. Rote Paprika</b> gefüllt mit Feta dazu Tomaten	<b>9,50</b>
<b>37. Feta Tiganiti</b> gebratener Feta-Käse, paniert, dazu Tzatziki	<b>8,50</b>
<b>156. Tiropitakia</b> gefüllter Blätterteig mit Feta-Käse dazu Tzatziki	<b>9,50</b>
<b>701. Feta Fournou</b> gebackener Schafskäse mit Tomaten und Zwiebeln	<b>8,90</b>



OMELETT

- 49. Omelett** 9,10  
mit Feta-Käse oder Champignons

SALATE

- 40. Halloumi** (zypriotischer Käse) gegrillt, auf Tomate 8,10
- 42. Pandzaria** 7,50  
Rote Beete mit Knoblauch dazu Tzatziki und Knoblauchsalat
- 43. Original Griechischer Salat** 9,30  
Tomate, Gurke, Feta-Käse, Oliven, Peperoni und Zwiebeln
- 44. Fassolia-Piaz** 7,50  
weisse dicke Riesenbohnen mit Zwiebeln
- 45. Kotopoulo Salata** 12,30  
gemischter grüner Salat mit Hähnchenbrustfilet vom Grill, mit Tomaten, Olive, Peperoni und Gurke, dazu Balsamico-Dressing
- 46. Choriatiki** 8,90  
griechischer Bauernsalat mit Kopfsalat, Weißkohlsalat, Feta, Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Zwiebeln
- 47. Salata-Tonno** 9,70  
Thunfischsalat mit Ei
- 1006. Halloumi-Salat** 11,30  
gebratener Halloumi-Käse mit einem Souvlakispiess auf gemischtem Salat
- 1007. Hähnchensalat** 10,90  
mit Champignons

**AUS DEM KOCHTOPF**

**54. Exochiko** 16,10  
Lammfleisch mit Zwiebelbällchen, Kartoffeln, Feta-Käse und Salat

**711. Lammhaxe** 15,40  
mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Salat

**LAMM VOM GRILL**

**76. Lammkotelette** 17,00  
mit Zitronenkartoffeln und Salat

**77. Lammlachs** 18,90  
mit Gemüse und Salat

**79. Lammspiess** 18,40  
mit Backkartoffeln und Salat

**GEGRILLTE SPEZIALITÄTEN**

**706. Kleines Gyros** 9,50  
mit Kartoffeln, Tzatziki und Salat

**66. Gyros** 11,50  
mit Reisnudeln, Tzatziki und Salat

**67. Gyros** 12,90  
mit Metaxa- oder Champignonsauce dazu Pommes und Salat

**68. Gyros** 13,90  
mit Metaxasauce, überbacken mit Edamer, dazu Pommes und Salat

**69. Souvlaki** 10,30  
ein mittlerer Fleischspiess mit Kartoffeln, Tzatziki und Salat

**70. Souvlaki** 12,50  
drei Holzspiesse mit Pommes Frites, Tzatziki und Salat

**151. Spezialspiess** 19,20  
Rinderfilet, Schweinefilet, Lammlachs mit Kartoffeln und Salat

**500. Mixed-Spiess** 19,90  
Lammlachs und Schweinelachs mit Broccoli, Kroketten und Sauce Bernaise  
dazu Salat

**705. Keftespiess** 12,40  
zwei Hackspiesse mit Gyros, Pommes und scharfer Sauce dazu Salat

**1004. Schweinefiletspiess** 17,20  
mit Pommes Frites und Salat

**BIFTEKI**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>71. Bifteki</b><br>mit Metaxasauce, überbacken mit Edamer, dazu Pommes und Salat                 | <b>13,80</b> |
| <b>72. Bifteki</b><br>gefüllt mit Feta-Käse dazu Kartoffeln und Salat                               | <b>12,40</b> |
| <b>73. Bifteki</b><br>in Champignonsauce oder Metaxasauce mit Pommes Frites und Salat               | <b>13,10</b> |
| <b>89. Hackfleischröllchen</b><br>mit pikanter Tomatensauce oder Sauce Bernaise dazu Reis und Salat | <b>12,50</b> |

**VOM SCHWEIN**

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>61. Schweinekotelette</b><br>gegrillt, mit Pommes Frites und Salat  | <b>13,40</b> |
| <b>75. Schweinefilet</b><br>(gefüllt mit Edamer, Peperoni, Tomate)<br>auf Zitronen-Weißweinsauce mit Pommes Frites und Salat | <b>17,50</b> |
| <b>150. Schweinefilet</b><br>gegrillte Schweinefilets mit verschiedenem frischem Gemüse, dazu Salat                          | <b>17,90</b> |
| <b>83. Schweinefleisch</b><br>geschnetzelt, aus der Pfanne mit verschiedenem frischem Gemüse,<br>Halloumi - Käse und Salat   | <b>15,10</b> |
| <b>703. Schweineschnitzel</b><br>paniert, mit Champignonsauce, dazu Pommes Frites und Salat                                  | <b>14,50</b> |

**RIND VOM GRILL**

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>400. Rinderfilet</b><br>auf Sauce Bernaise dazu Broccoli, Kroketten und Salat          | <b>24,90</b> |
| <b>82. Rinderfilet</b><br>mit Kartoffeln, Kräuterbutter und Salat                         | <b>22,90</b> |
| <b>1001. Rinderfilet</b><br>auf Champignon- oder Pfeffersauce mit Pommes Frites und Salat | <b>25,10</b> |

GRILLTELLER

**Diafora Skaras**

Grillteller mit Gyros, Souvlaki, Schweinekotelette, Souzoukaki, Reis, Kartoffeln, Tzatziki und Salat

**84. pro Person 14,80**

**Samos-Platte**

Grillteller mit Souvlaki, Schweinekotelette, Gyros, Souzoukaki, Lammkotelette, Gemüse, Kartoffeln, Tzatziki und Salat

**87. pro Person 17,80**

**Fileta Skaras**

Rinderfilet, Lammlachs und 2 Lammkotelettes mit frischem Pfannengemüse und Salat

**712. pro Person 19,90**

AUS DEM BACKOFEN

<b>011. Champignons</b>	<b>9,60</b>
gefüllt mit Spinat in Käsesauce oder Hackfleisch mit Edamer überbacken	
<b>92. Papoutsaki</b>	<b>13,50</b>
gefüllte Aubergine mit Gehacktem, überbacken mit Feta-Käse Kartoffeln und Salat	
<b>93. Mousakas</b>	<b>13,90</b>
Auberginenauflauf mit Gehacktem, Kartoffeln Creme à la Béchamel und Salat	
<b>94. Arni Juwetsi</b>	<b>13,90</b>
Lammfleisch mit Reismudeln, überbacken mit Feta - Käse dazu Salat	
<b>708. SAMOS</b>	<b>9,90</b>
Reismudeln mit Gehacktem, überbacken mit Edamer	



## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>97. Spanakopitakia</b>	<b>9,70</b>
gefüllter Blätterteig mit Spinat (Spinat enthält Ei und etwas Feta-Käse) dazu Tzatziki	
<b>102. Haniotiko</b>	<b>12,80</b>
Gemüseauflauf mit Broccoli, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Feta - Käse, Kartoffeln, Paprika, Käse und Creme à la Béchamel dazu Salat	
<b>32. Gigantes Juwetsi</b>	<b>8,30</b>
weisse Riesenbohnen mit Feta-Käse und Kartoffeln	

## GEFLÜGELGERICHTE

<b>702. Hähnchengeschnetzeltes</b>	<b>13,90</b>
aus der Pfanne mit verschiedenem frischem Gemüse und Salat	
<b>016. Hähnchenbrustfilet</b>	<b>13,80</b>
auf Champignonsauce mit Pommes Frites und Salat	
<b>836. Hähnchenbrustfilet</b>	<b>13,80</b>
auf Currysauce mit Reis und Salat	
<b>888. Hühnerspiess</b>	<b>13,50</b>
mit Joghurtsauce, Pommes Frites und Salat	
<b>51. Gefülltes Hähnchenbrustfilet</b>	<b>14,50</b>
(mit Spinat und Feta - Käse) dazu Zitronenkartoffeln und Salat	

## NUDELGERICHTE

<b>1011. Rigatoni Käsesauce</b>	<b>10,50</b>
mit Hähnchenfiletspitzen und Champignons verfeinert mit Feta-Käse	
<b>48. Spaghetti Bolognese</b>	<b>10,50</b>



FISCHGERICHTE

<b>104. Frische Sardinen</b> gebraten, mit Cremes und Salat	<b>14,50</b>
<b>105. Kalamariringe</b> paniert, mit Cremes dazu Salat	<b>14,90</b>
<b>106. Frische Barbounia</b> Rote Barben mit Reis und Salat	<b>15,90</b>
<b>107. Glossa</b> gebratenes Rotzungenfilet mit Cremes und Salat	<b>14,50</b>
<b>108. Kalamari</b> Calamari vom Grill mit Olivenöl-Zitronendressing, Gemüse und Salat	<b>16,50</b>
<b>111. Garides Pikantikes</b> gegrillte Garnelen in pikanter Tomatensauce mit Cremes und Salat	<b>16,80</b>
<b>014. Zanderfilet</b> gebraten, mit Zitronenkartoffeln, frischem Pfannengemüse und Salat	<b>16,80</b>

**Fischplatte**

Garnelen, Kalamariringe, Rote Barbe, Rotzungenfilet und kleine Sardellen,  
dazu frisches Pfannengemüse und Salat

**152. pro Person 19,50**

<b>713. Skampis Spezial</b> Garnelen „ohne Klamotten“ mit Krabbenreis in Tomatensauce dazu Salat	<b>17,90</b>
<b>57. Frischer Solomos</b> gegrilltes Lachssteak mit frischem Pfannengemüse, Reis und Salat	<b>17,50</b>
<b>58. Rotzungenfilet</b> mit Broccoli und Reis dazu Salat	<b>14,50</b>
<b>829. Dorade Royal - gegrillt</b> mit Gemüse dazu Salat	<b>18,00</b>
<b>704. Loup De Mer - gegrillt</b> mit Gemüse und Salat	<b>18,00</b>
<b>709. Frische kleine Sardellen</b> gebraten, mit Salat	<b>10,50</b>

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>157. Kindersouvlaki</b>	<b>6,00</b>
kleiner Holzspiess mit Pommes	
<b>161. Kinderschnitzel</b>	<b>6,90</b>
mit Pommes	
<b>23. Spaghetti</b>	<b>5,90</b>
mit Tomatensauce oder Bolognese	

NACHSPEISEN

<b>39. Jaourti</b>	<b>4,90</b>
Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	
<b>59. Hausgemachter Baklava mit Vanilleeis</b>	<b>4,90</b>
griechischer Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen, in Sirup getränkt	
<b>56. Hausgemachtes Galaktobourekó</b>	<b>5,00</b>
griechischer Blätterteig gefüllt mit Grießpudding, 1 Kugel Eis	
<b>52. Hausgemachte Loukoumades</b>	<b>5,00</b>
Hefeteigbällchen mit Honig und Zimt, dazu 1 Kugel Eis	
<b>Gemischter Eisbecher</b>	
je eine Kugel Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis	
<b>63. ohne Sahne und Sirup</b>	<b>3,00</b>
<b>62. mit Sahne und Sirup</b>	<b>4,00</b>

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, Macadonianüsse 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.

## 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

## SEKT/CHAMPAGNER

289. Prosecco	0,10 l	4,00
288. Prosecco Aperol	0,10 l	4,80
290. Piccolo Sekt	0,20 l	7,00
291. Sekt Hausmarke	0,75 l	23,00
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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<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>	2,60	3,60
241. Fanta <sup>3</sup>	2,60	3,60
253. Sprite	2,60l	3,50
254. Spezi <sup>1,3,9</sup>	2,70	3,70
255. Fassbrause <sup>1</sup>	2,70	3,70
247. Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>	2,60	
251. Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	2,60	
249. Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>	2,60	
252. Malztrunk <sup>1</sup>	0,33 l	2,70
248. Mineralwasser	0,25 l	2,40
257. Mineralwasser	0,75 l	4,80
445. Stilles Wasser	0,50 l	2,80
446. Stilles Wasser	1,00 l	5,00

## SÄFTE & NEKTARE

	<b>0,20 l</b>	<b>0,40 l</b>
242. Maracuja-Nektar	2,70	3,70
243. Apfelsaft	2,70	3,70
244. Orangensaft	2,60	3,70
245. Bananen-Nektar	2,70	3,70
246. Tomatensaft	2,70	3,70
256. Sauerkirschsaff	2,70	3,70

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 Phenylalilinquelle



## WARME GETRÄNKE

335. Kaffee <sup>9</sup>	Tasse	2,50
336. Griechischer Mocca <sup>9</sup>	Tasse	2,30
343. Espresso <sup>9</sup>	Tasse	2,80
337. Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	2,50
341. Latte Macchiato <sup>9</sup>	Glas	3,50
342. Milchkaffee <sup>9</sup>	Tasse	3,50
338. Tee	Glas	2,00
339. Glühwein	Glas	4,30
340. Grog mit 4 cl Rum <sup>1</sup>	Glas	4,00

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

261. Klarer	2 cl	2,40
262. Russischer Wodka	2 cl	2,60
264. Martell (franz. Cognac)	2 cl	3,50
265. Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	4,00

## LONGDRINKS

301. Campari 1 - Soda oder Orange	4 cl	7,00
302. Gin - Tonic <sup>10</sup> oder Orange	4 cl	7,00
303. Jack Daniels - Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,50
304. Whisky - Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,00
305. Asbach - Cola <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,00
306. Cuba Libre <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,50
307. Wodka - Lemon <sup>1,3,9</sup>	4 cl	7,00

## BIERE VOM FASS

	<u>0,30l</u>	<u>0,40l</u>	<u>0,50l</u>
136. Weihenstephaner Pilsner	3,20	3,50	4,00
331. Weihenstephaner Original Helle	3,20	3,50	4,00
332. Samos - Bier		3,30	
328. Weihenstephaner Hefe Hell	3,50	4,00	4,20
329. Alsterwasser (Bier & Sprite)	3,00	3,30	4,00
144. Weihenstephaner alkoholfrei	3,50		4,20

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 Phenylalilinquelle

FLASCHENBIERE

330. Mythos Original griechisches Bier	Fl. 0,331	3,20
320. Becks Alkoholfrei	Fl. 0,331	3,20
322. Berliner Weisse rot <sup>3</sup> oder grün <sup>3</sup>	Fl. 0,331	4,00
327. Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,331	3,40
325. Weihenstephaner Hefe dunkel	Fl. 0,501	4,10
324. Weihenstephaner Kristallweizen	Fl. 0,501	4,10

SPIRITUOSEN

		<b><u>2 cl</u></b>
266. Osborn Veterano <sup>3</sup>		2,60
267. Metaxa 5* Classic <sup>3</sup>		2,60
268. Metaxa 7* Amphora <sup>3</sup>		3,50
275. Metaxa Grande Fine <sup>3</sup>		5,00
269. Asbach Uralt		2,60
270. Calvados		2,60
271. Gin		3,10
272. Scotch Whisky <sup>3</sup>		4,00
273. Bourbon Whisky		4,50
274. Fernet Branca/Branca Menta		2,60
660. Averna /Ramazzotti		2,60
678. Amaretto		2,60
679. Sambuca		2,60
680. Jägermeister		2,60
681. Bailey' s Irish Cream		2,60
690. Wodka	Fl. 0,70	30,00
691. Ouzo	Fl. 0,70	25,00
692. Metaxa 5* Classic <sup>3</sup>	Fl. 0,70	35,00
694. Bourbon/Scotch <sup>3</sup>	Fl. 0,70	55,00

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 Phenylalilinquelle

GRIECHISCHE WEISSWEINE

<b>WEISSWEIN</b>	200.	0,20l	4,80
trockener Weisswein aus ausgesuchten	233.	0,25l	5,30
Traubensorten der besten griechischen	201.	0,50l	10,00
Bergregionen	202.	1,00l	19,00
<b>IMYGLIKOS</b>	203.	0,20l	4,90
ein erlesener halbsüßer Weisswein mit	234.	0,25l	5,40
goldgelber Farbe, einem reichen Aroma	204.	0,50l	10,10
reifer Frucht und einem gut ausgeglichenen Geschmack	206.	1,00l	19,00
<b>RETSINA</b>	209.	0,20l	4,70
weltbekannter, griechisch traditioneller	236.	0,25l	5,30
Wein mit einem Geschmack von reifen	210.	0,50l	9,50
Trauben und einem Duft nach Kiefernharz	211.	1,00l	18,00
<b>SAMOS</b>	218.	0,20l	5,00
süßer Likörwein	237.	0,25l	5,60
	219.	0,50l	10,00
	220.	1,00l	19,20
<b>DEMESTICA</b>	206.	0,20l	4,80
ein milder, trockener Weisswein aus besten	235.	0,25l	5,40
einheimischen Rebsorten der Region	207.	0,50l	9,70
Patras - Peloponnes	208.	1,00l	18,60
<b>FLASCHE RETSINA MALAMATINA</b>	603.	0,50l	9,70
	617.	0,25l	5,20
<b>SCHORLE</b>	608.	0,20l	3,90
weinhaltiges Mischgetränk	444.	0,25l	4,40
	609.	0,50l	8,10
	229.	1,00l	15,50

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 Phenylalilquelle



OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

<b>ROTWEIN</b>	212.	0,20l	4,90
trockener Rotwein aus ausgesuchten	238.	0,25l	5,40
Traubensorten der besten griechischen	213.	0,50l	9,80
Bergregionen	214.	1,00l	19,20
<b>IMYGLIKOS</b>	215.	0,20l	4,90
ein erlesener halbsüßer Rotwein mit	239.	0,25l	5,50
tiefroter Farbe, intensivem Aroma,	216.	0,50l	9,80
reifer Frucht und reichem Geschmack	217.	1,00l	19,30
<b>MAVRODAPHNE</b>	221.	0,20l	5,10
süß	440.	0,25l	5,70
	222.	0,50l	9,00
	223.	1,00l	19,30
<b>NEMEA</b>	230.	0,20l	4,90
ein fruchtiger Rotwein aus dem sonnigen	442.	0,25l	5,40
Peloponnes	231.	0,50l	10,20
	232.	1,00l	19,50
<b>DEMESTICA</b>	224.	0,20l	5,00
ein milder, trockener Rotwein aus besten	441.	0,25l	5,60
einheimischen Rebsorten der Region	225.	0,50l	10,00
Patras - Peloponnes	226.	1,00l	19,50

OFFENE GRIECHISCHE ROSEWEINE

<b>ROSEWEIN</b>	227.	0,20l	5,00
sanfter, trockener Wein mit frischem Aroma	443.	0,25l	5,50
und einem angenehm feinen Geschmack	228.	0,50l	10,50
	229.	1,00l	19,80

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 Phenylalinquelle