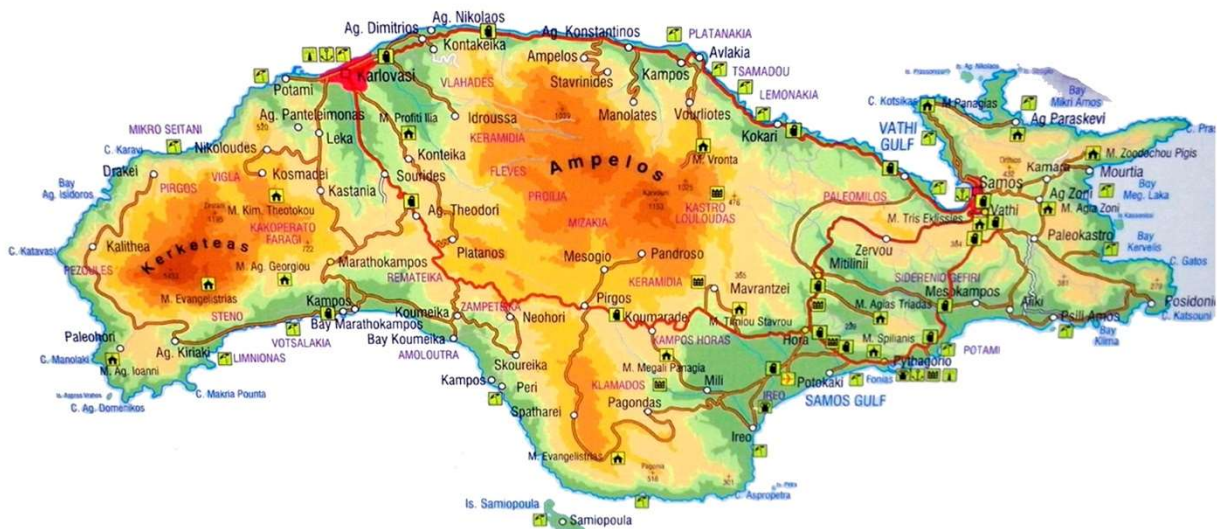


SAMOS

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**

Leibnizstr. 56

10629 Berlin

Telefon: 030 883 61 11

Webseite: Samos-Berlin.de

Супы

1. Фасолада	5,60
Греческий суп из фасоли ^{A,F}	
2. Креатозупа	5,80
Суп из говядины ^A	
3. Псарозупа	5,80
Рыбный суп ^{A,D}	
4. Суп-САМОС	5,50
Суп с фаршем ,острый	
610. Kotosoupa	5,80
Куриный суп	

Холодные закуски

5. Маслины	4,90
6. Пеперони	4,70
7. Дзадзики	5,20
Греческий йогурт с огурцом, чесноком и укропом ^G	
8. Тарамас	5,20
Пюрированный салат из икры рыбы ^{A,D}	
9. Мелидзаносалат	5,20
Икра из баклажан с чесноком ^{A,G}	
10. Копанисти	5,50
Козий сыр Фета с перцем и укропом, острый ^{A,G}	
12. Пиперосалата	7,70
Перец на грили с Сыром Фета, уксус, масло и укроп ^{A,G}	
13. Скордоля	5,00
Картофель пюре с уксусом ,маслом и чесноком ^A	
14. Долмадакя	5,90
Голубцы из виноградных листьев фаршированные рисом, дзадзики ^{A,G}	
15. Фета	6,30
Козий сыр ^G	
17. Охтаподи	11,30
Осьминог в уксусе и масле, подается с орегано ^N	

МЕЗЕ

Дзадзики, Тарамас, свекла, Осьминог, красный перец на грили, козий сыр фета,
Пирог из слоеного теста с шпинатом, Икра из баклажан с чесноком ^{A,D,G,N}

827. Порция на одного человека 11,40

826. Порция на двух человек 21,90

ОРЕКТИКА

Дзадзики, Тарамас, Икра из баклажан с чесноком, Чесночный салат, Фета Козий сыр, Долма –
Голубцы из виноградных листьев фаршированные рисом, Большая белая фасоль ^{A,D,G,N}

18. Порция на одного человека 10,20

19. Порция на двух человек 19,80

САМОС

Жареные баклажаны и кабачки, Пирог из слоеного теста с козым
сыром, Дзадзики, Красный Перец на грили(холодный), Жареный сыр Фета ^{A,D,G}

154. Порция на одного человека 12,00

155. Порция на двух человек 23,30

ГИРОС - ЗАКУСКА

Дзадзики, Тарамас, Икра из баклажан с чесноком, Чесночный салат, Лук, Фета Козий сыр,
Гирос ^{A,D,G}

830. Порция на одного человека 11,80

Горячие закуски

013. Кальмары 11,40

Гриль или кальмары в кляре ^{A,N}

20. ½ Чесночный хлеб 4,00

22. Колокитаки 10,70

Жареные кабачки с дзадзики ^{A,G}

24. Мелидзанес 10,70

Жареные баклажаны с дзадзики ^{A,G}

26. Охтаподи 12,50

Осьминог на гриле с дзадзики и чесночным салатом ^{A,N}

29. Красный перец 10,90

фаршированный фетой, помдры ^{A,G}

37. Фета тиганити 9,80

жаренная фета-сыр панированный, дзадзики ^{A,G}

156. Тиропитакия 11,00

пирожки из слоенного теста с сыром фета, дзадзики ^{A,G}

701. Фета фурно 10,20

жареный козий сыр с помидорами и луком ^{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)

Омлет

- 49. Омлет** **10,50**
с сыром Фета или шампиньонами ^{A,C,G}

Салаты

- 40. Халлуми** кипрский сыр с салатом на помидорах^{A,G} **9,30**
- 42. Падзария** **8,60**
Свекла с чесноком , дзадзики и чесночный салат ^{A,G}
- 43. Оригинальный греческий салат** **10,70**
Помидор, огурец, сыр фета, оливки, пепперони и лук ^{A,G}
- 44. Фассолия-Пиаци** **8,60**
белая большая фасоль с луком ^A
- 45. Куриный салат** **14,10**
Смешанный зеленый салат с филе куриной грудки на гриле, помидоры, оливки, острый перец, огурец. Заправка из бальзамического соуса ^{A,G}
- 46. Хорьятики** **10,20**
греческий деревенский салат, капуста ,фета, помидоры, огурцы , зеленый перец, оливки и лук ^{A,G}
- 47. Салат с тунцом** **11,20**
тунец с яйцом ^A
- 1006. Наллуми-салат** **13,00**
жаренный сыр-Халлуми ,сувлаки (шашлык) на салате ^{A,G}
- 1007. Куриный салат** **12,50**
с шампиньонами ^A

Вторые блюда

- 54. Эксотико** **20,40**
Баранина с луковыми шариками, картофель, сыр-Фета, салат ^{A,G}
- 711. Ягнёнок** **19,80**
тушеный ягненок с спаржевой фасолью, картофель и салат ^{A,G}

Баранина на гриле

76. Баранина на ребрышке	21,60
лимонный картофель , салат ^A	
77. Филе из баранины	23,90
овощи и салат ^A	
79. Шашлык из баранины	22,80
печеный картофель ,салат ^A	

Гриль

706. Маленький гирос	12,60
картофель, дзадзики и салат ^{A,G}	
66. Гирос	14,40
рисовые макароны, дзадзики и салат ^{A,G}	
67. Гирос	15,80
метакса или соус из шампиньенов,жареный картофель ,салат ^{A,C,G,J}	
68- Гирос	17,90
Гирос с соусом метакса, запеченный с сыром Эдамер, подается с картофелем фри и салатом. ^{A,C,G,J}	
69. Сувлаки	13,20
средний шашлык,картофель,дзадзики,салат ^{A,G}	
70. Сувлаки	15,60
три шашлыка, жареный картофель, дзадзики,салат ^{A,G}	
151. Шашлык – Особенный ^A	24,60
филе из говядины , филе из свинины, филе баранины, картофель, салат	
500. Шашлык – Микс	25,00
Филе баранины, филе свинины , брокколи , картофельные крокеты, соус Бернеис, салат ^{A,C,G,J}	
705. Кефтес-шпис	12,40
два шашлыка из фарша и гирос, жаренный картофель , острый соус, салат ^{A,C,J}	
1004. Шашлык из филе свинины	21,60
жареный картофель ,салат ^A	

Бифтеки

71. Бифтеки	17,40
с соусом метакса, запеченные с сыром Эдамер, подается с картофелем фри и салатом ^{A,C,G,J}	
72. Бифтеки	15,60
котлетки фаршированные сыром фета, картофель, дзадзики, салат ^{A,G}	
73. Бифтеки hier noch Metaxasauce dazu!	16,80
котлетки в соусе из шампиньонов, картофель, салат ^{A,C}	
89. Котлетки	15,60
в пикантном томатном соусе или соус Бернеис ,рис, салат ^{A,C,G,J}	

Свинина

61. Свинина на гриль на косточке	15,40
жареный картофель, салат ^A	
75. Филе из свинины	20,10
(фаршированное сыром Эдамер, зеленый перец, помидоры) соус из белого вина с лимоном, жареный картофель, салат ^{A,C,F,G,J}	
150. Филе из свинины	20,60
филе на гриле с различными свежими овощами, салат ^A	
703. Свиной шницель	16,70
панированная свинина, жаренный картофель, салат ^{A,C,G,J}	

Говядина на гриле

400. Филе из Говядины	28,60
соус Бернес, брокколи, картофельные крокеты, салат ^{A,C,J}	
82. Филе из Говядины	26,30
картофель, масло с зеленью, салат ^{A,G}	
1001. Филе из Говядины	28,90
соус из шампиньонов или соус из перца, салат ^{A,G,J}	

Гриль

Дьяфора скарас

Гирос, Сувлаки(шашлык)Свинина на косточке, котлетки судзукакья (по вкусу отдаленно напоминает люля-кебаб),рис, картофель, дзадзики,салат ^{A,C,J}

84. порция на одного человека 19,00

Самос

Сувлаки (шашлык), свинина на косточке, гирос, котлетки судзукакья, баранина на косточке, овощи, картофель, дзадзики, салат ^{A,C,J}

87. порция на одного человека 22,80

Филе на гриле

Говяжье филе, филе баранины, баранина на косточке 2 шт. Жареные овощи и салат ^A

712. порция на одного человека 26,40

Блюда из печи

011. Шампиньёны

11,00

Запеченные фаршированные шпинатом шампиньоны в сырном соусе или шампиньоны фаршированные мясом и запечённые в сыре Едамер ^{A,C,G}

92. Папутцаки

15,50

фаршированные мясом баклажаны, запеченные с сыром фета, картофель , салат ^{A,C,G}

93. Мусака

16,00

баклажаны, запеченные с мясным фаршем под традиционным соусом бешамель ^{A,C,G}

94. Арни Ювести

17,90

баранина с рисовыми макаронами запеченная с сыром фета, салат ^{A,C,G}

708. Самос

11,40

рисовые макароны с фаршем запеченные с сыром Едамер ^{A,C,G}

Вегетарианские блюда

97. Шпанакопита	11,20
пирог с шпинатом (шпинат с яйцом и сыром фета) дзадзики ^{A,C,G}	
102. Ханиотико	14,70
овощная запеканка с брокколи, кабочки, баклажаны, помидоры, сыр Фета, картофель, красный перец, сыр и традиционный соус бешамель ^{A,C,G}	
32. Гигантес Юветис	9,60
белая большая фасоль с сыром фета, картофель ^{A,G}	

Блюда из птицы

702. Курица	16,00
рубленое куриное мясо на сковороде с различными овощами, салат ^A	
016. Филе из куриной грудинки	15,90
соус из шампиньонов, жареный картофель, салат ^{A,J}	
836. Филе из куриной грудинки	15,90
соус кари, рис, салат ^{A,J}	
888. Куриный шашлык	15,50
соус из йогурта, картофель, салат ^{A,G,J}	
51. Фаршированное куриное филе	16,70
шпинат, сыр фета, картофель в лимонном соусе, салат ^{A,C}	

Блюда из макарон

1011. Ригатони в сырном соусе	12,10
с куриным мясом и шампиньонами, сыр фета ^{A,C,J}	
48. Спагетти Болонезе ^{A,J}	12,10

Блюда из рыбы

104. Свежие сардины	16,70
жареные сардины, крем (дзадзики),салат ^{A,D,J}	
105. Кальмары	17,10
панированные кальмары,крем (дзадзики),салат ^{A,J,N}	
106. Свежая Барбуни (Барабулька)	18,30
рис,салат ^{A,D}	
107. Глоса	16,70
филе камбалы с кремом (дзадзики),салат ^{A,D,J}	
108. Кальмары	19,00
Кальмары на гриле с оливковым маслом в лимонным соусом ^{A,D,J}	
111. Гаридес Пиканतिकес	19,30
криветки на гриле в пикантном томатном соусе, крем (дзадзики),салат ^{A,D,J}	
014. Филе из судака	19,30
жареный судак с картофелем в лимонном соусе, жареные овощи и салат ^{A,D}	

Рыбная тарелка

Креветки, кольца кальмаров, барабулька,
камбала, маленькие сардели, свежие жареные овощи и салат ^{A,D,N}

152. Порция на одного человека 22,40

713. Скампи Специаль	20,60
Креветки без панциря,рисом с криветками с томатным соусом,с алат ^{A,D,J}	
57. Свежий Лосось	20,10
Стейк из лосося на гриле, свежие жареные овощи, рис и салат ^{A,D}	
58. Филе из Камбалы	16,70
Броколи,рис ,салат ^{A,D}	
829. Дорадо Рояль	20,70
дорадо на гриле, овощи, салат ^{A,D}	
704. Лоуп де мер	20,70
морской окунь,овощи,салат ^{A,D}	
709. Свежие маленькие сардели	12,10
жареные сардели, салат ^{A,D}	

Для наших маленьких гостей

157. Детский Сувлаки	6,50
маленький шашлычок на деревянном шампуре, салат ^A	
161. Детский шницель	7,50
жареный картофель ^A	
23. Спагетти	6,50
томатный соус или соус болонезе ^{A,J}	

Десерт

39. Ягурти	5,50
греческий йогурт с мёдом и орехами ^{A,E,G,H}	
59. Домашняя пахлова	5,80
греческое слоеное тесто фаршированное орехами в сиропе ^{A,C,G,H}	
56. Домашнее Галактобуреко	6,00
пирог из слоенного теста, запеченный со сладким кремом, шарик мороженого ^{A,C,G,H,J}	
52. Домашние Лукумадес	6,00
пончики с медом, корица, шарик мороженого ^{A,C,G}	
Мороженое	
Шарик – ванильное, шоколадное, клубничное мороженое ^{A,G}	
63. без сливок и сиропа ^{A,G}	3,50
62. с сливками и сиропом ^{A,G}	4,50

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, Pekanüsse, 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.

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)

APERITIFS

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

SEKT/CHAMPAGNER

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 l	0,40 l
240. Coca-Cola ^{1,3,9} /light ^{1,3,9,12} / zero ^{1,3,9,12}	2,80	3,80
241. Fanta ³	2,80	3,80
253. Sprite	2,80	3,80
254. Spezi ^{1,3,9}	2,90	3,90
255. Fassbrause ¹	2,90	3,90
247. Schweppes Bitter Lemon ¹⁰	2,80	
251. Schweppes Ginger Ale ¹	2,80	
249. Schweppes Tonic Water ¹⁰	2,80	
252. Malztrunk ¹	0,33 l	2,90
248. Mineralwasser	0,25 l	2,60
257. Mineralwasser	0,75 l	5,00
445. Stilles Wasser	0,50 l	3,00
446. Stilles Wasser	1,00 l	5,30

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 Phenylalaninquelle

SÄFTE & NEKTARE

	<u>0,20 l</u>	<u>0,40 l</u>
242. Maracuja-Nektar	2,90	3,90
243. Apfelsaft	2,90	3,90
244. Orangensaft	2,90	3,90
245. Bananen-Nektar	2,90	3,90
246. Tomatensaft	2,90	3,90
256. Sauerkirschsft	2,90	3,90

WARME GETRÄNKE

335. Kaffee ⁹	Tasse	2,70
336. Griechischer Mocca ⁹	Tasse	2,50
343. Espresso ⁹	Tasse	2,40
337. Cappuccino ⁹	Tasse	3,00
341. Latte Macchiato ⁹	Glas	3,70
342. Milchkaffee ⁹	Tasse	3,80
338. Tee	Glas	2,00
339. Glühwein	Glas	4,50
340. Grog mit 4 cl Rum ¹	Glas	4,50

LONGDRINKS

301. Campari 1 - Soda oder Orange	4 cl	7,50
302. Gin - Tonic ¹⁰ oder Orange	4 cl	7,50
303. Jack Daniels - Cola ^{1,3,9}	4 cl	7,90
304. Whisky - Cola ^{1,3,9}	4 cl	7,50
306. Cuba Libre ^{1,3,9}	4 cl	7,90
307. Wodka - Lemon ^{1,3,9}	4 cl	7,50

BIERE VOM FASS

	<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	3,40	3,70	4,20
332. Samos - Bier		3,70	
328. Weihenstephaner Hefe Hell	3,70		4,40
329. Alsterwasser (Bier & Sprite)	3,20	3,50	4,20
144. Weihenstephaner alkoholfrei	3,70		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 Phenylalinquelle

FLASCHENBIERE

330. Mythos Original griechisches Bier	Fl. 0,33 l	3,40
320. Becks alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,40
322. Berliner Weisse rot ³ oder grün ³	Fl. 0,33 l	4,20
327. Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33 l	3,60
325. Weihenstephaner Hefe dunkel	Fl. 0,50 l	4,30
324. Weihenstephaner Kristallweizen	Fl. 0,50 l	4,30

SPIRITUOSEN

		<u>2 cl</u>
266. Osborn Veterano ³		2,60
267. Metaxa 5* Classic ³		2,80
268. Metaxa 7* Amphora ³		3,90
275. Metaxa Grande Fine ³		5,50
269. Asbach Uralt		2,60
270. Calvados		2,60
271. Gin		3,50
272. Scotch Whisky ³		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	Fl. 0,70	35,00
691. Ouzo	Fl. 0,70	25,00
692. Metaxa 5* Classic ³	Fl. 0,70	38,00
694. Bourbon/Scotch ³	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 Phenylalinquelle

OFFENE GRIECHISCHE WEISSWEINE

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

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 Phenylalalinquelle

OFFENE GRIECHISCHE ROTWEINE

ROTWEIN	212.	0,20l	5,20
trockener Rotwein aus ausgesuchten	238.	0,25l	5,70
Traubensorten der besten griechischen	213.	0,50l	10,10
Bergregionen	214.	1,00l	19,50
IMYGLIKOS	215.	0,20l	5,20
ein erlesener halbsüßer Rotwein mit	239.	0,25l	5,80
tiefroter Farbe, intensivem Aroma,	216.	0,50l	10,00
reifer Frucht und reichem Geschmack	217.	1,00l	19,60
MAVRODAPHNE	221.	0,20l	5,40
süß	440.	0,25l	6,10
	222.	0,50l	10,30
	223.	1,00l	19,60
NEMEA	230.	0,20l	5,20
ein fruchtiger Rotwein aus dem sonnigen	442.	0,25l	5,70
Peloponnes	231.	0,50l	10,50
	232.	1,00l	19,60
DEMESTICA	224.	0,20l	5,30
ein milder, trockener Rotwein aus besten	441.	0,25l	5,90
einheimischen Rebsorten der Region	225.	0,50l	10,30
Patras - Peloponnes	226.	1,00l	19,80

OFFENE GRIECHISCHE ROSEWEINE

ROSEWEIN	227.	0,20l	5,30
sanfter, trockener Wein mit frischem Aroma	443.	0,25l	5,80
und einem angenehm feinen Geschmack	228.	0,50l	10,80
	229.	1,00l	20,10

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 Phenylalilinquelle

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