

Griechische Spezialitäten

Taverna Samos

Lernen Sie die griechische Gastfreundlichkeit und Kultur
in einer gepflegten und angenehmen Atmosphäre kennen



Potsdamer Str. 68 | 14513 Teltow

Tel.: 03328 / 30 53 20

:

Montag

Ruhetag

Dienstag - Samstag

16:00 -23:00

Sonntag

15:00 -22:00

Warme Küche bis 21:30

Alle Speisen auch außer Haus

Bar- oder EC-Zahlung möglich

KEINE Debit oder Kreditkarte

Taverna Samos

Kalte Vorspeisen

Κρύα Ορεκτικά

- | | |
|---|---------|
| 1. TZATZIKI | 6,60 € |
| Joghurt ^A mit Dill, Gewürzen, Knoblauch und geriebener Gurke | |
| 2. FETA | 7,90 € |
| Griechischer Schafskäse ^A Natur, mit Olive, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Oregano und Olivenöl | |
| 3. KOPANISTI | 7,60€ |
| Griechischer Schafskäse ^A mit roter Paprika, Chilli und mit Olivenöl püriert. (pikant) | |
| 4. TARAMOSALATA | 7,40 € |
| Paste aus Fischrogen ^B und Kartoffeln verfeinert mit Öl und Zitrone | |
| 5. SKORDALIA (leicht warm serviert) | 6,80€ |
| Stampfkartoffeln mit Knoblauch, Olivenöl und Essig | |
| 6. MELITZANOSALATA | 7,40 € |
| Frisches Auberginenmus (Aus dem Ofen) mit fein gehackten roten Paprikastückchen und einem Hauch von Knoblauch mit Olivenöl | |
| 7. ELIES | 6,50 € |
| Grüne und schwarze Oliven (mit Kern) mariniert in Essig und Olivenöl | |
| 8. MESES SAMOS | 16,90 € |
| Kalter Vorspeisenteller ^{ABC}
Tzatziki, Feta, Kopanisti, Taramosalata, Skordalia, Melitzanosalata, Oliven, Peperoni, Tomate, Gurken, Rote Bete und Zwiebeln | |

Taverna Samos

Warme Vorspeisen

Ζεστά Ορεκτικά

- | | | |
|-----|---|---------|
| 10. | SKORDOPITA
Pita-Knoblauchbrot ^J , gegrillt mit Knoblauchbutter ^A | 4,90 € |
| 11. | SKORDOPSOMO
Knoblauchbrot ^J aus dem Ofen mit Knoblauchbutter ^A | 5,80 € |
| 12. | KNOBLAUCHBROT SPECIAL
Knoblauchbrot ^{HJ} aus dem Ofen, gefüllt mit Tomaten, Feta ^A ,
Edamer ^{1A} und Knoblauchbutter ^A | 7,30 € |
| 13. | MANITARIA KREMA
Frische Champignons leicht mehliert und frittiert mit Knoblauchsahnesauce. | 11,40 € |
| 14. | MANITARIA TIGANITA II
Frische Champignons aus der Pfanne mit Knoblauch und Zwiebeln | 10,20 € |
| 15. | FETA SAGANAKI
Gebratener paniertes Feta ^A mit Tomaten, Lauchzwiebeln,
Oliven und Peperoni | 11,10 € |
| 16. | FETA PSITI
Gebackener Feta ^A mit klein gehackten Tomaten, Zwiebeln,
Peperoni, Oliven, Oregano und Olivenöl | 10,90 € |
| 17. | HALOUMI
Gegrillte Haloumischeiben ^A (Käsespezialität aus Zypern) auf gegrillten
Tomatenscheiben serviert mit Olivenöl | 11,40 € |
| 18. | MPOUYIOURDI
Feta mit Tomaten, grüne Spitzpaprika, sowie verschiedene Käsesorten
mit Olivenöl und Oregano, aus dem Ofen (leicht pikant) | 11,90 € |
| 19. | KOLOKITHAKIA TIGANITA
Gebratene Zucchini-scheiben leicht mehliert ^{CJ} , dazu Tzatziki ^A | 9,40 € |
| 20. | MELITZANES TIGANITES
Gebratene Auberginenscheiben leicht mehliert ^{CJ} , dazu Tzatziki ^A | 9,40 € |

Taverna Samos

Warme Vorspeisen

Ζεστά Ορεκτικά

- | | |
|--|----------------|
| 21. SPANAKOPITAKIA | 9,90 € |
| 4 Hausgemachte Blätterteigtaschen ^J gefüllt mit Spinat, dazu Tzatziki ^A | |
| 22. TIROPITAKIA | 9,90 € |
| 4 Hausgemachte Blätterteigtaschen ^{JC} gefüllt mit Feta ^A , dazu Tzatziki ^A | |
| 23. PIPERAKIA PSITA | 7,80 € |
| Gegrillte Peperoni mit püriertem Knoblauch und Olivenöl | |
| 24. PIKILIA | 23,50 € |
| Kalter und warmer Vorspeisenteller ^{ABC}
wie MESES SAMOS dazu warme Tiropitakia, Spanakopitakia, Saganaki, Auberginen, Zucchini, Champignons | |

Warme Vorspeisen (mit Fleisch)

Ζεστά Ορεκτικά

- | | |
|---|----------------|
| 25. TIGANIA CHIRINI | 10,90 € |
| gebratene Schweinefleischwürfel mit Zwiebeln, Paprikascheiben und Lauchzwiebeln geschwenkt in der Pfanne mit Oregano.– Zitronensaft und mit Senf abgeschmeckt | |
| 26. TIGANIA KOTA | 10,90 € |
| gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Paprikastreifen, geschwenkt in der Pfanne mit Senf.-Zitronensaft und abgelöscht mit Weißwein | |
| 27. KEFTEDAKIA ME SALSA NTOMATA | 9,80 € |
| Hackfleischbällchen aus gemischten Hackfleisch, mit Zwiebeln in einer fruchtigen Tomatensauce | |
| 28. PITA GYROS | 11,50 € |
| Pitabrot ^J mit Gyros ^E , Tzatziki ^A , Tomaten, Krautsalat und Zwiebeln
(AUSSER HAUS 9,50 €) | |

Taverna Samos

Suppen

Σούπες

- | | | |
|-----|---|--------|
| 35. | FASSOLADA
Hausgemachte Bohnensuppe mit Möhren | 7,90 € |
| 36. | KOTOSUPA
Hausgemachte Hühnersuppe mit Reis und Möhren | 8,90 € |

Salate

Σαλάτες

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | CHORIATIKI
Griechischer Bauernsalat mit Feta ^A , Tomaten, Gurken, Lauchzwiebeln, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln und Oregano | 15,80 € |
| 41. | PANTZAROSALATA
Rote Bete-Salat mit Knoblauch, Olivenöl und Lauchzwiebeln | 9,10 € |
| 42. | NISIOTIKI
Thunfisch ^B mit Eisberg-Krautsalat und Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni und Feta ^A | 16,20 € |
| 43. | SAMOS SALATA
Geschnetztes Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Paprika, Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Broccoli ^F auf Eisberg- Krautsalatbeet serviert. | 18,90 € |
| 44. | KRAUTSALAT
hausgemachter Krautsalat mit Tomaten, Oliven und Peperoni | 4,90 € |
| 45. | BEILAGESALAT | 4,50 € |

Taverna Samos

Nudelgerichte

Ζυμαρικά

- 46. TAGLIATELLE LEPTOKARYA** **17,20 €**
Bandnudeln mit Paprikastreifen und Brokkoli in einer Pesto-Basilikum-Sahnesauce mit geriebener Feta oder geriebener Parmigano
- 47. MAKARONIA ME FETA** **16,60 €**
Spaghetti^J mit Cherrytomaten und Aubergine in einer Tomaten-Knoblauchsauce, mit geriebener Feta
- 48. MAKARONIA SPEZIAL** **16,70 €**
Spaghetti^J mit Metaxa-Sahnerahmsauce^{ACDEF} mit Paprikastreifen und geriebener Parmigano
- 49. MAKARONIA MANITARIA** **16,70 €**
Spaghetti^J in Rahmsahnesauce^{ACDEF} mit frischen Champignons und geriebener Parmigano

Vegetarische Gerichte

Γιά Χορτοφάγους

- 50. KOLOKITHOKEFTEDES** **15,90 €**
Mehlierte^J Zucchiniabällchen mit geriebenen Zucchini, Mohrrüben, Dill, Minze, geriebenem Feta^A und Edamer^{1A} aus der Pfanne dazu Tzatziki^A
- 51. BROKOLA** **15,40 €**
Broccoli in Rahmsahnesauce^{ACDEF} mit Edamer^{1A} überbacken
- 53. FASOLAKIA** **16,90 €**
Grüne Bohnen in Tomatensauce mit Ofenkartoffeln und geriebenem Feta^A überbacken
- 54. GIGANTES** **15,90 €**
Riesenbohnen⁶ in pikanter Tomatensauce mit Paprikastückchen und geriebenem Feta^A überbacken

Taverna Samos

Gyrosgerichte

Γύρος

- | | |
|---|----------------|
| 63. GYROS | 20,70 € |
| Schweinefleisch ^E vom Drehspeiß mit Zwiebeln und Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat | |
| 64. GYROS SKORDATOS | 21,90 € |
| Gyros ^E in Champignons-Knoblauch-Sahnesauce ^A dazu Beilage & Salat | |
| 65. GYROS KAFTEROS | 22,50 € |
| Gyros ^E in scharfer Tomatensauce mit Paprika, Cherrytomaten, Zwiebeln dazu Beilage & Salat | |
| 66. GYROS SPEZIAL (in Gusspfanne) | 23,50 € |
| Gyros ^E in Metaxa-Rahmsahnesauce ^{ACDEF} mit Edamer ^{A1} überbacken dazu Beilage & Salat | |
| 67. GYROS JUWETSI | 21,80 € |
| Gyros ^E mit Reisnudeln und Edamer ^A überbacken, dazu Salat | |
| 68. GYROS MAKARONIA | 22,40 € |
| Gyros ^E mit Bandnudeln in einer pikanten Tomatensauce mit Cherrytomaten und Zwiebeln aus der Pfanne und geriebener Parmigano | |

Vom Grill

Σχάρας

- | | |
|---|----------------|
| 83. SOUVLAKIA | 21,90 € |
| 2 Schweinefiletspeße ^E mit Tzatziki ^A und Zwiebeln dazu Beilage & Salat | |
| 84. SOUTZOUKAKIA | 21,40 € |
| 3 Hackfleischsteaks ^{CE} mit Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat | |
| 85. BIFTEKI | 23,90 € |
| Hackfleischsteak ^{CE} gefüllt mit Feta ^A und Edamer, Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat | |

BEILAGEN

Pommes Frites - Röstkartoffeln - Kroketten - Reisnudeln -
Ofenkartoffeln in Tomatensauce

Taverna Samos

Grillteller

Πιατέλες Σχάρας

- | | |
|---|----------------|
| 70. ATHEN-TELLER | 22,90 € |
| Gyros ^E , Schweinefiletspieß dazu Tzatziki ^A , Beilage & Salat | |
| 71. HELLAS-TELLER | 24,90 € |
| Gyros ^E , Schweinefiletspieß, Soutzoukaki ^{EC} dazu Tzatziki ^A ,
Beilage & Salat | |
| 72. SIRTAKI-TELLER | 28,90 € |
| Gyros ^E , Schweinefiletspieß, Soutzoukaki ^{EC} , Lammkotelett dazu Tzatziki ^A ,
Beilage & Salat | |
| 73. SAMOS-TELLER | 28,50 € |
| Gyros ^E , 1 Bifteki (gefüllt), 1 Souvlaki (gefüllt) dazu Tzatziki ^A ,
Beilage & Salat (Füllung: Feta) | |
| 74. PYTHAGORAS-TELLER | 26,20 € |
| Gyros ^E , Hähnchenbrustfilet, Lammkotelett dazu Tzatziki ^A , Beilage & Salat | |
| 75. MIX-TELLER | 24,90 € |
| Gyros, Hähnchenbrustfilet und Souzoukaki
mit Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat | |
| 76. PIATO FILETO | 27,40 € |
| 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet und 1 Hähnchenbrustfilet
dazu Tzatziki ^A Beilage & Salat | |
| 77. PRIZOLA CHIRINI | 23,50 € |
| Schweinenacken gegrillt (ca. 350 gr.) mariniert mit Zitrone, Oregano und Senf,
dazu Tzaziki Beilage & Salat | |

BEILAGEN

Pommes Frites - Röstkartoffeln - Kroketten - Reisnudeln -
Ofenkartoffeln in Tomatensauce

Taverna Samos

Hähnchen

Κοτόπουλο

- 90. KOTOPOULO SNITSEL** **22,90 €**
paniertes Hähnchenbrustfilet mit Zitrone und Beilage & Salat
- 91. KOTOPOULO TIGANITO** **24,40 €**
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Zucchini, Cherrytomaten in Tomaten-Knoblauchsauce dazu Beilage & Salat
- 92. KOTOPOULO SKARAS** **23,90 €**
Hähnchenbrustfilet (ca. 350 gr.) gegrillt, mit Kräuterbutter dazu Beilage & Salat
- 93. CHEFTELLER** **24,90 €**
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Broccoli, gebraten in Curry-Käse-Rahmsahnesauce^{ACDEF} dazu Beilage & Salat
- 94. KOTOPOULO MAKARONIA** **23,50 €**
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Bandnudeln und frischen Champignons in einer Sahnesauce dazu geriebener Parmigano
- 95. KOTOPOULO KATERINA** **25,40 €**
Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Broccoli, Paprika in Metaxasauce dazu Beilage & Salat

Aus der Gusspfanne

Τηγανιές

- 97. ZEUS-PFANNE** **25,90 €**
3 Schweinefiletmedaillons mit Champignons in Metaxa-Rahmsahnesauce^{ACDEF} und Edamer^{1A} überbacken dazu Beilage & Salat
- 98. SOUTZOUKAKIA SPEZIAL** **25,40 €**
3 Hackfleischsteaks^{EC} in Metaxa-Rahmsahnesauce^{ACDEF} mit Edamer^{1A} überbacken dazu Beilage & Salat

BEILAGEN

Pommes Frites - Röstkartoffeln - Kroketten - Reisnudeln -
Ofenkartoffeln in Tomatensauce

Taverna Samos

Lamm vom Grill

Αρνί Σχάρας

- | | |
|--|----------------|
| 105. LAMM-TELLER | 28,90 € |
| 2 Lammfilet, 2 Lammkoteletts mit Tzaziki dazu Beilage & Salat | |
| 106. PAIDAKIA | 29,90 € |
| 5 Lammkoteletts mit Tzaziki dazu Beilage & Salat | |
| 107. LAMMFILET NATUR | 30,20 € |
| Lammfilets (ca. 330 gr.) mit Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat | |
| 108. FILETO ARNAKI | 31,40 € |
| Lammfilets (ca. 330 gr.) mit Metaxa-Rahmsahnesauce ^{ACDEF} dazu Beilage & Salat
(auf Wunsch auch mit einer anderen Sauce) | |

Aus dem Ofen

Μαγειρευτά

- | | |
|--|----------------|
| 123. MOUSAKAS | 22,90 € |
| Kartoffeln-Auberginen-und Zuchhinscheiben-Auflauf mit Hackfleisch in Tomatensauce und Bechamelcreme ^{AJC} überbacken dazu Salat | |
| 124. KOTSI KOKKINISTO | 25,60 € |
| Aus dem Ofen geschmorte Lammhaxe in feiner Tomaten-Kräutersauce mit Möhren und Paprikastreifen dazu Beilage & Salat | |
| 125. EXOCHIKO | 29,80 € |
| Lammfleisch aus der Keule mit Ofenkartoffeln, Tomaten, Peperoni, Oliven, Paprika und geriebenem Feta ^A überbacken dazu Salat | |
| 126. JUWETZI ARNI | 28,40€ |
| geschmortes Lammfleisch aus der Keule mit Reisnudeln und Käse Überbacken | |
| 127. ARNI MAKARONIA | 29,80 € |
| Lammfleisch aus der Keule im eigenen Saft geschmort mit Spaghetti, Cherrytomaten, Paprikastückchen und geriebenem Feta ^A dazu Salat | |

BEILAGEN

Pommes Frites - Röstkartoffeln - Kroketten - Reisnudeln -
Ofenkartoffeln in Tomatensauce

Taverna Samos

Schnitzel

Σνίτσελ

- 111. CHIRINO TIGANITO** 21,90 €
Paniertes Schweineschnitzel^{AJC} Wiener Art mit frischer Zitrone dazu Beilage & Salat
- 112. KYNIGOS** 23,90 €
Paniertes^{AJC} Schweineschnitzel in Champignons-Rahmsahnesauce^{ACDEF}
dazu Beilage & Salat (auf Wunsch auch mit einer anderen Sauce)

Meeresgerichte

Θαλασσινά

- 114. GARIDOMAKARONADA** 28,30 €
Bandnudeln mit Rotgarnelen^I und Cherrytomaten aus der Pfanne
in Tomatenknoblauchsauce dazu geriebenem Feta^A mit Salat
- 115. GARIDES GRILL** 29,90 €
6 gegrillten Scampis^I (ohne Kopf) am Spieß mit Paprika und Zitrone
dazu Beilage & Salat
- 116. KALAMARIA TIGANITA** 23,90 €
hausgemachte Tintenfischringe^I leicht mehliert^J mit Zitrone
dazu Beilage & Salat
- 117. SOLOMOS** 28,70 €
Gegrilltes Lachsfilet^B mit Zitronen-Olivenöl dazu Beilage & Salat
- 118. GAVROS** 15,90 €
Kleine gebratene Sardelen^B leicht mehliert^J aus der Pfanne mit frischer Zitrone
dazu Salat
- 119. SARDELES** 15,80 €
gegrillte Sardelen mariniert mit Zitronen-Olivenöl mit
Knoblauch-Stampfkartoffeln dazu Salat
- 120. CHILOPITES KALAMARI** 24,90 €
Bandnudeln mit hauchdünnen Kalamaris aus der Pfanne mit Paprikastreifen
in einer Sahne-Pesto-Basilikumsauce und geriebener Parmigano

BEILAGEN

Pommes Frites - Röstkartoffeln - Kroketten - Reismnudeln -
Ofenkartoffeln in Tomatensauce

Taverna Samos

Kinderspeisekarte

Παιδικά

310. SOUVLAKI	8,90 €
1 Schweinefiletspieß ^E mit Pommes-Frites & Gurken	
311. GYROS	8,50 €
Gyros ^E mit Pommes-Frites & Gurken	
313. SPAGHETTI^J	6,20 €
mit Tomatensauce	
314. SOUZOUKAKI	8,50 €
Hackfleischsteak ^{CE} mit Pommes-Frites & Gurken	
315. PSARAKI	7,60 €
4 Fischstäbchen ^{BAJ} mit Pommes-Frites & Gurken	

Auch mit einer anderen Beilage nach Ihrer Wahl serviert!

Nur für Kinder bis 12 Jahre!

Taverna Samos

Extra Beilagen

Συνοδευτικά

137.	POMMES FRITES / RÖSTKARTOFFELN	4,00 €
138.	OFENKARTOFFELN in Tomatensauce	4,50 €
139.	KROKETTEN	4,00 €
140.	REISNUDELN	4,00 €
142.	PFANNENGEMÜSE	4,70 €
143.	BROCCOLI NATUR	4,40 €
144.	RIESEN BOHNEN ⁶	6,10 €
145.	GRÜNE BOHNEN IN TOMATENSAUCE	6,10 €
146.	EDAMER ^{1A} (gerieben)	1,60 €
147.	FETA ^A (gerieben)	1,90 €
148.	BROTKORB extra	1,30 €
149.	KETCHUP / MAYONAISE	0,40 €
150.	Paket extra	0,90 €

Extra Saucen

Σάλτσες

151.	METAXA-RAHMSAHNESAUCE ^{ACDEF}	3,80 €
152.	SAHNESAUCE ^A	3,60 €
153.	TOMATENSAUCE	3,40 €
154.	CHAMPIGNONS-RAHMSAHNESAUCE ^{ACDEF}	4,10 €
156.	SCHARFESAUCE Tomatensauce mit Zwiebeln, Paprika und Peperoni	4,30 €

Taverna Samos

Für den kleinen Hunger

Μικρά Πιάτα

320. SOUVLAKI	15,80 €
1 Schweinefiletspieß ^E mit Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat	
321. GYROS	15,60 €
Gyros ^E mit Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat	
322. GYROS KREMA	16,10 €
Gyros ^E mit Sahnesauce ^A dazu Beilage & Salat	
323. GYROS METAXA	16,10 €
Gyros ^E mit Metaxa-Rahmsahnesauce ^{ACDEF} dazu Beilage & Salat	
324. GYROS , SOUZOUKAKI	16,90 €
Gyros ^E und Boulette ^{CE} mit Tzatziki ^A dazu Beilage & Salat	
325. STEKAKI MIKRO	15,80 €
paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art dazu Beilage & Salat	
328. KOTOPOULO	16,90 €
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne mit Broccoli, gebraten in Curry-Käse-Rahmsahnesauce ^{ACDEF} dazu Beilage & Salat	

BEILAGEN

Pommes Frites - Röstkartoffeln - Kroketten - Reismudeln -
Ofenkartoffeln in Tomatensauce

Taverna Samos

Desserts

Επιδόρπια

- | | | |
|------|--|--------|
| 158. | GRIECHISCHER JOGHURT^A
mit Honig und Walnüssen | 5,70 € |
| 159. | PASTA SOKOLATINA
kleine griechische cremige Schokoladentorte | 6,40 € |

Eis

Παγωτά

- | | | |
|------|---|--------|
| 161. | GEMISCHTES EIS^A
Vanille ¹ , Erdbeere und Schoko | 4,60 € |
| 163. | PORTION SAHNE^A | 1,10 € |
| 164. | 1 KUGEL EIS^A - Amarena oder Mango | 1,60 € |

Warme Getränke

Ζεστά Ποφήματα

- | | | | |
|------|---|-------|--------|
| 167. | ESPRESSO | Tasse | 2,50 € |
| 168. | DOPPELTER ESPRESSO | Tasse | 3,60 € |
| 170. | GRIECHISCHER MOCCA | Tasse | 2,90 € |
| 171. | LATTE MACCHIATTO Heiße Milch ^A , Espresso und Milchschaum ^A | Glas | 4,30 € |
| 173. | LATTE AMARETTO Latte Macchiatto ^A verfeinert mit Amaretto | Glas | 4,80 € |
| 174. | KAFFEE CREMA | Tasse | 3,60 € |
| 175. | MILCHKAFFEE^A | Tasse | 4,40 € |
| 177. | CAPPUCCINO mit aufgeschäumter Milch ^A und Kakao | Tasse | 3,90 € |
| 178. | TEE - VERSCHIEDENE SORTEN (Eilles Tee)
Schwarzer Tee, Kamillentee, Pfefferminztee, Kräutertee, Grüner Tee, Früchtetee, Rooibos-Vanilletee | Glas | 3,40 € |
| 179. | HEISSE SCHOKOLADE^A
(Schweizer Schokolade — Caotina) | Tasse | 4,20 € |
| 181. | GROG (4 cl RUM) POTT 54% | Glas | 5,40 € |

Taverna Samos

Alkoholfreie Getränke (Flasche)

185.	GRIECHISCHES STILLES WASSER	0.5 L	3,90 €	1 L	7,40 €
186.	MINERAL WASSER	0,25 L	3,40 €	0,75 L	7,90 €
188.	COCA COLA ZERO	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,90 €
193.	SCHWEPPES BITTER LEMON	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,90 €
194.	SCHWEPPES TONIC WATER	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,90 €
195.	SCHWEPPES GINGER ALE	0,2 L	3,50 €	0,4 L	5,90 €
197.	MALZTRUNK			0,33 L	3,80 €

Αναψυκτικά

Alkoholfreie Getränke

187.	COCA COLA ^{1,9}	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
189.	SPEZI (Mischgetränk)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
190.	FANTA	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
191.	SPRITE	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
192.	FASSBRAUSE	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
196.	APFELSCHORLE (Mischgetränk)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €

Αναψυκτικά

Säfte und Nektare

200.	APFELSAFT	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
201.	ORANGESAFT	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
202.	KIRSCHNEKTAR	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €
203.	KIBA Mischgetränk)	0,2 L	3,00 €	0,4 L	5,50 €

Χυμοί

Säfte (Flasche)

204.	TOMATENSAFT	0,2 L	3,80 €
------	-------------	-------	--------

Χυμοί

Taverna Samos

Spirituosen und Magenbitter

210.	OUZO	0,2 cl	2,40 €
211.	OUZO PLOMARI	0,2 cl	2,70 €
213.	WODKA	0,2 cl	2,70 €
216.	JÄGERMEISTER	0,2 cl	2,70 €
218.	RAMAZZOTI mit Eis und Zitrone	0,2 cl	2,70 €
219.	UNDERBERG	0,2 cl	2,70 €
220.	SAMBUCA mit Kaffeebohnen, flambiert	0,2 cl	2,70 €
223.	AMARETTO ¹	0,2 cl	2,70 €
224.	BAILEY'S ¹ AUF EIS	0,4 cl	4,90 €

Οινοπνευματώδη

Longdrinks mit 4 cl Spirit

226.	HAVANNA COLA ^{1,9} / CUBA LIBRA COLA	0,2 L	7,70 €
227.	BACARDI COLA ^{1,9} / CAPTAIN MORGAN COLA	0,2 L	7,70 €
228.	WODKA (ORANGE ODER LEMON ¹⁰)	0,2 L	7,70 €
229.	WHISKY COLA ^{1,9} Johnnie Walker oder Ballantine's	0,2 L	8,20 €
230.	GIN TONIC ¹⁰ (GORDON'S)	0,2 L	7,70 €

Κοκτέιλ

Aperitifs

233.	MARTINI WEISS	0,6 cl	5,20 €
234.	CAMPARI ¹ ORANGE	mit 4 cl	6,30 €
235.	APEROL SPRITZ Aperol mit Prosecco und Mineralwasser	0,3 l	8,30 €

Απεριτίφ

Sekt

261.	PICCOLO HENKEL TROCKEN	FL. 0,2 L	6,40 €
263.	ASTI CINZANO PICCOLO	FL. 0,2 L	7,40 €
264.	ASTI CINZANO	FL. 0,75 L	25,40 €
265.	ROTKÄPPCHEN HALBTROCKEN KLEIN	FL. 0,2 L	5,90 €
266.	ROTKÄPPCHEN HALBTROCKEN	FL. 0,75 L	21,50 €

Αφρώδης Οίνος

Taverna Samos

Metaxa

Μεταξά

236.	METAXA 5 ***** ¹	2 cl	3,70 €
237.	METAXA 7 ***** ¹	2 cl	4,10 €

Whisky

Ουίσκι

240.	JOHNNIE WALKER ¹	4 cl	5,20 €
241.	BALLANTINE'S ¹	4 cl	5,20 €
242.	JIM BEAM	4 cl	5,60 €

Bier vom Fass & Biermix

Μπύρες

246.	WEIHENSTEPHAN PILSNER	0.3 L	3,90 €
247.	WEIHENSTEPHAN PILSNER	0,5 L	5,50 €
248.	RADLER, ALSTER ^{1,3} ODER DIESEL ^{1,9}	0,3 L	3,60 €
249.	RADLER, ALSTER ^{1,3} ODER DIESEL ^{1,9}	0,5 L	5,20 €

Flaschenbier

Μπύρες

250.	WEIHENSTEPHAN WEISSBIER HEFE (hell oder dunkel)	0,5 L	5,40 €
251.	WEIHENSTEPHAN WEISSBIER KRISTALL	0,5 L	5,40 €
252.	WEIHENSTEPHAN WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5 L	5,40 €
253.	ALKOHOLFREIES BIER	0,33 L	4,30 €
255.	BERLINER WEISSE MIT SCHUSS ¹ (Sommergetränk)	0,33 L	4,30 €
256.	DIEBELS ALT	0,5 L	5,30 €
257.	KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33 L	4,30 €
258.	MYTHOS griechisches Bier	0,33 L	4,30 €

Taverna Samos

Weißweine (Offene Tafelweine)

Λευκά Κρασιά

	0,25 L	0,5 L
269. TROCKENER LANDWEIN, mild (Hausmarke)	6,40 €	12,80 €
270. RETSINA MALAMATINA, mild geharzt	5,80 €	11,60 €
271. NEMEA IMIGLIKOS, lieblich	6,70 €	13,40 €
273. SAMOS, Likörwein	7,20 €	14,40 €
274. WEISSWEINSCHORLE (Mixgetränk)	5,40 €	10,80 €

Rosé (Offene Tafelwein)

Ροζέ

276. ROSÉ, trocken	6,70 €	13,40 €
--------------------	--------	---------

Rotweine (Offene Tafelweine)

Κόκκινα Κρασιά

	0,25 L	0,5 L
278. NEMEA, trocken, mild	6,40 €	12,80 €
279. NEMEA IMIGLIKOS, lieblich	6,70 €	13,40 €
282. ROTWEINSCHORLE (Mixgetränk)	5,40 €	10,80 €

Halbtrockene Wein (Offene Tafelwein)

Ημίξηρος Οίνος

284. MAKEDONIKOS, rot	6,70 €	13,40 €
-----------------------	--------	---------

Unsere Empfehlung von ausgewählten Qualitätsweinen aschen

285. ASKITIKOS WEIß TSILILIS	0,2 L	8,70 €
286. ASKITIKOS ROT TSILILIS	0,2 L	8,90 €

Taverna Samos

Weißweine

289. AMETHYSTOS WEIß COSTA LAZARIDI

Das Aroma von getrockneten Nüssen, Früchten und Gewürzen wie Vanille und Zimt ist für Liebhaber von vollfruchtigen, trockenen Weißweinen mit Esprit. Der Amethystos Sauvignon Blanc von Costa Lazaridi ist ein guter Tischwein zu mediterran gewürzten Menüs mit hellem Fleisch, zu Weißfisch und zu fruchtigen Salaten. Enthält Sulfite. 12,5 % Vol.

290. GEROVASSILIOU WEIß

Der Gerovassiliou ist eine fruchtige Cuvée aus den Rebsorten Assyrtiko und Malagouzia, und hat ein komplexes Aroma von Früchten und grüner Paprika. Der Körper ist dicht und präsent, das Bouquet wird dominiert von Zitrusfrüchten. Passt zu Salaten, zu Meeresfrüchten und zu mediterranen Menüs mit Weißfisch oder hellem Fleisch. Enthält Sulfite. 13,5 % Vol.

291. ASKITIKOS WEIß TSILILIS

Der Askitikos wird aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Chardonnay und Assyrtiko vinifiziert. Als Ergebnis präsentieren sich intensive fruchtige und blumige Aromen. Am Gaumen präsentiert sich der Askitikos Weißwein von Tsililis geschmeidig. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten und frischen Früchten. Enthält Sulfite. 13 % Vol.

Rotweine

294. AMETHYSTOS ROT COSTA LAZARIDI

Der Amethystos zeigt ein elegantes, herausforderndes Aroma von roten Waldfrüchten. Er ist nachhaltig und samtweich im Abgang, feines Säuregerüst, gut ausgewogenen Gerbstoffanteil. Passt hervorragend zu Lamm- und Schweinefleisch. Traubensorten: Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (20%), Agiorgitiko (10%). Trocken. Enthält Sulfite. 14 % Vol.

295. GEROVASSILIOU ROT

Der aus der Rebsorten Merlot und Syrah vinifizierte trockene Rotwein besticht durch ein fein strukturiertes Säuregerüst und durch gefällige Tannine. Er hat ein Bouquet von Waldbeeren, mediterranen Gewürzen und Vanille. Passt zu Käsespezialitäten, zu Fleischspezialitäten aus Rind und Wild und zu mediterranen Auflaufgerichten. Trocken. Enthält Sulfite. 14,5 % Vol.

296. ASKITIKOS ROT TSILILIS

Der Askitikos wird aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah vinifiziert. Als Ergebnis präsentieren sich intensive Aromen nach roten Früchten, würzigen Vanillenuancen und Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich weich und hat einen runden Abgang. Passt zu: Fisch, rotes Fleisch, Wurstwaren und kräftigen Käsegerichten. Trocken. Enthält Sulfite. 14,5 % Vol.

Rosé

299. ASKITIKOS ROSE TSILILIS

Der Askitikos Rose von Tsililis wird aus den Rebsorten Muscat, Agiorgitiko und Syrah vinifiziert. Als Ergebnis präsentiert sich uns ein frischer Rose mit intensiven fruchtigen Aromen nach roten Früchten. Am Gaumen zeigt sich der Askitikos Rose rund mit einer balancierten Säure. Passt zu Salaten und frischen Früchten. Enthält Sulfite. 13 % Vol.

Liebliche Weine

300. APELIA ROT

Das Bouquet des Apelia ist blumig, im Abgang ist er weich und nachhaltig. Das Säuregerüst des Black Label ist fein abgestimmt mit den weichen Gerbstoffanteilen. Der Imiglykos passt gut zu mediterranen Spezialitäten, er eignet sich aber auch zum Dessert. 11,5 %

Λευκά Κρασιά

750ml 32,50 €



750ml 33,50 €



750ml 27,50 €



Κόκκινα Κρασιά

750ml 33,50 €



750ml 34,50 €



750ml 28,50 €



Ροζέ

750ml 26,50 €



Ημίγλυκος Οίνος

750ml 25,50 €



Taverna Samos

Allergiestoffe

Αλλεργικά

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

A MILCH	1: FARBSTOFF
B FISCH	2: MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
C EIER	3: MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
D SELLERIE	4: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
E SENF	5: MIT SÜßUNGSMITTEL
F SOJABOHNEN	6: GESCHWEFELT
G KREBSTIERE	9: KOFFEINHALTIG
H SESAMSAMEN	10: CHININHALTIG
J GLUTENHALTIGES GETREIDE	12: MIT ASPARTAM (ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE)
I WEICHTIERE	
K SCHALENFRÜCHTE	
L ERDNÜSSE	
M SCHWefeldioxid und Sulfite	

**Auf Wunsch können manche Gerichte auch ohne die
o.g. Stoffe zubereitet werden.**

