

EMPFEHLUNGSKARTE

VORSPEISEN

- 200 TIROKROKETTES** 9.9
Knusprig ausgebackene Käsekroketten mit cremiger Füllung, serviert mit feiner, hausgemachter Feigenmarmelade
– *ein spannendes Spiel zwischen herzhaft und süß*
- 201 ZUCCHINI-AUBERGINE-CHIPS** 10.9
Fein geschnittene Zucchini- und Auberginenscheiben, goldbraun gebacken, außen knusprig, innen zart. Serviert mit cremigem Zaziki
– *ein mediterraner Genuss zum Teilen oder als raffinierte Vorspeise*
- 202 PIPERIA – SPITZPAPRIKA MIT FETAFLÖCKEN** 8.9
Aromatisch gegrillte Spitzpaprika, veredelt mit Fetaflocken, einem Hauch Balsamicocreme und mediterranen Kräutern.
– *einfach, ehrlich – und voller Geschmack*

HAUPTGÄNGE

- 203 PAPPARDELLE SCAMPI** 23.5
Breite Bandnudeln in einer leichten Tomatensauce, begleitet von frischen Scampi und abgerundet mit Kräutern der Mittelmeerküste
– *sommerlich, elegant, delikate*
- 204 BURRATA SALAT** 14.9
Cremige Burrata trifft auf knackige Salatblätter, süß-saftige Kirschtomaten und eine feine Balsamico-Reduktion.
– *Frisch, leicht und voller Aroma*
- 205 KLEFTIKO** 28.9
Traditionelles griechisches Ofengericht: Zart geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln und Gemüse, langsam gegart mit duftenden Gewürzen
– *ein Klassiker der griechischen Küche*
- 206 KRITHAROTO THALASSA** 21.9
Reisnudeln in einer aromatisch-fruchtigen Sauce mit Meeresfrüchten und Garnelen
– *zart, würzig und von der Ägäis inspiriert*
- 207 KRITHAROTO MANITARI**  18.5
Cremiges Reisnudelgericht mit aromatischen Pilzen und frisch geriebenem Parmesankäse
– *vegetarisch, vollmundig und wohltuend*

DESSERTS

- 208 GALAKTOBOUREKO ROLLS** 9.9
Knusprige Filoteigröllchen, gefüllt mit zarter Grießcreme, warm serviert und mit duftendem Sirup überzogen
– *ein süßer Traum aus Griechenland*
- 209 LOUKOUMADES** 9.9
Goldene, fluffige Teigbällchen, frisch frittiert und serviert mit Honig, Zimt und einem Hauch Puderzucker
– *ein himmlischer Abschluss*

APERITIFS

- 500 OUZO PLOMARI** 4cl 4.1
Klassischer griechischer Anisschnaps, bekannt für seine kräftige Anisnote. Ideal als erfrischender Aperitif
– *Ein Hoch auf die griechische Gastfreundschaft*
- 501 TSIPOURO** 4cl 6.5
Griechisches Traubendestillat, herber im Geschmack als Ouzo. Wird traditionell pur oder mit Wasser genossen
– *Ein Schluck Tradition, der die Sinne belebt*
- 502 RAKOMELO** 4cl 6.9
Raki mit Honig und Gewürzen wie Zimt und Nelken, warm serviert. Ein wärmender, süßer Aperitif
– *Für gemütliche Abende und herzliche Gespräche*

MEZEDES · KRYA OREKTIKA · KALTE VORSPEISEN

- 1 ELIES MIX** 6.9
Eine Auswahl fein eingelegter griechischer Oliven mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl
– *würzig, fruchtig und voll aromatisch*
- 2 TARAMAS** 8.5
Fein abgeschmeckter Fischrogen-Dip mit einer zarten Textur
– *ein Hauch Meer auf dem Teller*
- 3 ZAZIKI** 6.9
Klassischer griechischer Joghurt mit frischer Gurke, Knoblauch und Olivenöl
– *das Original*
- 4 TIROKAFTERI** 8.9
Pikante Creme aus Feta, Paprika und Chili
– *herzhaft mit mediterraner Schärfe*
- 5 PANTSARIA KREMA** 8.5
Samtige Rote-Bete-Mousse trifft fruchtige Apfelnoten und knackige Walnüsse
– *ein harmonisches Spiel von Süße und Erdigkeit*
- 6 FAVA** 7.5
Traditionelle gelbe Erbsencreme aus Santorini, veredelt mit süßem Granatapfel und fein eingelegten Zwiebeln
– *ein Stück Santorini in Berlin*

MEZEDES · ZESTA OREKTIKA · WARME VORSPEISEN

- 7 PEPERONI SHARAS** 9.5
Gegrillte grüne Peperoni in aromatischem Knoblauchöl
– *schlicht, scharf und unwiderstehlich*
- 8 KOLOKITHOKEFTEDES & MELITSANES** 11.5
Knusprige Gemüsebällchen aus frischen Zucchini und gebratener Aubergine, dazwischen eine leichte aromatische Tomatensauce, serviert mit cremigem Zaziki
– *Komposition der Sinne auf einem Teller*
- 9 MANITARI SPANAKI** 10.9
Gedünstete Champignons gefüllt mit jungem Blattspinat, verfeinert mit klassischer Sauce Béarnaise mit Käse überbacken
– *Ein kulinarisches Gedicht aus Wald und Wiese*
- 10 GARIDES SAGANAKI** 15.9
Garnelen in einer feurigen Tomaten-Feta-Soße, überzogen mit Fetaflocken
– *mediterraner Klassiker*
- 11 BABY-CALAMARAKIA** 14.5
Zart gebratene Baby-Calamari, außen knusprig, innen saftig auf einem Rucola-Salatbouquet
– *purere Geschmack des Meeres*

TYRIA · KÄSEVARIATIONEN

- 12 FETA FOURNOU** 11.5
Im Ofen gebackener Fetakäse mit mediterranen Kräutern, serviert in Olivenöl mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
– *der klassisch griechische Genuss*
- 13 KATSIKA FILO** 8.9
Knuspriger Filoteig gefüllt mit mildem Ziegenkäse, glasiert mit warmem Honig, begleitet von Trauben, Haselnüssen und Sesam
– *süß herzhaftes Highlight*
- 14 KEFALOGRAVIERA FRAOULA** 13.5
Gebratener griechischer Hartkäse auf fruchtiger Erdbeer-Balsamico-Reduktion, veredelt mit frischem Basilikum
– *Ein köstlicher Moment der Fusion*

PSOMIA · BROT VARIATIONEN

- 15 SKORDOPSOMO** 5.9
Knuspriges Weißbrot mit aromatischer Knoblauchbutter
– *der ideale Einstieg*
- 16 PITA** 6.5
Ofenfrisches Pita-Fladenbrot mit zerbröseltem Feta,
feinem Knoblauch und duftendem Oregano
– *griechische Heimat auf der Zunge*
- 17 BRUSCHETTA GREEK STYLE** 7.9
Geröstetes Brot belegt mit Tomaten, roten Zwiebeln,
Kapern, Oliven, Feta und Rucola
– *mediterrane Frische mit griechischer Seele*

ZUSAMMEN SCHMECKT'S BESSER

- 18 PIATELA MEZE**  **EMPFEHLUNG** pro Person 19.9
VORSPEISENPLATTE
Eine vielseitige Reise durch unsere kalten und warmen Vorspeisen:
Zaziki, Tirokafteri, Fava, Rote-Bete-Creme, Oliven,
Auberginen, Zucchinihäppchen, Peperoni und Saganaki
– *ideal zum Teilen und Genießen*

SUPES · SUPPEN

- 19 TAGESSUPPE** 6.9
Frisch zubereitet nach saisonalem Angebot.
Fragen Sie unser Servicepersonal.

SALATES · SALATE

- 20 CHORIATIKI** 14.9
Der klassische griechische Bauernsalat: Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Zwieback und Fetakäse
– *purere Sommer in einer Schüssel*
- 21 ARNI SALATA** 22.9
Zart gegrilltes Lammfilet auf buntem Salatbett mit mediterranem Dressing, gebackener Ziegenkäse als Highlight
– *herzhaft und leicht zugleich*
- 22 KOTA SALATA** 20.9
Saftiges Hähnchenbrustfilet auf knackigem Salat mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing, gekrönt von goldbraunem, gebackenem Ziegenkäse
– *Ein frischer Tanz der Aromen*
- 23 GYROS SALATA** 17.9
Klassischer Salat, getoppt mit kross gebratenem Gyros und geriebenen Fetakäse
– *herzhaft, frisch, typisch griechisch*
- 24 IONIO SALAT** 21.9
Gegrillter Lachs auf buntem Blattsalat mit hausgemachter Kräuter-Vinaigrette
– *Ein Stück Ionisches Meer mitten in Berlin*

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir ein Körbchen frisch gebackenes Ciabatta – außen knusprig, innen wunderbar weich.
Ein perfekter Begleiter für den Auftakt Ihres Genusses.

SHARAS · GRILLSPEZIALITÄTEN

- 25 GYROS CLASSIC** 19.5
Knusprig gebratenes Gyros, begleitet von cremigem Zaziki und goldbraunen Knoblauchkartoffeln
– *ein echter Klassiker*
- 26 SOUVLAKI CHIRINO** 18.5
Zwei zarte Schweinefleischspieße direkt vom Grill, serviert mit aromatischen Knoblauchkartoffeln und hausgemachten Zaziki
– *herzhaft und leicht zugleich*
- 27 SOUVLAKI KOTA** 19.5
Zwei bunte Hähnchenspieße mit Paprika & Zwiebel frisch gegrillt und goldbraunen Knoblauchkartoffeln
– *leicht, aromatisch und voller Geschmack*
- 28 BIFTEKI** 22.5
Hausgemachte Hacksteaks nach Familienrezept gefüllt mit Fetakäse, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki, Abgerundet mit einem mediterranen Tomatenmix, der eine frische, fruchtige Note hinzufügt
– *saftig, würzig, unwiderstehlich*

Tipp: Auf Wunsch alle Gerichte überbacken +3,90 €

STIGMES SHARAS · GRILLKREATIONEN

- 29 HERA'S GEHEIMNIS** 22.9
Knuspriges Gyros und ein saftig gegrilltes Bifteki. Zwei griechische Favoriten auf einem Teller, serviert mit Knoblauchkartoffeln und Zaziki
– *für die, die alles wollen*
- 30 ODYSSEUS'S REISE** 20.9
Knuspriges Gyros und ein würziges Souvlaki serviert mit aromatischen Knoblauchkartoffeln und cremigen Zaziki
– *der perfekte Mix des Grills*
- 31 HADE'S BISS** 24.5
Kross gebratener Gyros mit Hähnchen und Souvlaki, serviert mit Knoblauchkartoffel und frischem Zaziki
– *mehr Griechenland geht nicht*
- 32 KAMPF DER TITANEN** 29.9
Knuspriges Gyros, gegrillte Leber, würziges Bifteki und ein Hähnchenbrustfilet mit aromatischen Knoblauchkartoffeln und hausgemachten Zaziki
– *Rustikal, deftig, perfekt für den großen Hunger*
- 33 MORPHEUS TRAUM** EMPFEHLUNG 33.9
Feinste Auswahl vom Lamm: Drei zarte Lammkronen und zwei saftige Lammfilets, meisterhaft gegrillt und auf den Punkt gegart. Serviert mit goldbraun gerösteten Knoblauchkartoffeln und Zaziki
– *ein Fest für echte Genießer*

STIGMES JEVSIS · KULINARISCHE HIGHLIGHTS

- 34 KOTA SPANAKI** 23.9
Zartes Hähnchenbrustfilet mit einer feinen Spinat-Feta-Füllung, begleitet von cremiger Béarnaise, dazu würzige Babykartoffeln
– *ein Fest für Genießer*
- 35 SYKOTI** 22.9
Zart gebratene Kalbsleber trifft auf karamellierte Zwiebeln, Champignons und samtiges Kartoffelpüree
– *herzhaft und raffiniert*
- 36 RINDERRAGOUT (slow-cooked)** 23.9
Langsam geschmortes Rindfleisch, traditionell zubereitet in kräftiger Demi-Glace Soße, serviert auf fluffigem Kartoffelpüree
– *einfach zum Reinschmelzen*
- 37 ARNI FILETO** 30.9
Zartes Lammfilet, begleitet von würziger Feta-Knoblauch-Soße und gebratenen Babykartoffeln
– *edel und intensiv*
- 38 PAIDAKIA KRASATA** 29.9
Saftiges Lammkarree in Scheiben, perfekt gegrillt und mit kräftiger Rotweinsauce auf Kartoffelpüree
– *ein Highlight für Lammliebhaber*

YIAYIA 'S · OMAS REZEPTE

- 39 MOUSSAKA** 18.5
Traditioneller griechischer Auflauf geschichtet aus zarten Kartoffelscheiben, aromatischen Auberginen und würzigem Hackfleischragout, mit fruchtiger Tomatensoße, cremigem Feta und vollendet mit einer samtigen Béchamelcreme
– *herzhaft und mit viel Liebe*
- 40 GEMISTA**  17.9
Sonnengereifte Tomate und bunte Paprika, liebevoll mit aromatischem Reis und frischen Kräutern gefüllt, im Ofen sanft gegart.
– *traditionell, leicht, aromatisch*
- 41 ARNI FOURNOU (slow-cooked)**  24.9
Butterzarte Lammhaxe, langsam geschmort, bis sie auf der Zunge zergeht und perfekt abgerundet in Yiayias Tomatensoße mit cremigem Kartoffelpüree
– *wie eine Umarmung*
- 42 BRIAM**  17.5
Ofengeschmortes mediterranes Gemüse mit Kartoffeln in aromatischer Tomatensoße, mit Olivenöl und frischen Kräutern verfeinert
– *die Sonne Griechenlands auf deinem Teller*

PSARIA · FISCHGERICHTE

- 43 SOLOMOS** 26.5
Zart gegrillter norwegisches Lachsfilet, begleitet von cremigem Kartoffelpüree mit einem feinen Zitronen-Senf-Vinaigrette und frischem Grillgemüse
– *leicht, edel, lecker*
- 44 TSIPOURA** 26.9
Frisches Doradenfilet, knusprig auf der Haut gebraten serviert auf Kartoffelpüree und frischem mediterranen Grillgemüse
– *mediterrane Leichtigkeit in Perfektion*
- 45 PERKA** 25.5
Feines Zanderfilet, außen knusprig, innen saftig auf Kartoffelpüree und mediterranem Grillgemüse
– *klassisch, aber nie langweilig*
- 46 KALAMARAKIA** 23.9
Knusprig goldbraun gebratene Baby Kalamari, außen zart kross, innen herrlich saftig, serviert mit Knoblauchkartoffeln und frischem Zaziki
– *Ein Hauch von Meeresbrise auf dem Teller*
- 47 GARIDES SHARAS** (ausgeschält) 26.5
Saftig gegrillte Black Tiger Garnelen, serviert auf cremigem Kartoffelpüree, begleitet von frischem Grillgemüse. Das Ganze wird mit einer leichten Zitronen-Senf-Vinaigrette verfeinert
– *ein Gefühl Meeresbrise*

MAKARONIA · NUDELGERICHTE

- 48 THALASSA** 22.9
Pappadelle, breite Bandnudeln mit Lachs in cremiger Sauce und sonnengereifte Cherrytomaten
– *ein Hauch Italien auf griechische Art*
- 49 ELLINIKI**  17.5
Frische Pasta, viel Gemüse und cremiger Feta
– *bunt, leicht und voller Aroma*
- 50 MOSHARAKI** 21.9
Herzhaftes Rinderragout auf zarten Pappardelle, getoppt mit griechischem Hartkäse
– *Comfort-Food vom Feinsten*

SINODEFTIKA · BEILAGEN

- 51 POMMES** 4.0
Knusprig goldene Kartoffelstäbchen, außen herrlich kross, innen fluffig weich (wahlweise mit Fetaflocken + 1,00€)
- 52 KNOBLAUCHKARTOFFELN** 5.5
Würzige Kartoffelscheiben, sanft in Öl gebraten und mit feinem Knoblauch veredelt
- 53 HAUSGEMACHTER KARTOFFELPÜREE** 5.5
Cremiger, buttriger Kartoffelpüree, liebevoll frisch zubereitet
- 54 BABY-KARTOFFELN** 5.9
Kleine, zarte Kartoffeln mit Schale, ofengeröstet, leicht würzig und aromatisch
- 55 MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** 6.9
Ein sommerlicher Mix aus knackigem, gegrilltem Gemüse, verfeinert mit Kräutern der Provence, einem Hauch Balsamicocreame und zerbröseltem Feta

SALTSES · SAUCEN

- 56 METAXA-SOÛE** 4.5
Cremige, aromatische Paprika-Sahne-Soûe mit feiner Metaxa-Note, mild-würzig
– *perfekt für Fleischgerichte*
- 57 BÉARNAISE** 4.9
Fein abgeschmeckte Buttersoûe mit Estragon und leichter Säure
– *klassisch, cremig und edel*
- 58 ROTWEIN-SOÛE** 4.9
Kräftige, tief aromatische Soûe auf Basis edlen Rotweins
– *perfekt zu gegrilltem rotem Fleisch*
- 59 FETA-KNOBLAUCH-SOÛE** 5.5
Cremige Komposition aus würzigem Feta und feinem Knoblauch
– *intensiv, frisch und unverwechselbar*