

TAVERNA TO KOUTOUKI

Επιστροφή στο Ρεμπέτικο



Επιστροφή στο Ρεμπέτικο (Zurück zu Rebetiko)

Das Rebetiko wird oft auch als der „*griechische Blues*“ bezeichnet, weil die Texte ähnlich wie im Blues alltäglichen Sorgen und Erfahrungen der einfachen Leute handeln.

In den Anfängen seiner Entstehung wurden Rebetika nur von den in Piraeus lebenden Rebetes gespielt. Später entwickelte sich daraus eine der populärsten Musikformen Griechenlands. Das Rebetiko erlebte in den 1930er bis 1950er Jahren seine Blütezeit.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass wir Sie mit unserem Angebot für kurze Zeit aus Ihrem Alltag entführen können. Genießen Sie das Essen ihrer Wahl in gemütlichem griechischen Ambiente.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, wenn Sie ein wenig länger auf die von Ihnen gewählten Speisen warten müssen. Das liegt daran, dass wir alle unsere Gerichte stets aus frischen Zutaten zubereiten. Wir werden immer bemüht sein, Sie zufrieden zu stellen. Sollte uns das einmal nicht gelingen, teilen Sie es uns bitte mit. Nur dann können wir etwas daran ändern.

Kottbusser Damm 9, 10967 Berlin – Kreuzberg
Telefon (030) 6925217

Montag ist Ruhetag

KALTE VORSPEISEN

MESES JA ENA Gemischter Vorspeisenteller für eine Person mit Tsatsiki, Taramas, Feta, Skordalia, Melitsanosalata, Tirosalata, Oliven, Piperakia, Hummus	11,00
TSATSIKI Griechischer Joghurt mit Knoblauch, frischem Dill und Gurken	4,20
TARAMAS Pürierter Fischrogensalat	6,00
MELITSANOSALATA Pürierte Auberginen mit Schafskäse und frischen Kräutern	6,50
ELIES Grüne und schwarze Oliven aus Kalamata	6,00
PIPERAKIA Mittelscharfe griechische Peperoni	4,50
TIROSALATA Pürierter Schafskäse mit frischen Kräutern und scharfer Paprika	6,50
FETA Griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Oregano und Zwiebeln	6,00
PANZARIA Rote Beete mit frischem Knoblauch und Kräutern	6,50
Revithosalata (HUMMUS) Kichererbsen püriert mit Olivenöl und Knoblauch	6,00

Extra Brot Korb 1,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

WARME VORSPEISEN

SESTOS MESES

Gemischter Vorspeisenteller mit paniierter Zucchini, Auberginen, Paprika, Spanakopitaki, Tiropitaki und Tsatsiki

11,00

MELITZANES TIGANITES

Panierte Auberginen mit Tsatsiki

6,00

KOLOKITHAKIA

Panierte Zucchini mit Tsatsiki

6,00

GIGANTES ME FETA

Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce und Feta Käse

8,00

GEGRILLTE GRICHISCHE PIPERAKIA

Gegrillte Piperakia mit frischem Knoblauch

6,00

SAGANAKI FETA

Panierter Schafskäse

7,00

FETA KAFTERI

Feta in scharfer Tomatensauce, aus dem Backofen

8,00

PIPERIES TIGANITES

Süße, gebratene Paprika mit Skordalia

7,50

KEFTEDAKIA TIGANITA

Kleine griechische Hackfleischbällchen mit Tiroasalata

8,00

KEFTEDAKIA SALTSA

Kleine griechische Hackfleischbällchen in scharfer Tomatensauce aus dem Backofen

9,50

SKORDOPSOMO

Baguettescheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Zwiebeln, püriertem Feta und Knoblauch

3,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

WARME VORSPEISEN

FETA FOURNOU 7,00
Gebackener, pikant gewürzter Schafskäse in Alufolie

DOLMADAKIA 6,00
Weinblätter mit Reis gefüllt und Tsatsiki

SKORDALIA 6,50
Pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und frischen Kräutern

SPANAKOPITAKIA 7,50
Hausgemachter Blätterteig, gefüllt mit Spinat und Tsatsiki

TIROPITAKIA 7,50
Hausgemachter Blätterteig, gefüllt mit Feta Käse und Tsatsiki

MELITZANA PSITI 9,80
Aubergine Auflauf mit frischem Knoblauch, Tomaten
mit 3 Sorten geriebenen Hartkäse

WARME FISCHVORSPEISEN

GAVROS 8,50
Gebratene griechische Sardinen

KALAMARAKIA GEMISTA 12,50
Frittierte Babykalamari mit Kefalotiri gefüllt

GARIDES SAGANAKI 11,50
Scampis in pikanter Tomatensauce mit Feta

OPTAPODI GRILL 13,00
Octopus vom Grill

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

SALATE

CHORIATIKI

Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Oregano und Ruccola

9,00

LAHANO SALATA

Hausgemischter Krautsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ruccola, Peperoni und Oliven

5,50

KYPROS SALATA

Gemischter Salat mit gegrillter Halloumi (Käse aus Zypern), Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln, Ruccola und Oliven

9,00

KOTOPOULO SALAT

Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Creme-Soße

10,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

Extra Brot Korb 1,50

SUPPEN

Giouvarlakia

Fleischbällchen Suppe in Zitronensoße

5,00

BOHNENSUPPE

Kleine weiße Bohnen in Tomatensauce

5,00

TOMATENSUPPE

Frische Griechische Tomatensuppe

5,00

VEGETARISCHE GERICHTE

MOUSAKAS VEGETARISCH

Zucchini- und Auberginenaufbau mit Spinat, Kartoffeln und Béchamelsauce, dazu Salat

14,90

MANITARIA ME TIROSALATA

Frische Champignons mit püriertem Schafskäse gefüllt, in Sahnesauce mit gelbem Käse überbacken und Salat

11,50

TOURLOU ME FETA

Verschiedene Gemüse mit Schafskäse überbacken und Salat

13,50

FASOLAKIA ME FETA

Grüne Bohnen und Kartoffeln mit Schafkäse und Salat

13,00

KOS TELLER

Panierter Schafskäse, Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat und Tsatsiki

15,00

SAMOS TELLER

Gebratene Zucchini, auberginen, Broccoli, Tiropitaki, Spanakopitaki, Salat und Tsatsiki

15,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

#

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß mit Beilage, Salat und Tsatsiki	14,00
SOUVLAKIA Zwei Schweinefleischspieße, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	14,00
SOUVLAKI HERCULES Ein großer Spieß mit Schwein, Lamm, Hähnchen, Rind, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	17,00
KOTOPOULO SOUVLAKI Ein großer Hähnchenspieß mit Paprika , dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	15,50
KOTOPOULO FILETO Hähnchenbrustfilet mit Beilage, Salat und Tsatsiki	13,00
BIFTEKI ME DIO Zwei Hackfleischröllchen, mit Schafskäse gefüllt Beilage, Salat Tsatsiki	14,50
BIFTEKI ME TRIA Drei Hackfleischröllchen, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	13,00
ATHOS TELLER Rumpsteak, Lammfilet und Hähnchenbrustfilet, dazu eine Beilage Salat und Tsatsiki	17,50
AKROPOLIS TELLER Zwei Lammkarree, Lammfilet, Rumpsteak, dazu Beilage, Salate und Tsatsiki	19,00
METEORA TELLER Gyros, Lammfilet, ein Bifteki mit Feta gefüllt, dazu eine Beilage Salat und Tsatsiki	17,00

GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

MIX GRILL

Ein Schweinepieß, ein Bifteki, Gyros dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

15,50

SPEZIALPLATTE KOUTOUKI

Souvlaki, Bifteki, Lammkarree, Gyros, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

18,00

PAIDAKIA

Lammkarree-Kotletts, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

21,00

ARNI SOUVLAKI

Lammspieß vom Lammfile mit Beilage, Salat und Tsatsiki

19,50

APOLLON TELLER

Gyros mit panierten Auberginen, Zucchini, Tiropitaki, Spanakopitaki, Salat und Tsatsiki

17,00

ARNI FILETO

Lammfilet, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

21,00

GRILPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Zwei Souvlaki, zwei Bifteki, zwei Lammkarree, Gyros, dazu zwei Beilagen, Salate und Tsatsiki

35,50

GRILPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Mit 2 Lammfilets, 2 Rumpsteaks, 2 Hähnchenfilets, 2 Lammkarree-Kotletts, 2 Beilagen, 2 Salate und Ein Mese

52,00

Aus Topf und Backofen

EXOHIKO

18,00

Lammhaxe mit verschiedenem Gemüse, Oliven, Peperoni, Schafskäse mit gelbem Käse überbacken, dazu Salat

JUWETSI LAMM

17,00

Lammhaxe mit Reismudeln mit gelbem Käse überbacken, dazu Salat

JUWETSI GYROS

14,00

Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reismudeln, mit Käse überbacken, dazu Salat

MOUSAKAS

15,50

Auberginenaufauf mit Gehacktem, Kartoffeln, und Béchamelsauce, dazu Salat

LAMMHAXE

16,00

Gebacken, mit Beilage und Salat

KAFTA

15,00

Zwei Hackfleischröllchen mit Champignons, Kartoffeln, in spezieller Tomatensauce mit Feta Käse überbacken, dazu Salat

GYROS BROCCOLI

13,50

Gyros mit Broccoli in Sahnesauce mit Käse überbacken, dazu Salat

Extra Brot Korb 1,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

FILET UND PFANNENGERICHTE

GYROS METAXA ÜBERBACKEN MIT KÄSE

Gyros in Metaxa Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat

16,90

FANTASIA HELLAS

Gyros mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat

15,50

KOTOPOULO FANTASIA

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu eine Beilage, Salat

16,00

KOTOPOULO METAXA

Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken, Beilage und Salat

17,00

CHIRINO METAXA

Schweinefiletmedaillons in Metaxa-Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat

16,50

CHIRINO CHORIATIKO

Schweinefilet mit Schafskäse und Champignons gefüllt, in Oregano und Senf Sauce, dazu eine Beilage und Salat

18,50

ATHINA TELLER

Lamfilet in Metaxa-Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat

22,00

FISCHGERICHTE



KALAMARIA TIGANITA

Frittierte Babykalamares mit Beilage, Salat und Tsatsiki

16,00

GAVROS TELLER

Gebratene Sardinen mit Beilage, Salat und Tsatsiki

14,00

KALAMARIA GRILL

Gegrillter Tintenfisch, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

16,00

OKTAPODI-GRILL

Kraken vom Grill mit Beilage, Salat und Tsatsiki

17,50

XIFIAS FILETO

Schwertfisch vom Grill mit Beilage, Salat und Tsatsiki

16,50

GARIDES-GRILL

Gegrillte Scampis mit Beilage, Salat und Tsatsiki

19,50

FISCHPLATTE FÜR 1 PERSON (Grill)

Kalamaris, Scampis, Midia, Oktopus, Schwertfisch mit Beilage, Salat und Tsatsiki

21,00

EXTRA BEILAGEN

Pommes Frites

Selbst gemacht

4,90

Kroketten

3,00

Reisnudeln

3,00

Grüne Bohnen

5,00

Backkartoffeln

3,50

Kräuterbutter

2,00

kalte getränke

Frape Grieche Cafe

2,80

Frape pagoto mit Vanilla ice

3,50

WARME GETRÄNKE

Greek Mokka

2,30

Espresso

2,00

Tasse Kaffee

2,20

Capuccino

2,60

Latte Macchiato

3,00

Ein Glas Tee

2.20

Grieche Berg Tee, Pfefferminze, Kamillentee, schwarz, grün,

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Griechisches Mineralwasser	0,75l	Flasche	6,00
Griechisches Mineralwasser still	1 l	Flasche	5,00
		<u>0,2l</u>	<u>0,04l</u>
Griechisches Mineralwasser		2,10	4,00
Griechisches Mineralwasser still		1,80	3,50
Coca Cola		2,50 FL	4,80
Coca Cola light (1,2)		2,50 FL	4,80
Fanta (1,2)		2,50 FL	4,80
Spezi (1,2)		2,50	4,80
Sprite		2,50 FL	4,80
Apfelschorle		2,50	4,50
Apfelsaft		2,50	4,50
Kirschnektar		3,00 FL	5,80
Bananennektar		3,00 FL	5,80
Kiba		3,00	5,80

Berliner Pilsener
Jever Pilsener
Alsterwasser

<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
3,00	3,20
3,10	3,40
3,00	3,20

Erdinger Hefeweizen

<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
3,50	4,50

FLASCHENBIERE

Mythos (griechisches Bier)

0,33l 2,50

Jever alkoholfrei

0,33l 2,70

Erdinger Kristallweizen

0,5l 4,00

Erdinger dunkes Hefeweizen

0,5l 4,00

Erdinger alkoholfrei

0,5l 4,00

Mixgetränke

Aperol Spritzi (0,1ml)

5,90

Whiskey (4cl) Cola

6,50

Campari (4cl) Soda

5,50

Weißweinschorle

4,00

SPIRITUOSEN (2cl)

Tsipouro (Flasche) Tsililis

14,00 (200ml)

Ouzo Barbayanni Blue

12,00 (200ml)

Ouzo

2,00 (2cl)

Amaretto

2,50 (2cl)

Ouzo Karafaki

0,25l

4,50

Wodka

2,50 (2cl)

Sambuca

2,50 (2cl)

Whiskey

3,00 (2cl)

Ramazotti

2,80 (2cl)

Metaxa *****

2,50(2cl)

Metaxa *****

3,50 (2cl)

Metaxa 12 Stern

4,00 (2cl)

Metaxa Grande Fine

5,50(2cl)

TENTURA. Likör

2,50(2cl)

MASTIXA .Likör

2,50(2cl)

SCHAUMWEIN

BLINK (0,2)

6,00 FL

BLINK (0,75)

26,00 FL

OFFENE GRIECHISCHE WEINE

WEISS	0,2 l	0,5 l	0,75l
Retsina kourtaki, Trockener Weißwein mit Kieferharz Geschmack	4,00	9,00	13,00
MOSTRA , Trocken Trockener Weißwein aus Raxa Trikalon	4,00	9,00	
IMIGLIKO Weiß. Lieblicher Weißwein	4,00	9,00	13,00
SAMOS .Likör wein	6,00	13,00	18,00
ZAFEIRAKIS Weiß. Trocken	4,80	12,00	17,00
ARVANITIDIS MALAGOUSIA.Trocken	5,20		19,50
ROT	0,2 l	0,5 l	0,75l
MOSTRA trocken. Trockener Rotwein	4,00	9,00	
MOSTRA ROSE. Trockener weicher Rose	4,00	9,00	
IMIGLIKO ROT. Lieblicher Rotwein	4,00	9,00	13,00
MAVRODAPHNE. Roter, Süßwein	6,00	13,00	18,00
DOMAINE ZAFEREIRAKIS.Trocken	4,80	12,00	17,00
PAPAIOANNOU AGIORGITIKI Trocken	5,80	14,50	22,00

Nachspeise

karidopita

Griechischer Walnusskuchen

3.00



Galaktoboureko

3.00



Jaourti me Meli

Griechische Jogourt mit Honig und Mandeln

4,50

Halvas

Gepresster Sesamhonig Mit Eis

4,90



Gemischtes Eis mit Sahne

5,00

Griechische Torte
vorbestellung

30,00

Spezial Hausweine 0,75

Theopetra Estate 24 Rot. TROCKEN 65,00

äußerst aromatische Noten schwarzer Früchte, Schokolade, schwarzer Pfeffer, Sandelholz und Spuren von Karamel
robust im Gaumen mit lebendigen Tanninen, verschiedenen Beerenaromen, Kaffee und süßen Gewürzen langer und komplexer Abgang

TSANTALIS RAPSANI GRAD RESERVE 35,00

Trocken Rot

Der Rapsani Grande Reserve von Tsantali ist eine Cuvee aus den autochthonen Rebsorten Xinomavro, Krasato und Stavroto aus den Hängen des Olymps. Er reift für 18 Monate in Barriques und 18 Monate in der Flasche. Purpurrot mit Aromen von Gewürzen und getrockneten Früchten, vollmundig, weich im Geschmack und langem Abgang.

CHATEAU JULIA 32,00

Trocken Rot

Tiefes, dunkles rot. Bezaubernder Wechsel der Eindrücke. Rote Johannisbeere, Kirschmarmelade, Minz-Schokolade und Zeder sind nur einige der beeindruckenden Aromen

ORINOS ILIOS. Trocken Weiß 21,00

**Intensive und reife Nase mit eleganten Aromen von Rose und Orangenblüten
Moschofilero, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten im Vordergrund des Sauvignon Blanc.**

ZAFEIRAKIS ROSEWEIN 17,00

Alle Preise in Euro, inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsmitteln, 4 chininhaltig, 5 mit Ingwerauszug