

# TAVERNA TO KOUTOUKI

## Επιστροφή στο Ρεμπέτικο



### ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΡΕΜΠΕΤΙΚΟ ( 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**

**Unsere Öffnungszeiten**  
**Di-Sa : Von 16:00 bis 24:00 Uhr**  
**So +Feiertage 14-23:00 Uhr**  
**warme Küche bis 23:00 Uhr**  
**Montag ist Ruhetag**

## KALTE VORSPEISEN

<b>MESES JA ENA</b> Gemischter Vorspeisenteller für eine Person mit Tsatsiki, Taramas, Feta, Skordalia, Melitsanosalata, Tirosalata, Oliven, Piperakia, Ei	13,50
<b>TSATSIKI</b> Griechischer Joghurt mit Knoblauch, frischem Dill und Gurken	4,00
<b>TARAMAS</b> Pürierter Fischrogensalat	6,00
<b>MELITSANOSALATA</b> Pürierte Auberginen mit Schafskäse und frischen Kräutern	6,50
<b>ELIES</b> Grüne und schwarze Oliven aus Kalamata	6,00
<b>PIPERAKIA</b> Mittelscharfe griechische Peperoni	4,50
<b>TIROSALATA</b> Pürierter Schafskäse mit frischen Kräutern und scharfer Paprika	6,50
<b>FETA</b> Griechischer Schafskäse mit Olivenöl, Oregano und Zwiebeln	6,00
<b>PANZARIA</b> Rote Beete mit frischem Knoblauch und Kräutern	6,50
<b>SPANAKOSALATA</b> Blattspinat mit püriertem Schafkäse und frischen Kräutern	6,00

Extra Brot Korb 1,00

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

## WARMER VORSPEISEN

<b>SESTOS MESES</b> Gemischter Vorspeisenteller mit paniertes Zucchini, Auberginen, Paprika, Spanakopitaki, Tiropitaki und Tsatsiki	13,50
<b>MELITZANES TIGANITES</b> Panierte Auberginen mit Tsatsiki	6,00
<b>KOLOKITHAKIA</b> Panierte Zucchini mit Tsatsiki	6,00
<b>GIGANTES ME FETA</b> Weiße Riesenbohnen in Tomatensauce und Feta Käse	8,00
<b>GEGRILLTE GRICHISCHE PIPERAKIA</b> Gegrillte Piperakia mit frischem Knoblauch	6,00
<b>SAGANAKI FETA</b> Paniertes Schafskäse	7,00
<b>FETA KAFTERI</b> Feta in scharfer Tomatensauce, aus dem Backofen	8,00
<b>PIPERIES TIGANITES</b> Süße, gebratene Paprika mit Skordalia	7,50
<b>KEFTEDAKIA TIGANITA</b> Kleine griechische Hackfleischbällchen mit Tirosalata	8,00
<b>KEFTEDAKIA SALTSA</b> Kleine griechische Hackfleischbällchen in scharfer Tomatensauce aus dem Backofen	9,50
<b>SKORDOPSOMO</b> Baguettescheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Zwiebeln, püriertem Feta und Knoblauch	3,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

## WARMES VORSPEISEN

<b>FETA FOURNOU</b> Gebackener, pikant gewürzter Schafskäse in Alufolie	7,00
<b>DOLMADAKIA</b> Weinblätter mit Reis gefüllt und Tsatsiki	6,00
<b>SKORDALIA</b> Pürierte Kartoffeln mit Knoblauch und frischen Kräutern	6,50
<b>SPANAKOPITAKIA</b> Hausgemachter Blätterteig, gefüllt mit Spinat und Tsatsiki	7,50
<b>TIROPITAKIA</b> Hausgemachter Blätterteig, gefüllt mit Feta Käse und Tsatsiki	7,50
<b>MELITZANA PSITI</b> Aubergine Auflauf mit frischem Knoblauch, Tomaten mit 3 Sorten geriebenen Hartkäse	9,00

## WARMES FISCHVORSPEISEN

<b>GAVROS</b> Gebratene griechische Sardinen	8,50
<b>KALAMARAKIA GEMISTA</b> Frittierte Babykalamari mit Kefalotiri gefüllt	11,00
<b>GARIDES SAGANAKI</b> Scampis in pikanter Tomatensauce mit Feta	11,50
<b>OPTAPODI KAFTERO</b> Kraken in pikanter Tomatensauce	11,50
<b>OPTAPODI KRASATO</b> Kraken in Weißweinsauce	11,00

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

## SALATE

**CHORIATIKI** 9,00  
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Oregano und Ruccola

**SALATA KOVTOVKI** 8,00  
Gemischter Salat mit Eisbergsalat, Krautsalat, Ruccola, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

**LAHANO SALATA** 5,50  
Hausgemischter Krautsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Ruccola, Peperoni und Oliven

**KYPROS SALATA** 9,00  
Gemischter Salat mit gegrillter Halloumi (Käse aus Zypern), Krautsalat, Tomaten, Zwiebeln, Ruccola und Oliven

**KOTOPOVLO SALAT** 10,50  
Gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Balsamico-Creme-Soße mit Feta und Schafskäse

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

Extra Brot Korb 1,00

## SUPPEN

**GVLASCHSUPPE** 5,00  
Lammfleisch, Kartoffeln und Gewürze

**BOHNENSUPPE** 5,00  
Kleine weiße Bohnen in Tomatensauce

**TOMATENSUPPE** 5,00  
Frische Griechische Tomatensuppe

# VEGETARISCHE GERICHTE

**MOUSAKAS VEGETARISCH** 13,00

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

**MANITARIA GEMISTA** 10,50

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

**MANITARIA ME TIROSALATA** 10,50

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

**TOURLOU ME FETA** 12,00

Verschiedene Gemüse mit Schafskäse überbacken und Salat

**FASOLAKIA ME FETA** 12,00

Grüne Bohnen und Kartoffeln mit Schafskäse und Salat

**BAMIES ME FETA** 12,00

Okra und Kartoffeln mit Schafskäse überbacken und Salat

**KOS TELLER** 13,00

Panierter Schafskäse, Kartoffeln, grüne Bohnen, Salat und Tsatsiki

**SAMOS TELLER** 13,50

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

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

# GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

<b>Gyros</b> Schweinefleisch vom Drehspieß mit Beilage, Salat und Tsatsiki	14,00
<b>SOUVLAKIA</b> Zwei Schweinefleischspieße, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	13,50
<b>SOUVLAKI HERCVLES</b> Ein großer Spieß mit Schwein, Lamm, Hähnchen, Rind, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	15,00
<b>KOTOPOVLO SOUVLAKI</b> Ein großer Hähnchenspieß mit Paprika , dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	14,50
<b>KOTOPOVLO FILETO</b> Hähnchenbrustfilet mit Beilage, Salat und Tsatsiki	11,00
<b>BIFTEKI ME DIO</b> Zwei Hackfleischröllchen, mit Schafskäse gefüllt Beilage, Salat Tsatsiki	13,00
<b>BIFTEKI ME TRIA</b> Drei Hackfleischröllchen, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki	11,00
<b>ATHOS TELLER</b> Rumpsteak, Lammfilet und Hähnchenbrustfilet, dazu eine Beilage Salat und Tsatsiki	16,50
<b>AKROPOLIS TELLER</b> Zwei Lammkarree, Lammfilet, Rumpsteak, dazu Beilagen, Salate und Tsatsiki	18,50
<b>METEORA TELLER</b> Gyros, Lammfilet, ein Bifteki mit Feta gefüllt, dazu eine Beilage Salat und Tsatsiki	16,50

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

# GRIECHISCHE GRILLSPEZIALITÄTEN

## MIX GRILL

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

14,00

## SPEZIALPLATTE KOVTOVKI

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

16,50

## PAIDAKIA

Lammkarree-Kotletts, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

19,50

## ARNI SOUVLAKI

Lammspieß mit Beilage, Salat und Tsatsiki

17,50

## APOLLON TELLER

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

16,50

## ARNI FILETO

Lammfilet, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

19,00

## KOTOPOVLO GEMISTO

Gefülltes Hähnchenfilet mit Spinat und Käse dazu eine Beilage  
Salat und Tsatsiki

15,50

## GRILPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

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

31,50

## GRILPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

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

52,00

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet



## Aus Topf und Backofen

<b>EXOHIKO</b>	17,00
Lammhaxe mit verschiedenem Gemüse, Oliven, Peperoni, Schafskäse mit gelbem Käse überbacken, dazu Salat	
<b>JUVETSI LAMM</b>	15,00
Lammhaxe mit Reismudeln mit gelbem Käse überbacken, dazu Salat	
<b>JUVETSI GYROS</b>	12,00
Schweinefleisch vom Drehspieß mit Reismudeln, mit Käse überbacken, dazu Salat	
<b>MOUSAKAS</b>	14,00
Auberginenauflauf mit Gehacktem, Kartoffeln, und Béchamelsauce, dazu Salat	
<b>LAMMHAXE</b>	14,50
Gebacken, mit Beilage und Salat	
<b>ARNI KOKINISTO</b>	14,00
Lammgulasch mit Beilage und Salat	
<b>ARNI BAMIES</b>	15,50
Lammgulasch mit Okras, dazu Backkartoffeln und Salat	
<b>ARNI STIFADO</b>	15,50
Lammgulasch mit Zwiebeln in Öl geschmort, dazu Backkartoffeln und Salat	
<b>KAFTA</b>	14,00
Zwei Hackfleischröllchen mit Champignons, Kartoffeln, in spezieller Tomatensauce mit Feta Käse überbacken, dazu Salat	
<b>GYROS BROCCOLI</b>	12,50
Gyros mit Broccoli in Sahnesauce mit Käse überbacken, dazu Salat	

**Extra Brot Korb 1,00**

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

## FILET UND PFANNENGERICHTE

<b>GYROS METAXA</b>	<b>14,50</b>
Gyros in Metaxa Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat	
<b>GYROS SKORDATOS</b>	<b>13,00</b>
Gyros mit Knoblauch-Sahne-Sauce, dazu eine Beilage und Salat	
<b>FANTASIA HELLAS</b>	<b>14,00</b>
Gyros mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat	
<b>KOTOPOVLO FANTASIA</b>	<b>15,00</b>
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in Sahnesauce, dazu eine Beilage, Salat	
<b>KOTOPOVLO METAXA</b>	<b>16,50</b>
Hähnchenbrustfilet in Metaxa-Sahnesauce mit Käse überbacken, Beilage und Salat	
<b>CHIRINO METAXA</b>	<b>16,50</b>
Schweinefiletmedaillons in Metaxa-Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat	
<b>CHIRINO CHORIATIKO</b>	<b>17,00</b>
Schweinefilet mit Schafskäse und Champignons gefüllt, in Oregano und Senf Sauce, dazu eine Beilage und Salat	
<b>ATHINA TELLER</b>	<b>22,00</b>
Lamfilet in Metaxa-Sahnesauce, dazu eine Beilage und Salat	

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

## FISCHGERICHTE

**KALAMARIA TIGANITA** 15,00

Frittierte Babykalamares mit Beilage, Salat und Tsatsiki

**GAVROS TELLER** 14,00

Gebratene Sardinen mit Beilage, Salat und Tsatsiki

**KALAMARIA GRILL** 16,00

Gegrillter Tintenfisch, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

**KALAMARIA GEMISTA** 17,00

Gegrillter Tintenfisch mit Spinat und Feta, dazu eine Beilage, Salat und Tsatsiki

**OKTAPODI-GRILL** 17,50

Kraken vom Grill mit Beilage, Salat und Tsatsiki

**XIFIAS FILETO** 16,50

Schwertfisch vom Grill mit Beilage, Salat und Tsatsiki

**GARIDES-GRILL** 18,00

Gegrillte Scampis mit Beilage, Salat und Tsatsiki

**FISCHPLATTE FÜR 1 PERSON (Grill)** 19,50

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

Alle Gerichte werden mit Olivenöl zubereitet

## EXTRA BEILAGEN

<b>Pommes Frites</b> Selbst gemacht	4,90
<b>Kroketten</b>	3,00
<b>Reisnudeln</b>	3,00
<b>Grüne Bohnen</b>	5,00
<b>Backkartoffeln</b>	3,50
<b>Kräuterbutter</b>	2,00
<b>Extra Brot Korb</b> Selbstgebackenes Brot mit Oregano und Olivenöl	1,00

## WARME GETRÄNKE

<b>Greek Mokka</b>	2,30
<b>Espresso</b>	2,00
<b>Tasse Kaffee</b>	2,10
<b>Capuccino</b>	2,60
<b>Latte Macchiato</b>	3,00
<b>Ein Glas Tee</b> Pfefferminze, Kamillentee, schwarz, grün, Frucht	2,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Griechisches Mineralwasser 0,75l Flasche 6,00

Griechisches Mineralwasser still 1 l Flasche 5,00

0,2l

Griechisches Mineralwasser 2,00

Griechisches Mineralwasser still 1,60

Coca Cola 2,30 FL

Coca Cola light (1,2) 2,30 FL

Fanta (1,2) 2,30 FL

Spezi (1,2) 2,30

Sprite 2,30 FL

Apfelschorle 2,30

Apfelsaft 2,20

Kirschnektar 2,40 FL

Bananennektar 2,40 FL

Kiba 2,40

## BIERE VOM FASS

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
Berliner Pilsener	2,30	2,70
Jever Pilsener	2,50	2,90
	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Schöfferhofer Hefeweizen	2,20	3,50

## FLASCHENBIERE

Mythos ( griechisches Bier )	0,33l	2,50
Jever alkoholfrei	0,33l	2,50
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5l	3,50
Schöfferhofer dunkes Hefeweizen	0,5l	3,50
Schöfferhofer alkoholfrei	0,5l	3,50

## SPIRITVOSEN ( 2cl )

Ouzo		1,50
Amaretto		2,30
Ouzo Karafaki	0,25l	4,50

## OFFENE GRIECHISCHE WEINE

<u>WEISS</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
Retsina, geharzt	3,50	8,50	13,00
Makedonikos, trocken	4,00	9,00	14,00
<u>ROT</u>	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>	<u>1,0 l</u>
Makedonikos, trocken	4,00	9,00	14,00

## Nachspeiße

### **Jaourti me Meli**

Griechische Jogourt mit Honig und Mandeln

4,50

### **Halvas**

Gepresster Sesamhonig Mit Eis

4,90

### **Gemischtes Eis mit Sahne**

5,00

## WIR HABEN AUCH EINE EXTRA WEINKARTE FÜR SIE

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

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