

TAVERNA SAMOS

Herzlich Willkommen
ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ
(KALOS IRTHATE)



**Eleni und Achilleas möchten Sie herzlich begrüßen
und wünschen Ihnen einen guten Appetit.**

**Bitte beachten Sie auch unsere
täglich wechselnden Tagesgerichte auf der Tafel.**

Öffnungszeiten
Täglich von 17:00 - 23:00 Uhr

Osterstraße 150 · 20255 Hamburg · Telefon 040 - 40 44 42

Sabate *Sabates*

- | | |
|------------------------------------|-------------|
| 1. Griechischer Bauernsalat | 7,50 |
| mit Tomaten, Gurken und Schafskäse | |
| 2. Gemischter Salat | |
| a) mit Schafskäse | 8,00 |
| b) mit Gyros | 8,50 |
| c) mit Hähnchenstreifen | 8,50 |
| 3. Gemischter Salat | |
| a) mit Thunfisch | 8,50 |
| b) mit Shrimps | 8,90 |

Kalte Vorspeisen *Orebtika*

- | | |
|--|--------------|
| 4. Trilogia | 6,60 |
| wählen Sie drei Dips aus folgenden fünf Vorspeisen:
Tzatziki, Tarama ¹ , Chtipiti, Hummus und unser Tages-Dip (bitte nachfragen) | |
| 5. Tzatziki | 3,00 |
| 6. Tarama¹ | 4,50 |
| 7. Oliven² und Peperoni² | 4,50 |
| 8. Chtipiti pürierter Schafskäse, pikant | 4,50 |
| 9. Linsensalat | 4,90 |
| mit Frühlingszwiebeln, Paprika, Trockentomaten und Olivenöl | |
| 10. Bohnensalat mit Zwiebeln, Paprika und Olivenöl | 4,90 |
| 11. Dolmadakia mit Tzatziki | 5,90 |
| 12. Rote Bete Salat mit Knoblauch | 4,90 |
| 13. Vorspeisenteller | 12,00 |
| mit Tzatziki, Tarama ¹ , Bohnen, Dolmadakia, Linsen, Oliven, Peperoni ² , Chtipiti und Rote Beete Salat | |
| 14. Hummus | 4,50 |
| pürierte Kichererbsen mit Öl, Knoblauch und Gewürzen | |



Hausgemachte Suppen *Soupes*

- | | | |
|-----|---|------|
| 15. | Juvarlakia
Hackfleischklößchensuppe | 4,50 |
| 16. | Tomatensuppe | 4,50 |

Warme Vorspeisen *Orektika*

- | | | |
|-----|--|-------|
| 17. | Gegrilltes Gemüse
mit Balsamico-Creme, Knoblauch und Tzatziki | 6,90 |
| 18. | Warmer Vorspeisenteller
Kalamaris, Sardinen, Saganaki, gegrillte Auberginen, gegrillte Peperoni ² ,
gegrillte Zucchini, Tzatziki und Blätterteig mit Spinatfüllung | 12,50 |
| 19. | Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Käse | 6,50 |
| 20. | Saganaki gebratener Schafskäse | 6,50 |
| 21. | Gegrillter Schafskäse | 6,50 |
| 22. | Spinat
in Sahnesauce und mit Käse überbacken | 6,90 |
| 23. | Broccoli
in Sahnesauce und mit Käse überbacken | 6,90 |
| 24. | Auberginen
gebraten, mit Knoblauch in Tomatensauce | 6,90 |
| 25. | Gigantes
dicke Bohnen in Tomatensauce | 6,50 |
| 26. | Kalamaris frittiert, mit Tzatziki | 6,90 |
| 27. | Kleine Scampi-Pfanne
mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch | 6,90 |
| 28. | Sardinen aus der Pfanne mit Tzatziki | 6,90 |
| 29. | Ziegenkäse
knusprig paniert mit Honig | 6,90 |



Aus dem Backofen *Fournou*

Alle Ofengerichte werden mit einem Salat serviert.

- | | |
|---|--------------|
| 30. Lammhaxe | 14,00 |
| mit grünen Bohnen
oder mit dicken Bohnen | |
| 31. Kokinisto | 13,00 |
| Rindfleisch in Tomaten-Weinsauce
mit grünen Bohnen oder mit dicken Bohnen
oder als Stifado mit kleinen Schalottenzwiebeln | |
| 32. Mousaka | 12,00 |
| Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Hackfleisch
in Bechamelsauce | |

Gerichte aus der Pfanne *Tiganita*

Alle Pfannengerichte werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

- | | |
|---|--------------|
| 33. Gyros | 12,00 |
| in Metaxasauce | |
| 34. Hähnchengeschnetzeltes | 13,00 |
| mit Paprika, Zwiebeln und Käse in Thymian-Weißweinsauce | |
| 35. Hähnchengeschnetzeltes | 13,00 |
| mit Paprika und Zwiebeln in Tomatensauce | |
| 36. Lemonato | 14,00 |
| geschnetzeltes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln
in Zitronensauce | |
| 37. Gemüsepfanne | 11,00 |
| Auberginen, Zucchini und Paprika
in Tomaten-Schafskäse-Sauce, mit Reis oder Kartoffeln | |



Klassiker vom Grill *Sti Sohana*

Alle Klassiker vom Grill werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

38. Gyros vom Drehspieß	10,50
39. Souvlaki	10,50
40. Lammsovulaki	14,90
41. Souvlaki Spezial ein Spieß mit Schweinefilet	14,00
42. Susukakia drei kleine Hacksteaks in Tomatensauce	11,50
43. Bifteki Hacksteak mit Schafskäse gefüllt	11,00
44. Lammkotelettes	14,90
45. Leber mit gerösteten Zwiebeln	11,00
46. Hähnchenspieß	12,00
47. Hähnchenbrustfilet	11,50

Steaks vom Grill *Sti Sohana*

Alle Steaks vom Grill werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

48. Lammsteak mit Broccoli und Kräuterbutter	16,00
49. Lammsteak in Pfeffersauce	17,00
50. Schweinefilet in Pfeffersauce	15,00
51. Schweinefilet gefüllt mit Käse, Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Sahneseauce	16,00



Grillteller *Sti Sohana*

Alle Grillteller werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

52. Athen-Teller	14,00
ein Spieß vom Lamm und Gyros	
53. Thasos-Teller	12,50
ein Spieß vom Schwein und Gyros	
54. Serres-Teller	13,00
gefüllte Bifteki mit Schafskäse und Gyros	
55. Lamm-Teller	16,00
ein Lammspieß, ein Lammsteak und ein Lammkotelett	
56. Samos-Teller	14,50
ein Spieß vom Schwein, ein Hacksteak, ein Hähnchenbrustfilet und Gyros	
57. Mix-Teller	15,00
ein Lammspieß, ein Lammkotelett und Gyros	
58. Thessaloniki-Teller	12,50
Leber und Gyros	

Auch individuelle Zusammenstellungen aller Grillteller möglich.

Grillplatten (für 2 Personen) *Sti Sohana*

Alle Grillplatten werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

59. Kos-Platte	35,00
zwei Spieße vom Schwein, zwei Lammsteaks, zwei Hacksteaks und Gyros	
60. Fischplatte	39,00
Lachsfilet, vier Scampi, gegrillte Kalamaris und Sardinen	





Fisch Spezialitäten *Psania*

Alle Fisch Spezialitäten werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

61. Kalamaris gegrillt	13,50
62. Kalamaris frittiert	13,50
63. Scampi-Spieß gegrillt	12,50
64. Lachsfilet gegrillt	15,50
65. Fischplatte für eine Person	18,00
Lachsfilet, Scampi, Kalamaris und Sardinen	
66. Scampi gegrillt	16,00
67. Sardinen aus der Pfanne	11,50

Kinderteller *Pedika*

Alle Kinderteller werden mit Pommes Frites serviert.

68. Gyros	6,90
69. Zwei Hacksteaks	6,90
70. Souvlaki	6,90
71. Hähnchenbrustfilet	6,90

Gerichte für den kleinen Hunger

Alle Gerichte für den kleinen Hunger werden mit einem Salat serviert. Wählen Sie eine der fünf Beilagen: Pommes Frites, Reis, griechische Ofenkartoffeln, Broccoli* oder Gemüse der Saison.*

* Aufpreis: 1,50

101. Gyros	7,90
102. Biftekti	7,90
103. Gyros in Metaxasauce	8,90
104. Souvlaki	7,90
105. Lammkoteletts	8,90
106. Lammsouvlaki	8,90
107. Leber	7,90
108. Hähnchenbrustfilet	8,50
109. Kalamaris frittiert	8,50
110. Kalamaris gegrillt	8,50
111. Lachsfilet gegrillt	8,90
112. Scampi-Spieß	8,50

Weißweine *Oinos Lefkos*

▼ Trocken		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Agathia <small>Rebsorten: Muscat, Rhoditis</small>	<i>Einzigartig mit feiner Säure und zarten Nuancen. Zu Meeresfrüchten, Nudeln und weißem Fleisch mit hellen Saucen.</i>	5,60	12,00	18,90
Magiki Plagia <small>Rebsorte: Sauvignon Blanc</small>	<i>Facettenreicher Wein mit Aromen von exotischen Früchten und intensivem vollen Geschmack. Zu Fisch, Geflügel oder Schweinefleisch mit hellen Saucen.</i>	5,60	12,00	18,90
Voria Gi <small>Rebsorten: Malagousia, Chardonnay, Assyrtiko</small>	<i>Helle goldgelbe Farbe und reicher Nachgeschmack. Zu Fisch, weißem Fleisch mit hellen Soßen und allen Gerichten der traditionellen griechischen Küche.</i>	5,60	12,00	18,90
Moschofilero <small>Rebsorte: Moschofilero</small>	<i>Ausgewogen, blumig und mit dem Aroma von Zitrusfrüchten und Melonen. Zu Fisch, hellem Fleisch, Stifado oder Meeresfrüchten.</i>	4,60	8,90	–
Landwein	<i>Frisch und leicht mit fruchtigem Aroma.</i>	4,00	8,00	–
Weißweinschorle	<i>Spritzig und leicht.</i>	3,50	7,00	–
▼ Lieblich		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Imiglikos Tsantali	<i>Süßlicher Geschmack nach verschiedenen Früchten. Zu gegrilltem Fisch und hellem Fleisch oder als Dessertwein.</i>	3,90	7,80	–
▼ Süß		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Samos <small>Rebsorte: Muskateller</small>	<i>Kräftig und mit vollem Körper. Auch als Aperitif oder zu süßen Nachspeisen.</i>	4,60	9,20	–
▼ Geharzt		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Retzina Kourtaki	<i>Ein frischer Wein zu griechischen Vorspeisen, gegrilltem Fisch oder Geflügel.</i>	3,50	7,00	–
Retzina Malamatina	<i>Eiskalt serviert zu leckeren Vorspeisen, herzhaften Fleischgerichten oder Fisch.</i>	–	7,90	–

Rotweine *Oinos Enythnos*

▼ Trocken		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Voria Gi <i>Rebsorten: Merlot, Cinsaut, Cabernet Sauvignon</i>	Reicher ausgewogener Geschmack und samtig im Abgang. Zu gegrilltem oder gedünstetem roten Fleisch und Wild.	5,80	12,40	18,90
Merlot <i>Rebsorte: Merlot</i>	Aromen von roten Kirschen und Vanille. Zu Schweinefleisch, Grillfleisch, Geflügel und Ofengerichten mit dunklen Soßen.	5,90	12,90	19,90
Naousa <i>Rebsorte: Xinomavro</i>	Körperreich und kräftig. Zu dunklem Fleisch und pikanten Auflaufgerichten.	4,20	8,20	–
Landwein	Frisch und aromatisch mit fruchtigem Aroma.	4,00	8,00	–
Rotweinschorle	Spritzig und leicht.	3,50	7,00	–
▼ Lieblich		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Imiglikos Tsantali	Samtiger, süffiger Rotwein mit reichem Bouquet. Zu Gyros und dunklem Fleisch.	3,90	7,80	–
▼ Süß		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Mavrodaphne <i>Rebsorte: Mavrodaphne</i>	Honigsüß und mit vollem Körper. Auch als Aperitif oder zu süßen Nachspeisen.	4,60	9,20	–

Roséweine *Oinos Rose*

▼ Trocken		0,2 l	0,5 l	Flasche 0,75 l
Amyntheon Tsantali	Ausgeprägtes Bouquet reifer Früchte mit weichem Abgang. Ein leichter Wein zu Fisch, Geflügel und Vorspeisen.	4,20	8,20	–
Roséweinschorle	Spritzig und leicht.	3,50	7,00	–

Weitere Weine auf Anfrage



Biene Bires

Jever vom Fass	0,3 l	2,60
	0,4 l	3,10
Jever Alsterwasser vom Fass	0,3 l	2,60
	0,4 l	3,10
Schöffelhofer Hefeweizen hell oder dunkel, auch alkoholfrei	0,5 l	3,60
Hövels Feinherb Flaschenbier, dunkel	0,5 l	3,90
Mythos griechisches Lagerbier	0,3 l	2,90
Jever Fun alkoholfrei	0,3 l	2,60
Malzbier	0,3 l	2,60

Softdrinks und Säfte Anapsiktika kai Chymoi

Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
Selters mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,50
	Flasche 0,75 l	5,10
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	2,30
Klindworth Direktsäfte	0,2 l	2,40
Apfel, Orange, Tomate, Kirsche, Banane, Rhabarber	0,4 l	4,30
Klindworth als Saftschorle*	0,2 l	2,20
Apfel, Orange, Tomate, Kirsche, Banane, Rhabarber	0,4 l	3,50

*Auf Wunsch auch individuell gemischt

Spirituosen *Oinopneumatodi*

Alle Getränke auch als Longdrinks erhältlich*

* Aufpreis: 1,90

Weinbrand

Metaxa 5 St. ☆☆☆☆☆ 2 cl 2,50

Metaxa 7 St. ☆☆☆☆☆☆☆ 2 cl 4,40

Wodka - Rum - Gin

Absolut 4 cl 4,40

Wodka Gorbatschow 4 cl 4,00

Bacardi 4 cl 4,40

Gin 4 cl 4,50

Whiskey

Ballantines Scotch 4 cl 3,80

Jim Beam Bourbon 4 cl 4,30

Jack Daniels Tennessee Whiskey 4 cl 4,00

Likör

Baileys 4 cl 4,00

Sambuca 4 cl 3,50

Amaretto 4 cl 3,90

Magenbitter - Kräuterlikör

Fernet Branca 4 cl 3,80

Averna 4 cl 3,80

Nachspeisen *Epidoropia*

72. Halvas mit Zimt und Zitrone	4,00
73. Halvas mit Vanille-Eis	5,00
74. Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
75. Brownie mit Vanille-Eis in Nougatsauce	4,00
76. Joghurt mit Honig und Nüssen	4,50



Cafe und Heißes *Sosta*

Espresso	2,10
Espresso Macchiato	2,30
Espresso Doppio	3,50
Cappuccino	2,50
Cafe Crema	2,10
Latte Macchato	3,10
Ellinikos Mokka	2,40
Tee	2,80



Alle hier abgebildeten Speisen und Getränke dienen lediglich als Beispiel, tatsächlich servierte Gerichte und Getränke können daher von den Bildern abweichen.

Bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere Zusatzstoffe enthalten, die der Kennzeichnungspflicht unterliegen, weisen wir über die Angabe einer Kennziffer hin. Die verwendeten Kennziffern stehen dabei für die folgenden erforderlichen Hinweise:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 mit Süßstoff, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 enthält Phenylalaninquelle

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung.
Druckfehler vorbehalten. Gestaltung: Klaus Fukerider

