



TAVERNA
SANTORINI

griechisch mediterrane küche



TAVERNA
SANTORINI

griechisch mediterrane küche



Herzlich Willkommen

„Das Speisen sei die Befriedigung der Sinne
und Trinken sei ein Fest, das Schweigen breche,
das das Herz heiter stimme, die Menschen zusammen
bringe und Wohlgefühl in Leib und Seele vermittle.“

(Aristoteles)

Wir wünschen guten Appetit.

◆ KALTE UND WARME VORSPEISEN ◆

1.	SANTORINI VORSPEISE (G,A,D)	13,50 €
2.	GARNELEN gebraten (paniert) mit Tzatziki (A,C,M)	9,80 €
3.	SARDELLEN gebraten mit Tzatziki (A,G)	9,80 €
4.	FISCH-VORSPEISEN Tarama und Meeresfrüchtesalat	11,40 €
5.	DOLMADAKIA Weinblätter gefüllt mit Reis (G)	7,50 €
6.	MEERESFRÜCHTESALAT in Öl und Zitronensaft zubereitet	11,40 €
7.	TZATZIKI Sahnejoghurt, geriebene Gurke, Knoblauch und frischer Dill (G)	4,40 €
8.	FETA (weisser Weichkäse) (G)	7,40 €
9.	OLIVEN UND PEPERONIS griechische Oliven und Peperonis	5,90 €
10.	PEPERONIS gebratene Peperonis in Knoblauchöl	6,90 €
11.	AUBERGINEN UND ZUCHINISCHEIBEN gebraten mit Tzatziki (A,G,C)	9,80 €
12.	KALAMARESSALAT Tintenfisch in Öl und Zitronensaft zubereitet	11,40 €
13.	FETA ÜBERBACKEN (G)	9,80 €
14.	SAGANAKI Feta paniert und gebraten auf Ruccolasalat (A,G,C)	9,80 €
15.	MUSCHELN IN SAUCE Muscheln aus der Pfanne in pikanter Tomatensauce, nach Art des Hauses	11,90 €
16.	MUSCHELN PANIERT Muschelfleisch gebraten (A,G)	10,90 €
17.	KALAMARAKI paniert und gebraten, dazu Tzatziki (A,G)	10,50 €
18.	AUBERGINENSALAT Auberginenfleisch mit Knoblauch, Öl und Zitronensaft zubereitet	6,50 €
19.	TARAMASALAT Appetitlich aus Fischrogen und verschiedenen Zutaten zubereitet (D)	7,40 €
20.	BROKKOLI ÜBERBACKEN mit Knoblauchsahnesauce und Käse (G)	9,80 €
21.	SPINAT ÜBERBACKEN mit Knoblauchsahnesauce und Käse (G)	9,80 €
22.	CHTIPITI Pikante Paste aus Fetakäse, Olivenöl, Paprika und Gewürzen (G)	8,90 €

◆ FRISCHE SALATE ◆

31.	HÄHNCHENBRUSTSALAT Hähnchenbruststreifen auf gemischtem Salat	14,50 €
32.	BAUERNSALAT Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Oliven, Peperoni, pikant gewürzt ^(G)	10,20 €
33.	THUNFISCHSALAT Thunfisch auf gemischtem Salat mit Joghurt-Dressing ^(C,G)	12,50 €
34.	RUCOLA LAMM Lammsteak auf Rucolasalat, Parmesan und Balsamico-Dressing ^(G)	17,00 €
35.	GYROS auf gemischtem Salat	14,50 €
36.	BOHNENSALAT weisse und rote Bohnen mit Zwiebeln, Petersilie, in Öl und Zitronensaft	7,40 €

◆ HERZHAFTE SUPPEN ◆

43.	TOMATENSUPPE mit Kritharaki (griechische Reismudeln)	4,50 €
44.	FEUERTOPF Lammfleischsuppe mit Suppengemüse, sehr bekömmlich, nach Art des Hauses ^(L)	7,20 €
45.	JUWARLAKIA Hackklößchensuppe nach griechischer Art ^(C)	7,20 €

◆ SPEZIALITÄTEN VOM GRILL ◆

49.	GYROS-FETA Gyros mit Fetasauce und Käse überbacken, dazu Bauernsalat (G)	17,90 €
50.	RHODOS-TELLER Gyros mit Porree in Senf-Sahnesauce, dazu Bauernsalat (G,M)	17,90 €
51.	GYROS Schweinefleisch vom großen Drehspieß** (G)	14,50 €
52.	GYROS-SPEZIAL mit Metaxasauce, dazu Bauernsalat (G)	16,90 €
52 (A).	GYROS-SPEZIAL mit Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Bauernsalat (G)	17,90 €
53.	STAVROS-TELLER Gyros mit Spinat in Sahnesauce und Käse überbacken, dazu Bauernsalat (G)	17,90 €
54.	SUVLAKI 2 Schweinefleischspieße** (G)	16,20 €
55.	BIFTEKI Hacksteak gefüllt mit Feta** (G)	16,40 €
55 (A).	BIFTEKI Hacksteak gefüllt mit Feta in Metaxasauce und Käse überbacken** (G)	18,80 €
56.	SUZUKAKIA 3 herzhaft gegrillte Hacksteaks** (G)	14,50 €
57.	SUZUKAKIA-GYROS-TELLER Hacksteak und Gyros** (G)	15,90 €
58.	SUZUKAKIA PIKANT (SCHARF) 3 Hacksteaks in Tomatensauce (G)	17,90 €
60.	AKROPOLIS-TELLER Gyros, Suvlaki, Leber, Suzukakia (G)	18,90 €
61.	OLYMP-TELLER Gyros, Suzukakia, Lammkotelett, Schweinesteak** (G)	18,90 €
62.	ZEUS-TELLER Gyros, Suvlaki** (G)	16,90 €
63.	SCHWEINEFILETMEDAILLONS	17,90 €
64.	KRASATO Schweinefiletmedaillons mit Zwiebeln und Paprika in Tomaten-Wein-Sahnesauce, dazu Bauernsalat (G)	19,20 €
65.	DIAVOLO TEUFELSPIESS (SCHARF) Schweinefilet am Spieß, dazu Bauernsalat (G)	19,20 €

Auf Wunsch:

Einen Bauernsalat statt Weisskohlsalat (Aufpreis 1,50 Euro).

Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Reis,
griech. Kartoffeln oder Röstkartoffeln.

Beilagenwechsel:

1. Folienkartoffel mit Tzatziki
2. Gigantes. 3. grüne Bohnen (Aufpreis 1,50 Euro)
4. Pfannen-Gemüse (Aufpreis 2,90 Euro)

◆ SPEZIALITÄTEN VOM GRILL ◆

66.	SCHWEINEFILET-SPEZIAL Schweinefilet mit Metaxasauce, dazu Bauernsalat (G)	19,90 €
67.	SUVLAKI-LAMM 2 Lammfleischspieße** (G)	21,00 €
68.	LAMMSTEAK-SPEZIAL Lammsteak mit Metaxasauce, dazu Bauernsalat (G)	22,50 €
69.	LAMMKOTELETTS (FRISCH) zarte Lammkoteletts aus der Region (G)	23,90 €
70.	LAMMGRILLTELLER 1 Lammspieß und 3 Lammkoteletts (G)	23,90 €
71.	LAMMFILET dazu eine Folienkartoffel und Bauernsalat (G)	24,50 €
72.	LAMMFILET FETA Lammfilet in einer Käsesauce und Bauernsalat (G)	26,00 €
73.	THERA-TELLER Rumpsteak, Lamm- und Schweinefilet, dazu Bauernsalat (G)	22,90 €
74.	KALBSLEBER mit Röstzwiebeln und Champignons (G)	19,80 €
75.	KONTRA FILET Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Champignons (G)	24,50 €
77.	PFEFFERSTEAK Rumpsteak in Pfeffersauce, dazu Bauernsalat (G)	26,00 €
78.	HÄHNCHENBRUSTFILET GEGRILLT mit Champignonsahnesauce (G)	17,80 €
79.	HÄHNCHENBRUSTFILETSPIESSE 2 Spieße (G)	17,80 €
80.	HÄHNCHENBRUSTFILET in Orangensauce (G)	17,80 €

◆ BEILAGEN ◆

GRIECHISCHE BACKOFENKARTOFFELN Kartoffeln in Tomatensud	3,40 €
GRIECHISCHER TOMATEN-REIS	3,40 €
FOLIENKARTOFFEL MIT TZATZIKI (G)	4,90 €
GIGANTES weiße Riesenbohnen, warm	5,50 €
GRÜNE BOHNEN	5,50 €
KRITHARAKI griechische Reismudeln	4,50 €
POMMES FRITES	3,40 €
RÖSTKARTOFFELN	3,80 €
METAXASAUCE (G)	4,00 €
GEMÜSE-PFANNE	5,90 €

◆ NUR FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ◆

für Erwachsene 1,50€ Aufpreis

87.	KLEINER GRILLTELLER Schweinesteak, Suzukakia, Weißkohlsalat und Pommes Frites	8,50 €
88.	GYROS mit Weißkohlsalat und Pommes Frites	8,50 €
89.	SUVLAKI Schweinespieß, dazu Weißkohlsalat und Pommes frites	8,50 €
91.	SPAGHETTI mit Tomatensauce	7,00 €
92.	SCHNITZEL nach Wiener Art mit Weißkohlsalat und Pommes Frites (A,G)	8,50 €
93.	FISCHSTÄBCHEN mit Weißkohlsalat und Pommes Frites (A)	8,50 €

◆ FLEISCHPLATTE ◆

122. SANTORINI-PLATTE

Suzukakia, Suvlaki, Lammkoteletts,
Gyros und Leber dazu Bauern- und
Weißkohlsalat und Tzatziki, Reis und Röstkartoffeln (G)

2 Personen	52,00 €
3 Personen	75,00 €
4 Personen	101,00 €

◆ GIOUWETSI ◆

Zarte, magere Lammhaxe oder Rindfleisch im Keramiktopf mit Feta überbacken,
dazu Weißkohlsalat und Tzatziki mit folgenden Beilagen zur Auswahl:

141. KRITHARAKI (griechische Reismudeln) (G)	19,90 €
142. FRISCHEN AUBERGINEN UND GRÜNEN BOHNEN (G)	19,90 €
144. GIGANTES (weiße Riesenbohnen) (G)	19,90 €
145. SPAGHETTI (G)	19,90 €
146. GRIECHISCHEN KARTOFFELN (G)	19,90 €

◆ SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN ◆

152. MOUSSAKA Hackfleischauflauf mit Auberginen, Kartoffeln und Eiercreme, dazu Weißkohlsalat und Tzatziki (G,A)	17,50 €
153. STIFADO (KANINCHEN) mit Zwiebeln in Öl geschmort und mit Wein abgeschmeckt, dazu Weißkohlsalat und Tzatziki (G)	19,90 €
154. STIFADO (RINDFLEISCH) mit Zwiebeln in Öl geschmort und mit Wein abgeschmeckt, dazu Weißkohlsalat und Tzatziki (G)	19,90 €
156. VEGETARISCHE PFANNE verschiedenens Gemüse aus der Pfanne, pikant gewürzt, dazu Weißkohlsalat und Tzatziki (G)	18,00 €

◆ DELIKATESSEN AUS DEM MEER ◆

- | | | |
|------|--|---------|
| 158. | KALAMARES UND GYROS
dazu Pommes Frites und Bauernsalat (A,G) | 16,90 € |
| 160. | KALAMARES SPEZIAL
gefüllt mit Feta, Tomaten und Paprika, dazu Gemüse und Salat (G) | 22,00 € |
| 161. | KALAMARES (GEBRATEN, PANIERT)
dazu Reis und Bauernsalat (A,G) | 16,90 € |
| 162. | KALAMARES (VOM GRILL, NATUR)
dazu Reis und Bauernsalat (G) | 17,90 € |
| 165. | SARDELLEN
mit Bauernsalat und Röstkartoffeln (A,G) | 16,90 € |
| 167. | GARNELEN VOM GRILL
mit Knoblauchöl, dazu Bauernsalat (G) | 22,90 € |

AUF ANFRAGE

FRISCHER FISCH DES TAGES

◆ DESSERT ◆

	TARTUFO NOCCIOLA Teigbällchen nach griechischer Art mit Honig und Zimt, dazu eine Kugel Eis bedeckt mit karamellisierten Haselnuss- und Baiserstückchen.	6,00 €
	CROCCANTE ALL'AMARENA Halbgefrorenes Eis mit Vanillegeschmack und flüssigem Kern aus Sauerkirschzubereitung auf einem Biskuitboden, umhüllt mit karamellisierten Mandelstückchen. Dekoriert mit Amarenakirschsauce.	6,00 €
	CHARLOTTE AL CARMELLO Sahneeis und Karamelleis in einem Charlotten-Biskuitrand. Dekoriert mit kleinen Karamellwürfeln.	6,00 €
	SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.	6,00 €
181.	LUKUMADES Teigbällchen nach griechischer Art mit Honig und Zimt, dazu eine Kugel Eis ^(G)	7,40 €
182.	HALWAS Sesamschnitte nach griechischer Art ^(G)	5,40 €
183.	GRIECHISCHER JOGHURT mit Honig und Mandelsplittern ^(G)	6,40 €
186.	GEMISCHTES EIS ^(G)	4,40 €
187.	VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN ^(G)	7,40 €
188.	VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN ^(G)	7,40 €
189.	SANFTER ENGEL Vanilleeis mit Rum und Orangensaft ^(G)	6,40 €

◆ HEISSE GETRÄNKE ◆

LATTE MACCHIATO ^(G)	4,00 €
MILCHKAFFEE ^(G)	4,00 €
CAPPUCCINO ^(G)	3,60 €
CAFÉ CRÈME	3,20 €
ESPRESSO	2,80 €
DOPPELTER ESPRESSO	4,00 €
MOCCA	2,80 €
TEE	3,00 €

◆ FLASCHENWEINE ◆

◆ WEISSWEIN

RETSINA MALAMATINA

Sehr aromatisch, mit einem fruchtigen Aroma und einem milden, bekömmlichen Abgang

0,5l 11,20 €

AMESTHYTOS WEISS

Leuchtende goldgrüne, kristallklare Farbe. Volle Aromen von Pfirsich, Mango und Ananas, begleitet von Zitrusnoten. Langanhaltender Nachklang.

0,75l 36,00 €

ALPHA ESTATE MALAGOUSIA

Ein frischer und knackiger Weißwein. Der Weißwein hat eine brillante hellgelbe Farbe. Aromen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten mit einem Hauch von Gewürzen im Hintergrund machen diesen Wein einzigartig. Er hat einen sehr angenehmen langen Abgang.

0,75l 21,90 €

GATSINOS-GERAKINA MALAGOUSIA

Ein trockener Weisswein, sehr aromatisch mit Noten von weißen Blüten und tropischen Früchten. Im Aussehen ist seine Farbe leuchtend weiß-gelb. Vollmundig mit besonderer Frische und einem

0,75l 34,00 €

◆ RÖTWEIN

ALPHA ESTATE AXIA

Eine harmonische Kombination aus Syrah und der autochthonen Rebsorte Xinomavro. Herrliche purpurrote Farbe. Gewürzbouquet (Vanille, Pfeffer, Gewürznelke) mit einem Hauch von reifen Brombeeren. Vollmundig mit Vanillearoma, abgerundeten Tanninen, ausgewogener Säure und Holztönen. Langer Nachgeschmack mit intensivem Quittenaroma.

0,75l 24,50 €

GATSINOS KASTRAKI

Eine Rotwein der durch seine samtigen Tanninen besticht und ausgewogene Aromen von Sauerkirschen und Johannisbeeren aufweist.

34,00 €

AMETHYSTOS ROT

Im Glas eine leuchtend intensive purpurrote Farbe. In der Nase ein gut strukturiertes Bouquet mit Aromen von roten Waldfrüchten, Kirschmarmelade und Gewürzen, mit einer dezenten Eichenote. Ein vollmundiger Geschmack mit toller Struktur und edlen Tanninen.

0,75l 36,00 €

◆ ROSÉ

ROSÉ BOUTARI SEC

Ein leuchtender, trockener, rosafarbener Wein. Sehr erfrischend mit einem intensiven, fruchtigen Aroma

0,75l 21,90 €

◆ SEKT UND PROSECCO

SEKT (HAUSMARKE)

0,2l 6,40 €

◆ OFFENE WEINE ◆

◆ WEISSWEINE

	Glas 0,2l	Karaffe 0,25l	Glas 0,5l
UNSER HAUSWEIN trocken	5,80 €	6,80 €	12,80 € (Flasche Genesis 0,5l)
RETSINA traditioneller, geharzter Wein	4,90 €	5,90 €	11,20 €
MOSCHOFILERO NEMEA trocken, leuchtende Farbe und reiches Fruchtaroma,	6,10 €	7,20 €	13,80 €
IMIGLIKOS hervortretende Süße, würzig und aromatisch	4,90 €	5,90 €	11,20 €
WEISSWEINSCHORLE	4,40 €		

◆ ROTWEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,25l	Glas 0,5l
UNSER HAUSWEIN trocken	5,80 €	6,80 €	12,80 € (Flasche Genesis 0,5l)
AGIORGITIKO NEMEA trocken, vollsaftiges schwarzes Beerenfruchtaroma und eine außergewöhnliche rubinrote Farbe	6,10 €	7,20 €	13,80 €
IMIGLIKOS hervortretende Süße, würzig und aromatisch	4,90 €	5,90 €	11,20 €

◆ ROSÉ

	Glas 0,2l	Karaffe 0,25l	Glas 0,5l
ROSÉ SEC trocken, vollfruchtig, spritzig und fein	5,80 €	7,00 €	13,60 €

◆ LIKÖR-WEIN

	Glas 0,2l	Karaffe 0,25l	Glas 0,5l
SAMOS (WEISS) weiss, traditionelle Herstellung	6,40 €	7,60 €	14,00 €
MAURODAPHNE (ROT) rot, fruchtig und vollmundig	6,40 €	7,60 €	14,00 €

◆ ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA, COCAL COLA LIGHT, FANTA, SPRITE, SPEZI ^(1,3,5,7,8,9)	0,2l	2,60 €	0,4l	4,30 €
MINERALWASSER, STILLES WASSER	Fl. 0,25l	2,80 €	Fl. 0,75l	6,20 €
BITTER LEMON ^(3,6,8)	0,2l	3,00 €		
GINGER ALE ^(1,8)	0,2l	3,00 €		
TONIC WATER ^(3,6,8)	0,2l	3,00 €		
APFELSAFT	0,2l	3,00 €		
ORANGENSAFT	0,2l	3,00 €		
TRAUBENSAFT	0,2l	3,00 €		
APFELSCHORLE, RHABABERSCHORLE	0,2l	2,80 €	0,4l	4,80 €
BANANENSAFT (25% FRUCHTGEHALT)	0,2l	3,00 €		
KIRSCHSAFT (50% FRUCHTGEHALT)	0,2l	3,00 €		
KIBA	0,2l	3,00 €	0,4l	5,00 €

Bezeichnung der Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) koffeinhaltig, (6) chininhaltig, (7) mit Süßungsmitteln, (8) enthält eine Phenylalaninquelle, (9) mit Säuerungsmitteln

◆ BIER VOM FASS

VELTINS PILSENER	0,3l	3,50 €	0,4l	4,00 €
ALSTERWASSER	0,3l	3,50 €	0,4l	4,00 €
GREVENSTEINER	0,3l	3,60 €	0,5l	5,00 €
MAISEL'S WEISSE (WEIZENBIER)	0,3l	3,90 €	0,5l	5,00 €

◆ FLASCHENBIER

MYTHOS (GRIECHISCHES BIER)	0,33l	3,50 €
KRISTALLWEIZEN	0,5l	5,00 €
WEIZEN DUNKEL	0,5l	5,00 €
WEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	5,00 €
VELTINS ALKOHOLFREI	0,33l	3,50 €

◆ SPIRITUOSEN

OUZO 37,5%	2cl	2,20 €
OUZO AUF EIS	4cl	3,80 €
METAXA 5 STERNE 38%	2cl	4,00 €
METAXA 7 STERNE 40%	2cl	4,80 €
METAXA (KERAMIK) 40%	2cl	6,80 €
JUBILÄUMS AQUAVIT 42%	2cl	3,50 €
FERNET BRANCA 42%	2cl	3,50 €
RAMAZZOTTI 30%	4cl	5,90 €
SAMBUCA 30%	2cl	4,00 €
AMARETTO 25%	2cl	3,50 €
BAILEY'S 17%	4cl	5,60 €

◆ LONGDRINKS

BACARDI-COLA	6,90 €
BALLANTINES-COLA	6,90 €
GIN-TONIC	6,90 €
VODKA-LEMON (ODER ORANGENSAFT)	6,90 €
CAMPARI-ORANGENSAFT	6,90 €
APEROL SPRITZ	7,20 €



TAVERNA
SANTORINI

griechisch mediterrane küche



Dienstag bis Samstag
16.00 - 22.30 Uhr (warme Küche)

Sonntag
12.00 - 22.30 Uhr (warme Küche)

Montag Ruhetag

Wir bieten Ihnen alle Gerichte
auch zum Abholen an.

Saseler Chaussee 161
22393 Hamburg
Tel: 040 601 80 80
e-mail: santorini.sasel@gmail.com

@ taverna.santorini.sasel
www.tavernasantorini-sasel.de