

FISCH

Alle Fischgerichte werden mit Salat serviert

	€
Calamaris – frittierte Tintenfischringe mit Tzatziki	8,90
Calamaris Tuben – gegrillt mit Tzatziki	9,90
Frische gebratene kleine Calamaris- mit Tzatziki	9,90
Frische kleine Calamaris in Tomatenweinsauce mit Basmati Reis	9,90
Gebratene Sardinen	8,90
Rotbarschfilet – mit Backkartoffeln	9,50
Scampis – in Tomatenweinsauce	13,50
Dorade vom Grill – mit Zitronenbackkartoffel	13,80
Oktopus Krassato – in Tomatenweinsauce dazu Basmati Reis	11,90
Gebratene Meeresbarben (wild aus dem Atlantik) mit Beilage	11,90

NUDELGERICHTE

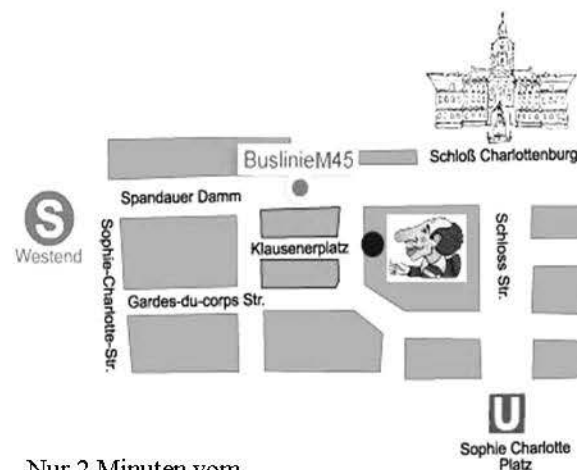
Pastitio – Makkaroniauflauf	7,80
Bandnudeln – mit Shrimps und Artischocken in Tomatensahnesauce	8,90
Spaghetti Bolognese	6,50
Bandnudeln mit Filetspitzen – Schwein oder Huhn in Tomatensahnesauce	8,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Spaghetti – mit Tomaten und Sahnesauce	3,50
Spaghetti Bolognese	4,00
Gyros – mit Pommes und Tzatziki	5,50
Hühnerschnitzel – mit Pommes	5,50
Souvlakispiß – mit Pommes u Tzatziki	5,80
Hacksteak – mit Pommes u Tzatziki	5,80

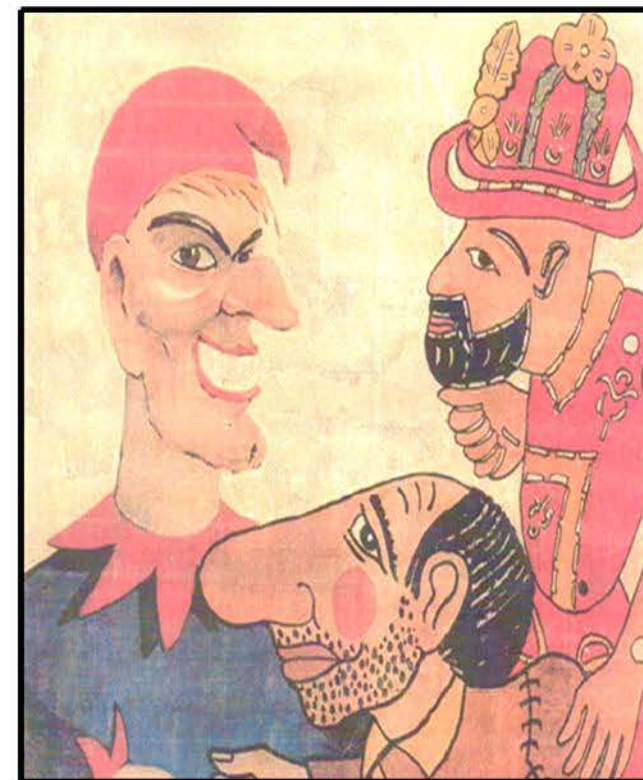
KAFFEE/TEE/SCHOKOLADE

	€
Tasse Kaffee	1,70
Milchkaffee – große Tasse (auch koffeinfrei)	2,60
Milchkaffee mit Sahne	2,90
Griechisch Mokka	1,80
Espresso – (auch koffeinfrei)	1,70
Cappuccino	2,20
Latte Macchiato	2,60
Frappe	2,60
Glas Tee	1,70
Tasse Schokolade – große Tasse mit Sahne	2,80
Eisschokolade	3,00



Nur 2 Minuten vom
Schloß entfernt

TAVERNA KARAGIOSIS



CAFÉ-GALERIE
GRIECHISCH-ORIENTALISCHE SPEZIALITÄTEN
TÄGLICH 12:30-24:00
KLAUSENERPLATZ 4
14059 BERLIN
TEL:030/321 2005
FAX:030/30209555
WWW.TAVERNA-KARAGIOSIS-BERLIN.DE

VORSPEISEN

	€
Tzatziki	3,40
Taramas – mit Fischrogen creme	3,90
Feta – Schafskäse	4,80
Kopanistie – angemacht mit roter Paprika und Knoblauch	5,40
Feta fournou – überbackener Schafskäse mit Tomate, Zwiebel, Peperoni und Oliven	5,90
Borani –Blattspinat in Knoblauchjoghurt	3,90
Mirza – gegrillten Auberginen, in Knoblauch und Joghurt	4,50
Dolmades – gefüllte Weinblätter dazu Tzatziki	4,90
Gebratene Zucchini oder Aubergine – mit Tzatziki	6,50
Houmus – Kichererbsen Püree pikant gewürzt	4,50
Gemischter Teller „Karagiosis“	10,50
gr. Vorspeisen Platte mit Tzatziki, Borani, Taramas, Houmus, weißen Bohnen, Dolmades, Mirza Schafskäse und Gyros	
Kleine Gemischter Teller „Karagiosis“	8,50
Oliven – angemacht mit Kräutern	2,50
Peperoni	1,70
Gebratene grüne Spitzpaprika in Knoblauch/Olivenöl	4,50
Gebackener Knoblauch – in Pfefferminzöl	2,90
Knoblauchbrot	1,90
Suppen nach Saison	3,00

SALATE

Bauernsalat – mit Tzatziki oder Feta	6,50
Thunfischsalat	6,50
Griechischer Kartoffelsalat	6,00
Halumikäse – vom Grill mit Salat	6,00
Oktopussalat	7,80
Weißer Bohnen – angemacht mit Kräutern	3,80
Kleiner gemischter Salat	3,80
Krautsalat	2,50
Pantzari – frische Rote Beete Salat mit Knoblauch	2,90

HAUPTSPEISEN

	€
Taskebab – geschmortes Lammfleisch mit Backpflaumen, Quitten, Möhren, Zwiebel und Kartoffeln	12,30
Kokinisto – geschmort Lammfleisch in Wein- und Tomatensoße mit Beilage und Salat	11,80
Reispfanne – mit Schwein- o. Hähnchenschnitzelfleisch, Tomaten, Saisongemüse mit Käse überbacken	9,50
Cousous – mit Lammschulter, geschmort mit frischem Gemüse	12,30
Juvelsi – geschmortes Lammfleisch in Wein-u.Tomatensoße mit Reismudeln und Käse überbacken	11,80
Krassato – geschneitzeltes Schweineschnitzel in Tomaten, Wein- oder Sahneseife	9,80
Mousakas – Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln, Rinderhackfleisch, überbacken mit Käse Bechamel -	9,80

Vom Grill

Lammspieß – mit Grilltomaten, Basmati Reis und Salat	14,50
Gyros – mit Krautsalat, Tzatziki und Beilage	8,90
Gyros – mit Metaxasoße o. Champignon soße o. mit Pfeffersahneseife dazu Beilage und Salat	9,80
Souvlakia – zwei Schweineschnitzel Spieße mit Tzatziki, Salat und Beilage	10,00
Soutzoukakia – zwei Hacksteaks mit Tzatziki, Salat und Beilage	10,00
Souvlaki/Soutzoukakia – ein Fleischspieß und ein Hacksteak mit Tzatziki, Salat und Beilage	10,00
Bifteki – großes Hacksteak gefüllt mit Feta, Tomaten, Kräutern mit Tzatziki, Salat und Beilage	10,80
Lammkoteletts – mit Tzatziki, Salat und Beilage	11,80
Gegrilltes Hähnchenfilet – mit Salat und Beilage	9,50
Grillplatte für eine Person – mit Salat und Beilage (Lammkoteletts, Souvlaki, Soutzoukakia, Gyros)	16,80
Grillplatte für zwei Personen	29,90
Schweine- oder Hähnchenfilet – gefüllt mit Feta in Champignon-Sahneseife, Salat und Beilage	11,80

VEGETARISCHE GERICHTE

	€
Auberginen Krokette – mit Tzatziki und Salat	7,90
Vegetarische Reis-Pfanne – mit Champignons, Kichererbsen, Tomaten und Saison-Gemüse	7,50
Plaki – dicke weiße Bohnen in Tomatensoße	5,90
Patates Pontiakis – Backkartoffeln mit Feta überbacken	5,90
Brokkoli – mit Tomaten und Käse überbacken	4,90
Artischockenherzen – mit Gorgonzola/Sahneseife	6,90
Gegrillte Artischockenherzen – mit Kräuterbutter mit Tzatziki	7,30
Auberginen – mit Feta überbacken	6,50
Spanakopita – kleine frittierte Teigtaschen gefüllt mit Feta und Blattspinat, dazu Salat	7,90
Kuku-Sabsi – Spinat, Lauch, Kräuter, Feta-Auflauf dazu Tzatziki	7,50
Bamies (Okraschoten) – mit Käse überbacken	5,50
Mousaka vegetarisch – Auflauf mit Auberginen Kartoffeln, Champignons, Möhren überbacken mit Käse und Bechamelsauce	9,80
Tiropitakia – kleine frittierte Teigtasche gefüllt mit Feta dazu Salat und Tzatziki	7,90
Zucchini Kefdetes – mit Tzatziki und Salat	7,90
Gebackene rote Paprika – eingelegt in Knoblauchöl mit Fetaflocken	6,50
Gebratener Spitzpaprika – in Knoblauch-Olivenöl	4,50

OMELETTE

Tomatenomelette	4,90
Auberginenomelette	5,50
Omelette mit Schafskäse	5,90