

Extra Karte

850. Hokkaido -Kürbis Creme Suppe

mit Kürbiskern Öl verfeinert 8,50 €

851. Austern Pilze vom Grill

mit Petersilie, Kapern und geriebene Feta Käse mariniert mit Zitrone - Olivenöl 16,90€

852 Nur bei uns !!! Gyros vom artgerechten

Schwein auf Pita Nikos

serviert mit hausgemachten Pommes und Tzatziki Dipp 22,90€

853. Saftiges Argentinisches Entrecôte vom Grill

an Kürbis Püree 34,50 €

854. Frische Loup de mer filet auf der Haut gebraten

an Kürbis Risotto 26,50 €

855. Frische Sepiapasta mit Jakobsmuscheln ,Baby Calamari,

Chili , Knoblauch und Cherry Tomaten 27,50 €

859. Lammkaree aus dem Ofen

mit Duett vom Schwarze – weiße Sesamkruste

an Dijon – Senf – sauce dazu Rosmarinkartoffeln 36,50 €

860. Hausgemachte Pasta mit Schwarze Trüffel

Rinderfilet streifen , Ruccola und Parmesan 29,50 €

Dessert

861. Galaktobourekó

Blätterteig gefüllt mit Grieß Pudding serviert mit Vanille Eis 9,50 €

Unsere Weinempfehlung

Maleatis (rot wein)

Anbaugebiet: Monevasia – Peloponnes

Rebsorten: Agiorgitiko , Mavrakí

Dunkelrot, Früchte, elegant, zarte Tanninen
0,2 l 9,50 € 0,75 l 31,00 €

additional card

850. **Hokkaido Pumpkin Cream Soup refined**
with pumpkin seed oil 8.50 €

851. **Grilled oyster mushrooms with parsley,**
capers and grated feta cheese marinated with lemon - olive oil 16.90€

852. **Only with us !!! Gyros from the species-appropriate Pork on Pita Nikos**
served with homemade fries and tzatziki dip 22.90€

853. **Juicy Argentinian entrecôte from the grill**
with pumpkin puree €34.50

854. **Fresh Loup de mer filet roasted on the skin**
with pumpkin risotto €26.50

855. **Fresh sepia pasta with scallops, baby calamari,**
Chili, garlic and cherry tomatoes €27.50

859. **Rack of lamb from the oven with duet of black - white sesame crust**
with Dijon mustard sauce and rosemary potatoes 36.50 €

860. **Homemade pasta with black truffle Strips of beef fillet,**
rocket and parmesan €29.50

dessert

861. **Galaktoboureko**
Puff pastry filled with semolina pudding
served with vanilla ice cream €9.50

Our wine recommendation

Maleatis(red wine)

Growing area: Monevasia – Peloponnese

Grape varieties: Agiorgitiko, Mavraki

Dark red, fruit, elegant, delicate tannins

0.2 l 9.50 € 0.75 l 31.00

πρατήριο [pra'tiriɔ] *n* Subst.(griech.) Tankstelle *f*, Service-Station *f*.

Der Name „Pratirio“ erinnert daran, dass sich an dieser Stelle früher eine Tankstelle befand. Hier hat Familie Koulis ein kleines Paradies mit einem ganz besonderem Flair geschaffen – eine mediterrane Oase am Savignyplatz.

πρατήριο [pra'tiriɔ] n noun. greek) fuel station, service station.

n this former fuel station (Greek;

Pratirio) the family of Nikolaos Koulis has created a little paradise with a unique atmosphere – a Mediterranean oasis in the vivid center of Berlin Charlottenburg at Savignyplatz.

Aperitifs

Prosecco - Sekt, trocken	Sparkling wine, dry	0,1l	6,00
Prosecco Rosé - Sekt, trocken	Sparkling wine, dry	0,1l	6,00
Prosecco-Aperol		0,1l	7,00
Prosecco-Pfirsich		0,1l	7,00
Aperol Sprizz		0,1l	7,00
Hugo		0,1l	7,00
Kir Royal - Sekt, trocken	Sparkling wine, dry	0,1l	6,50
Moët & Chandon - Champagner		0,1l	14,50

Martini Bianco/Rosso/Dry ²	15% Vol.	5cl	5,50
Sherry Medium/Seco	15% Vol.	5cl	5,50
Ouzo Tirnavou	40% Vol.	4cl	5,50
Ouzo Plomari	40% Vol.	4cl	5,50
Tsipouro Tsililis	42% Vol.	4cl	6,50

mit oder ohne Anis

Zypriotische Meze - Pikilia

Ein ausgedehntes traditionelles Festessen aus Zypern – einmalig am Savignyplatz

Essen ist auf Zypern ein besonderer Genuss. Zu festlichen Anlässen kommen Meze in einer bunten Folge quer durch die zypriotische

Küche auf den Tisch. Die Art und Anzahl der Gerichte ist ebensowenig festgelegt wie ihre Reihenfolge. Es wird eine Palette von oft mehr als

15 Speisen serviert, u.a.:

Kalte Meze wie *Tsatziki, Taramas, Hummus ...*

Fisch wie *Sardeles, Scampi, Muscheln, Oktopus ...*

Warme Meze wie *Chaloumi, Keftedes ...*

Cyptiot Meze - Pikilia

A comprehensive Feast with traditional food from Cyprus – uniquely at Savignyplatz

In Cyprus meals are Celebrated serving meze, a popular selektion of Cypriot cuisine.

The sequense and number of different dishes is not limited. A range of 15 or more dishes is

Being served , i.e.:

Cold dishes ie. Tsatziki , Taramas , Hummus

Sea food i.e. Sardine, Shrimp, Clam, squid.....

Warm Dishes i.e. Chaloumi Keftedes.....

Ab 2 Personen

2 persons or more

pro Person

per person

32,50

Reservierung erbeten

Reservation required

Wir akzeptieren gerne Kreditkarten ab einem Rechnungsbetrag von € 25,00.

Credit cards are accepted from a minimum amount of € 25,00

Tagessuppe
Soup of the Day

auf Anfrage
on request

Kalte Mezedes Colod Starters

Feta Mousse <i>pürierter Feta, mit Chili und Knoblauch</i> <i>Purèed Feta, with Chilli and Garlic</i>	8,50
Tzatziki	6,50
Levkos Taramas <i>griechischer Kaviarcreme</i> <i>Greek Caviar Cream</i>	8,50
Fava Hummus <i>Hummus aus dicken Bohnen</i> <i>Fava Bean Hummus</i>	7,50
Jiaourtopanzaro <i>Rote-Bete-Salat mit Joghurt und Knoblauch verfeinert</i> <i>Beetroot Salad Refined with Yogurt and Garlic</i>	8,50
Trilogia Elies <i>verschiedene Olivensorten⁶ aus Kalamata und Chalkidiki</i> <i>Different Varieties of Olives⁶ from Kalamata and Chalkidiki</i>	6,80
Chtapodi <i>Oktopus in Essig und Olivenöl mariniert</i> <i>Octopus Marinated in Vinegar and Olive Oil</i>	14,50
Käse – kalt und heiß Cheese – Cold and Hot	
Feta Ladorigani <i>marinierter Feta mit Olivenöl und Oregano</i> <i>Marinated Feta with Olive Oil and Oregano</i>	7,90
Feta Psiti <i>gebackener Feta mit Gewürzen</i> <i>Baked Feta Cheese with Spices</i>	9,50
Chaloumi <i>gegrillter halbfester Käse aus Zypern/ Grilled Cheese from Cyprus</i>	9,90
Saganaki 4 Tiria ke Pastourma <i>4 verschiedene Käsesorten aus dem Ofen mit luftgetrocknetem Rinderschinken</i> <i>4 Different Types of Cheese from the Oven , with Air-dried Beef</i>	10,90
Käseplatte Cheese Platter	15,90

Warme Appetithäppchen – Mezedes

Warm Starters - Mezedes

Binelikia	8,50
<i>Zucchini und Auberginen in Bierteig knusprig gebacken</i>	
<i>Zucchini and Eggplant Baked in Crispy Beer Batter</i>	
Tiropitakia	9,50
<i>gefüllte Blätterteigtaschen mit Feta und Tzatziki-Dip</i>	
<i>Puff Pastry Stuffed with Feta, Tzatziki Dip</i>	
Boujiourti	9,50
<i>Strauchtomaten mit geriebenem Feta in Olivenöl gebraten</i>	
<i>Vine-ripened Tomatoes with Grated feta Cheese fried in Olive Oil</i>	
Dolmadakia	10,50
<i>Weinblätter gefüllt mit Reis und frischen Kräutern (hausgemacht)</i>	
<i>Home made Grape leaves Stuffed with Rice and Fresh Herbs</i>	
Gigantes Plaki	9,50
<i>gebackene Riesenbohnen in Tomatensauce (hausgemacht)</i>	
<i>Baked Giant Beans in Tomato Sauce (home-made)</i>	
Kolokithokeftedes	9,50
<i>gebratene Zucchini-Rösti mit Joghurt</i>	
<i>Fried Zucchini Rösti with Yogurt</i>	
Kaserokroketes	8,50
<i>viererlei Käsekroketten /</i>	
<i>Four Kinds of Cheese Croquettes</i>	
Katsikisio tiri	12,90
<i>Ziegenkäse karamelisiert an Rucolabukett</i>	
<i>Caramelized Goat Cheese on a aragula bed</i>	
Tiganites patates	5,50
<i>hausgemachte Pommes frites /</i>	
<i>Home made French fries</i>	
Lachanika Grill	8,90
<i>Mediterranes Gemüse vom Grill</i>	
<i>Medditeranian Vegetables From the Grill</i>	
Dakos	7,50
<i>kretisches Vollkornbrot mit Tomaten, Oliven und Fetakäse</i>	
<i>Cretan Whole-grain Bread with Tomatoes, Oliven and feta Cheese</i>	

warme Mezedes *Warm Starters - Mezedes*

Scordopsomo	4,90
<i>Knoblauchbrot mit Kräuterbutter, Oliven und Peperoni</i> <i>Garlic Bread with Herb Butter, Olives and Peppers</i>	
Mydia Saganaki	12,50
<i>grüne Muscheln in weißer Sauce, pikant</i> <i>Green Clams in White Sauce , Spicy</i>	
Chtapodi Grill	18,90
<i>Oktopus vom Grill in Essig und Öl auf fava</i> <i>Grilled Octopus in Vinegar and Oil on fava</i>	
Gavros	10,50
<i>gebratene Sardellen auf Rucolabett</i> <i>Fried Anchovies on Salad bouquet with creamy sauce</i>	
Black Tiger	14,50
<i>eine Black Tiger Gamba mit Chilli, Knoblauch und Cherrytomaten gebraten</i> <i>one Black Tiger Prawn Fried with chilli Garlic and Chery Tomatoes</i>	
Keftedakia	9,50
<i>Hackfleischbällchen vom Grill mit Joghurt-Minze-Dip</i> <i>Grilled Meatballs with Jogurt Mint Dip</i>	
Bekri Meze	9,50
<i>Schweinefilethäppchen mit pikanter Tomaten-Wein-Sauce</i> <i>Pork Fillet in Tomato Wine Sauce , spicy</i>	
Loukanika Choriatika	9,50
<i>Lammwürste vom Grill mit Senf</i> <i>Grilled Lamb Sausages with mustard</i>	

Meze-Bar-Platten – Vorspeisenplatten / Starters Platters

Pratirio Meze	25,90
<i>kalte und warme Vorspeisen / Cold Warm Starters</i>	
I Paleta tou Zografou	27,90
<i>Fischvariationen (kalt und warm) Various Fish (cold and warm)</i>	
Extraportion Brot <i>Extra Bread</i>	2,20
Pita Nikos	
<i>Pita Brot vom Grill /Grilled Greek Pita Bread</i>	2,50

Salate / Salads

Choriatiki Originale 12,90

*griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven,
Feta und Frühlingszwiebeln*

*Greek Farmer's Salad with Tomatoes, Cucumber, Olives,
Feta and Spring Onions*

Rokka Salata 12,00

Rucolasalat mit Parmesankäse, Pinienkernen und Balsamico-Vinaigrette

Arugula Salad with Parmesan, Pine Nuts and Balsamic Vinaigrette

Kotosalata 16,90

*Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Gewürzen aromatisiert
auf grünem Salat mit Cherrytomaten und Balsamico-Vinaigrette*

Grilled Chicken Breast Fillet Flavored with Spices on Green Salad

With Cherry Tomatoes and Balsamic Vinaigrette

Baby-Kalamari 18,50

gebraten oder vom Grill auf Blattsalat

Fried or Grilled on Leaf Salad

Lammfilet 22,50

in Sesamkruste auf Rucolasalat mit Olivenöl-Tahini-Zitrone-Dressing

Sesame-Crusted Lamb Fillet on Arugula Salad with Olive Oil Tahini Lemon Dressing

Salata Kritis 17,90

*gebratener Ziegenkäse im Sonnenblumenkernen-Mantel auf
Blattsalaten mit Kirschtomaten und Kalamata Honig-Senf Vinaigrette*

Sunflower Seed Coated Fried Goat Cheese from Crete, Green Salad

With Cherry Tomatoes and Honey Mustard Vinaigrette

Alle Salate werden mit Griechische Olivenöl zubereitet.

All salads are being prepared with greek Olive oil

Paradosiaka

traditionelle griechische Küche / Traditional greek dishes

Mousaka 18,90

Auberginenauflauf mit Hackfleisch

Eggplant Casserole with Ground Meat

Tigania 18,50

*Schweinefilethäppchene in pikanter Tomaten-Wein-Sauce,
dazu Tagesbeilage*

Pork Fillet in a Spicy Tomato Wine Sauce, Side Dish of the Day

Kotsi 22,50

*geschmorte Lammhaxe auf Kritharoto mit
geriebenem Schafskäse*

*Stewed Lamb Knuckle, Kritharoto
with Shredded Sheep Cheese*

Kotopoulo Stithos 18,50

*geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Weißwein-Oregano-
Zitronen-Sauce*

Chicken Breast Strips in White Wine Oregano Lemon sauce

Haugemachte Pasta & Risotto / Homemade Pasta & Risotto

Makaronia 23,50

*Pasta mit Rinderfiletstreifen, getrockneten Tomaten und Oliven,
mit geriebenem Schafskäse*

Pasta with Beef Tenderloin Strips , Dried Tomatoes Olives,

Shredded Sheep Cheese

Makaronada tou Psara 19,90

*Linguine, Calamari, Muscheln und Scampi nach
Fischer Art in Weißwein-Thymian-Sauce*

*Linguine, Calamari, Clams and Scampi,
Fisher's Style in White Wine Thyme Sauce*

Risotto 17,90

Steinpilz-Spinat-Risotto mit Ziegenkäse verfeinert

Stone mushroom and spinach risotto with goat's cheese refined

Fleischgerichte vom Grill / Grilled Meat Dishes

Paidakia <i>Lammkrone vom Grill mit Beilage</i> <i>Grilled Lamb Crown</i>	28,50
Kremasto „Souvlaki“ <i>Schweinefiletspieß vom Grill mit Tzaziki-Dip</i> <i>Grilled Pork Fillet Skewer, Tzaziki Dip</i>	22,50
Tsigeli (gia 2) <i>Lammkrone für 2 Personen serviert auf einem Schwengel</i> <i>Lamb Crown for 2 Persons Served on a Handle</i>	55,00
Greek Spieß <i>großer Lammfiletspieß (35cm) mit Minze-Joghurt-Dip</i> <i>Large Lamb Fillet Skewer (35cm), Mint Joghurt Dip</i>	28,50
Fileto <i>argentinisches Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter und Grillgemüse</i> <i>Grilled Argentinean Beef Fillet, Herb Butter and Grilled Vegetables</i>	40,50
Bifteki <i>Hacksteak gefüllt mit Käse und Paprika-Dip</i> <i>Ground Meat Steak Filled with Cheese and Pepper Dip</i>	19,90
Soutzoukakia <i>griechische Hacksteaks mit Minze-Joghurt-Dip</i> <i>Greek Ground Meat Steaks, Mint Joghurt Dip</i>	17,90
Mix Grill <i>Lammkotelett, Schweinefilet, Lammfilet, Hacksteak, Hähnchenbrust</i> <i>Lamb Chops, Pork Fillet, Lamb Fillet, Ground Meat Steak, Chicken Breast</i>	24,50
Überraschungsplatte <i>Grillplatte für 2 Personen</i> <i>Grill Platter for 2 Persons</i>	52,00

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesbeilage serviert.

Tagesbeilage: Hausgemachte Pommes, Rosmarinkartoffeln, Gemüse, Basmatireis

All meat dishes are being served with the side dish of the day

Side dish of the day: Homemade French fries, rosemary potatoes, vegetables, basmati rice

Fisch

Fischgerichte

Fish Dishes

Garides 27,90

Seewasserscampis vom Grill, serviert mit Basmatireis

Grilled Seawater Prawns, Basmati Rice

Black Tigers 32,90

2 Riesengambas „Black Tiger“ mit Kräutern an gegrilltem Gemüse und Zitronenvinaigrette

*2 Black Tiger Prawns with Herbs,
Grilled Vegetables and Lemon Vinaigrette*

Tsipoura 28,50

Dorade vom Grill, serviert mit Tagesbeilage

Grilled Gilthead Sea Bream, Side Dish of the Day

Lavraki 29,50

Loop de Meer vom Grill, dazu Gemüse

Grilled Loop de Meer, Vegetables

Solomos 27,50

Lachsfilet vom Grill mit Sesamkruste, Babyspinat, Gemüse und cremiger Zitronensauce

Grilled Salmon Fillet in Sesame Crust, Baby Spinache, Vegetables, Creamy Lemon Sauce

Glossa 39,00

ganze Seezunge in Butter gebraten mit sautiertem Spinat und Gemüse der Saison

Whole Sole Fried in Butter, Sautéed Spinach, Seasonal Vegetables

***Bitte beachten Sie unser tägliches Angebot
an frischem Fisch in unserer Vitrine!***

***Please check the daily fresh fish offer
In our showcase***

Extra

Extra-Beilagen

Kleiner Salat <i>Small Salad</i>	6,50
Rosmarinkartoffeln <i>Rosmary Potatoes</i>	6,50
Basmatireis <i>Basmati Rice</i>	6,50
Hausgemachte Pommes frites <i>Home-made French Fries</i>	6,50
Saisongemüse aus der Pfanne <i>Fried Seasonal Vegetables</i>	6,50

Saucen

Thymian-Rotweinsauce <i>Thyme Red Wine Sauce</i>	4,00
Pfeffersauce <i>Pepper Sauce</i>	4,00
Pommery-Senfsauce <i>Pommery Mustard Sauce</i>	4,00
Tomaten-Knoblauchsauce <i>Tomato Garlic Sauce</i>	4,00

Dips

Fetamousse	4,50
Hummus	4,50
Tzatziki	4,50
Tamaras	4,50
Joghurt-Minze-Dip	4,50
Olivenpaste	4,50

Dessert - Glyka

Tarta Schokolata	9,50
<i>hausgemachte Schokoladensoufflé mit Vanilleeis¹</i>	
<i>Home-made Chocolate Soufflé with Vanilla Ice Cream</i>	
Jaourti Me Meli	9,50
<i>Joghurt mit Honig, Nüssen und frischen Früchten</i>	
<i>Yogurt with Honey, Nuts, Fresh Fruits</i>	
Baklava	9,50
<i>hausgemachte orientalische Süßspeise aus Blätterteig gefüllt mit Walnüssen und Honigsirup serviert mit Vanilleeis¹</i>	
<i>Home-made Sweet Oriental Pastry Filled with Walnuts and Honey Syrup, served with vanilla ice cream</i>	
Pavlova	9,50
<i>Mascarponecreme-Törtchen aus hausgemachten Biskuit mit frischen Obstwürfeln</i>	
<i>Home-made Mascarpone Creme Tartlet with Fresh Fruit Slices</i>	
Pannakota	8,50

Empfehlung zum Dessert *Recommendation for Dessert*

Samos, Dessertwein, weiß	<i>Dessert Wine, white 15% Vol. 5cl</i>	15% Vol. 5cl	5,50
Mavrodaphne Patras, Dessertwein, rot		17% Vol. 5cl	5,50
<i>Dessert Wine, red</i>			
Tentura		25% Vol. 2cl	6,50
<i>Likör aus Patras produziert, Geschmack von Zimt, Nelken, Muskatnuss und dem Aroma des Mavrodaphne.</i>			
<i>Liqueur from Patras, Taste of Cinnamon, Cloves and Nutmeg, and the Aroma of Mavrodaphne</i>			
Masticha Chiou		30% Vol. 2cl	6,50
<i>Likör vom Harz des Mastixbaumes von der Insel Chios</i>			
<i>Liquor Seasoned with Mastic from Chios Island</i>			
Apostagma Inou Parparousis		40% Vol. 2cl	8,50

Eis - Pagota

Eiscremesorten: Vanille¹, Schokolade, Erdbeer¹

Gemischtes Eis ¹	9,00
Früchtebecher ¹ mit frischen Früchten	11,00
Vanilleeis ¹ mit warmen Himbeeren	12,00
Eiskaffee mit Vanilleeis ¹	8,50

(1) mit Farbstoff(en)

Heiße Getränke

Mokka <i>Mokka Cup</i>	Tasse	3,90	
Kaffee <i>Coffee Cup</i>	Tasse	3,50	entkoffeiniert 2,40
Espresso <i>Espresso Cup</i>	Tasse	3,50	entkoffeiniert 2,40
Espresso Macchiato <i>Espresso Macchiato Cup</i>	Tasse	3,90	entkoffeiniert 2,70
Doppelter Espresso <i>Double Espresso Cup</i>	Tasse	6,50	entkoffeiniert 4,30
Original Cappuccino * <i>Original Cappuccino * Cup</i>	Tasse	4,20	entkoffeiniert 2,70
Milchkaffee * <i>Café au Lait * Bowl</i>	Schale	4,60	entkoffeiniert 3,40
Latte Macchiato * <i>Latte Macchiato * Glass</i>	Glas	5,50	entkoffeiniert 3,60
Glühwein	Glas	6,90	
Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate Glass</i>	Glas	5,50	
Schwarzer Tee <i>Black Tea Teapot</i>	Teekanne	5,50	
Grüner Tee mit frischer Minze	Teekanne	5,50	
Kamillentee <i>Chamomile Tea Teapot</i>	Teekanne	5,50	
Hagebuttentee <i>Rose Hip Tea Teapot</i>	Teekanne	5,50	
Heiße Zitrone <i>Hot Lemon Drink Glass</i>	Glas	4,50	
Irish Coffee	Glas	8,90	
<i>Irish Whiskey¹, Kaffee, Sahne</i>			

* Geschmacksvariationen (+ 0,50 Euro): Vanille, Schoko, Mandel, Karamel

Kaffee eiskalt

Frappé	6,90
<i>original griechischer Eiskaffee Original Greek Iced Coffee</i>	
Fredo Cappuccino	6,90
<i>geeister Cappuccino Iced Cappuccino</i>	
Fredo Espresso	6,50
<i>geeister Espresso Iced Espresso</i>	

Alkoholfreie Getränke *Nonalcoholic Beverages*

Selters <i>Sparkling Mineral Water</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	3,50
Selters <i>Sparkling Mineral Water</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	7,50
Selters light <i>Sparkling Mineral Water</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	7,50
Stilles Wasser <i>Still Water</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	3,50
Stilles Wasser <i>Still Water</i>	<i>Fl. 0,75 l</i>	7,50
Coca-Cola ^{1,9}	<i>0,2 l</i>	4,00
Coca-Cola Zero ^{1,2,5,9,12}	<i>0,2 l</i>	4,00
Fanta ^{1,3}	<i>0,2 l</i>	4,00
Sprite	<i>0,2 l</i>	4,00
Spezi ^{1,3,9}	<i>0,2 l</i>	4,00
Fassbrause ¹	<i>0,2 l</i>	4,00
Maxi Malz ¹	<i>Fl. 0,33 l</i>	4,20
Tonic Water ¹⁰	<i>Fl. 0,2 l</i>	4,20
Bitter Lemon ¹⁰	<i>Fl. 0,2 l</i>	4,20
Ginger Ale ¹	<i>Fl. 0,2 l</i>	4,20
Red Bull ^{1,4,9}	<i>0,25 l</i>	4,50

Säfte / Nektare *Fruit Juices & Nectars*

Frisch gepresster Orangensaft <i>Freshly Pressed Orange Juice</i>	<i>0,2 l</i>	5,50
Orangensaft <i>Orange Juice</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Apfelsaft <i>Apple Juice</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Tomatensaft <i>Tomatoe Juice</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Bananennektar <i>Banana Nectar</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Sauerkirschnektar <i>Sour Cherry Nectar</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
KiBa <i>Cherry-Banana-Mix</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Ananassaft <i>Pineapple Juice</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Mangosaft <i>Mango Juice</i>	<i>0,2 l</i>	4,50
Apfelschorle - Mischgetränk <i>Apple Spritzer</i>	<i>0,2 l</i>	4,20
Apfelschorle - Mischgetränk <i>Apple Spritzer</i>	<i>0,4 l</i>	7,50

(1) mit Farbstoff(en) · (2) mit Konservierungsstoff(en) · (3) mit Antioxidationsmittel · (4) mit Taurin · (5) mit Süßungsmittel(n)

(6) geschwärzt · (9) koffeinhaltig · (10) chininhaltig · (12) mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

Bier

Bier vom Fass

Mythos - griechisches Bier	0,3l	4,50
Mythos - griechisches Bier	0,5l	5,90
Carlsberg	0,25 l	4,00
Carlsberg	0,4 l	5,50
Duckstein - Schwarzbier	0,3 l	4,00
Duckstein - Schwarzbier	0,5 l	5,50
Duckstein Hefe-Weissbier	0,5 l	4,90

Flaschenbier

Corona Extra	0,33 l	4,00
Lubzer alkoholfrei	0,33 l	4,00
Erdinger Kristallklar	0,5 l	5,90
Erdinger Hefe-Weissbier	0,5 l	5,90
Erdinger Weissbier Alkoholfrei	0,5 l	5,90
Erdinger Hefe-Weissbier Dunkel	0,5 l	5,90
Berliner Weiße - grün ¹	0,33 l	4,70
Berliner Weiße - rot ¹	0,33 l	4,70

Spirituosen

Ouzo/Tsipouro

Ouzo Plomari	40% Vol.	Fl. 0,2 l	15,50
Ouzo Tyrnavou Katsaros	40% Vol.	Fl. 0,2 l	14,50
Tsipouro Tsililis	42% Vol.	Fl. 0,2 l	17,50
<i>mit/ohne Anis</i>			

Spirituosen

Wodka Belvedere (russisch)	40% Vol.	2cl	6,50
Wodka (deutsch)	40% Vol.	2cl	4,00
Gin	40% Vol.	2cl	4,00
Hendricks Gin	40% Vol.	2cl	4,50
Grappa	40% Vol.	2cl	4,00
Tequila - weiß/braun ¹	38% Vol.	2cl	4,00
Doornkaat	38% Vol.	2cl	4,00
Malteserkreuz Aquavit	38% Vol.	2cl	4,00
Williamsbirne	40% Vol.	2cl	4,00

Metaxa

Metaxa ¹ 5*****	38 Vol.	2cl	4,50
Metaxa ¹ 7*****	40 Vol.	2cl	5,50
Metaxa ¹ Private Reserve	40 Vol.	2cl	14,80

Weinbrand / Cognac

Apostagma Inou Parparousis	40% Vol.	2cl	7,50
Asbach Uralt	38% Vol.	2cl	5,20
Martell V.S.O.P.	40% Vol.	2cl	5,50
Remy Martin ¹ V.S.O.P.	40% Vol.	2cl	5,50
Hennessy V.S.O.P.	40% Vol.	2cl	6,00
Hennessy XO	40% Vol.	2cl	20,80
Hennessy Paradis	40% Vol.	2cl	31,50

Spirituosen

Liköre / Bitter

Amaretto Disaronno	28% Vol.	2cl	4,90
Sambuca Molinari	38% Vol.	2cl	5,50
Baileys ¹	17% Vol.	2cl	5,50
Grand Marnier ¹	40% Vol.	2cl	5,50
Mastiha Chiou	30% Vol.	2cl	6,50
Tentura	25% Vol.	2cl	6,50
Fernet Branca	40% Vol.	2cl	4,90
Underberg	44% Vol.	2cl	4,90
Jägermeister	35% Vol.	2cl	4,90
Southern Comfort ¹	35% Vol.	2cl	4,90
Ramazzotti ¹	30% Vol.	2cl	4,90
Averna	32% Vol.	2cl	4,90
Limoncello	31% Vol.	2cl	4,90

Whisky / Whiskey (40% Vol.)

Jim Beam Bourbon	4cl	8,50
Jack Daniels Tennessee Whiskey	4cl	9,50
Ballantines ¹ Scotch	4cl	8,50
Johnnie Walker Red Label ¹ Scotch	4cl	8,50
Johnnie Walker Black Label ¹ 12 Jahre Scotch	4cl	9,50
Johnnie Walker Gold Label ¹ 18 Jahre Scotch	4cl	10,50
Johnnie Walker Blue Label ¹ Scotch	4cl	35,00
Chivas Regal ¹ 12 Jahre Scotch	4cl	11,50

Cocktails / Sekt

Longdrinks

Gordons Gin Tonic ¹⁰	<i>mit 4cl Gin 40% Vol.</i>	10,50
Hendricks Gin Tonic ¹⁰	<i>mit 4cl Gin 40% Vol.</i>	15,00
Whisky Cola ^{1,9}	<i>mit 4cl Whisky 40% Vol.</i>	12,00
Bacardi Cola ^{1,9}	<i>mit 4cl Bacardi 40% Vol.</i>	12,00
Campari Soda Water ^{1,10}	<i>mit 4cl Campari 25% Vol.</i>	12,00
Campari Orange ¹	<i>mit 4cl Campari 25% Vol.</i>	12,00
Wodka Bitter Lemon ¹⁰	<i>mit 4cl Wodka 40% Vol.</i>	12,00
Wodka Red Bull ^{1,4,9}	<i>mit 4cl Wodka 40% Vol.</i>	13,00

Cocktails

Caipiriñha		9,00
<i>Pití, Limette, brauner Zucker</i>		
Mojito		9,50
<i>Havana 3 Jahre, Zucker, Limettensaft, Minze, Soda</i>		
Mai Tai		10,50
<i>Havana 3 Jahre, Myer's Rum¹, Lemon Heart 73%, Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft, Limette, Mandelsirup</i>		
Virgin Colada - non alcoholic cocktail		8,50
<i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>		

Sekt / Champagner

Prosecco - Sekt, trocken	<i>0,1 l</i>	6,50
Prosecco Rosé - Sekt, trocken	<i>0,1 l</i>	6,50
Prosecco - Sekt, trocken	<i>Fl. 0,75 l</i>	39,00
Prosecco Rosé - Sekt, trocken	<i>Fl. 0,75 l</i>	39,00
Moët & Chandon - Champagner	<i>0,1 l</i>	15,00
Moët & Chandon - Champagner	<i>Fl. 0,75 l</i>	115,00
Moët & Chandon Rosé - Champagner	<i>Fl. 0,75 l</i>	140,00
Veuve Clicquot - Champagner	<i>Fl. 0,75 l</i>	140,00
Veuve Clicquot Rosé - Champagner	<i>Fl. 0,75 l</i>	145,00