

APERITIFS

Valdo Origine [19]	Gl. 0,1L	7,00€	Fl. 0,75L	43,50€
---------------------------	----------	--------------	-----------	---------------

Spumante brut

Valdo Origine Rose [19]	Gl. 0,1L	7,00€	Fl. 0,75L	43,50€
--------------------------------	----------	--------------	-----------	---------------

Spumante extra dry

Champagne Castelnau [19]	Gl. 0,1L	11,50€	Fl. 0,75L	80,00€
---------------------------------	----------	---------------	-----------	---------------

Brut

Athens Vermouth Tonic [5,7]			5 cl	8,50€
------------------------------------	--	--	------	--------------

Athens vermouth, tonic

Aperol Spritz [2]			Gl. 0,2L	8,50€
--------------------------	--	--	----------	--------------

Aperol, prosecco, soda

Limoncello Spritz [2]			Gl. 0,2L	8,50€
------------------------------	--	--	----------	--------------

Limoncello, zitronensaft, prosecco, soda

Hugo [4,3]			Gl. 0,2L	8,50€
-------------------	--	--	----------	--------------

Prosecco, holunderblütensirup, frischer minze, limetten, soda

Lillet Wild Berry [2,3,10]			Gl. 0,2L	8,50€
-----------------------------------	--	--	----------	--------------

Lillet blanc, schweppes Russian wild berry, verschiedene Beeren (Himbeeren und Erdbeere)

Bellini [7]			Gl. 0,1L	7,50€
--------------------	--	--	----------	--------------

Prosecco, pfirsichpüree

Greco Mastiha Spritz [3,4,5]			Gl. 0,2L	8,50€
-------------------------------------	--	--	----------	--------------

Mastiha griechischer Likör, Prosecco rose, Sprite, basilikum

Kir Royal [5,19]			Gl. 0,1L	12,50€
-------------------------	--	--	----------	---------------

Champagne, Creme de Cassis

GIN DRINKS

Needle Masterpiece Gin [5,7]	4 cl	10,00€
-------------------------------------	------	---------------

mit Tonic oder Basil soda

Hendrick's [5,7]	4 cl	12,00€
-------------------------	------	---------------

mit Tonic oder Basil soda

London Mule [5,7]	4 cl	10,50€
--------------------------	------	---------------

Gin, lime, ginger beer, gurke

Malfy Gin con Limone [5,7]	4 cl	10,00€
-----------------------------------	------	---------------

Tonic

Malfy Gin Rosa [5,7]	4 cl	10,00€
-----------------------------	------	---------------

mit Tonic oder Pink Grapefruit soda

VODKA DRINKS

Vodka [5,7]	4 cl	10,00€
--------------------	------	---------------

Lime, Wild Berry

Vodka [5,7]	4 cl	12,00€
--------------------	------	---------------

mit Red Bull oder 28 Black Acai

Moscow Mule [7]	4 cl	10,50€
------------------------	------	---------------

Vodka, lime, ginger beer, gurke

Porn Star Martini [7]	4 cl	12,00€
------------------------------	------	---------------

Vodka, vanillesirup, lime, maracujasaft, weinschaum

Espresso Martini [7]	4 cl	12,00€
-----------------------------	------	---------------

Vodka, kahlua, espresso, zuckersirup

TEQUILA DRINKS

Pink Paloma [5,7]	4 cl	10,00€
--------------------------	------	---------------

Tequila, lime, salt, pink grapefruit

El Diabola [5,7]	4 cl	12,00€
-------------------------	------	---------------

Tequila, lime, Creme de Cassis, ginger ale



PLATIA

GRIECHISCHE TAVERNE
by Athanasios

Liebe Gäste,

wir wollen Ihnen im PLATIA eine andere Art von griechischer Küche präsentieren – Mezedes genannt.

Es handelt sich dabei um kleine Gerichte, kalte und warme Speisen, die alle fast gleichzeitig auf den Tisch kommen und dann gemeinsam mit einem Glas Wein oder einem Ouzo genossen werden.

Bei der Vielfalt an kleinen Gerichten wird Ihr Abend zu einer Gaumenfreude, aber natürlich finden Sie auch ausgesuchte Hauptgerichte, wie Fleisch und Fisch, auf unserer Speisekarte.

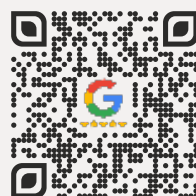
Gern möchten wir Ihnen diese traditionelle Atmosphäre näher bringen und Ihnen einen Eindruck geben, wie es in Zeiten unserer Großeltern üblich war.

Erleben Sie mit uns die alte griechische Lebensart im modernen Ambiente und genießen Sie dazu ausgesuchte griechische Weine.

Kali Orexi und guten Appetit,

Ihr Athanasios

FOLGT UNS AUF FACEBOOK UND INSTAGRAM
WIR FREUEN UNS AUF IHRE BEWERTUNG



KALTE KÜCHE

KRÝA PIATA

1. Zatziki 5,50€

Joghurt mit Gurkenstreifen, Knoblauch und Dill

2. Taramosalata [5] 6,20€

Fischrogensalat

4. Melitzanosalata 7,00€

Frischer Auberginensalat (aus gegrillten Auberginen) mit feingehackten Paprikastücken, Olivenöl und einem Hauch von Knoblauch

6. Skordalia 5,50€

Pürierte Kartoffeln, angemacht mit frischem Knoblauch, Essig und Olivenöl

7. Chorta 9,50€

Löwenzahn und Mangold, angemacht mit Olivenöl-Knoblauch-Zitronenmarinade

8. Fawa 6,00€

Platterbsen (gekocht), angemacht mit Frühlingszwiebeln, Zitrone, Petersilie und Olivenöl

10. Gavros Xidatos 9,00€

Selbst eingelegte Sardellenfilets in Essigmarinade und Olivenöl

11. Patzaria 6,20€

Frische, angemachte Rote Bete mit Knoblauch-Kartoffelpüree

12. Feta 8,00€

Schafskäse angemacht mit Oregano, roten Zwiebeln und Olivenöl

13. Dakos - Kretanische Spezialität 9,00€

Kretanisches Landbrot mit Tomatenstücken, frischen Kräutern, geriebenem Schafskäse und Olivenöl

KALTE KÜCHE

KRÝA PIATA

16. Tirokafteri

7,00€

Schäfskasemousse, angemacht mit Olivenöl und Chilli-Paprika, scharf

18. Elies

6,00€

In Olivenöl angemachte schwarze Oliven aus Kalamata und grüne Oliven aus Chalkidiki

20. Haloumi

12,50€

Gegrillte Haloumischeiben (zypriotischer Weichkäse) auf Tomatenscheiben, mit frischer Minze und Olivenöl

21. Paprika

5,50€

Gegrillte Spitzpaprika mit Olivenöl und Essig angemacht

22. Kafteres Piperies

4,50€

Sehr scharfe, gegrillte Paprikaschoten in Olivenöl-Essigmarinade

24. Mezes "PLATIA"

Für 1 Person

15,50€

Für 2 Personen

29,00€

Variationen aus 11 kalten und warmen ausgewählten Köstlichkeiten unserer Küche

26. Skordopsomo

3,00€

Gegrilltes Landbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Oregano

MIT FLEISCH ME KREAS

30. Chirini Tigania 9,50€

Gebratene Schweinefleischwürfel in Oregano-Zitronensaft

33. Keftedakia Saltsa 10,00€

Hackfleischbällchen in Tomatensauce

34. Keftedakia Sharas 10,00€

Gegrillte Hackfleischbällchen, Zatziki

35. Dolmadakia-Spitika 12,00€

Weinblätter von Hand gerollt (wie zu Omas Zeiten) gefüllt mit Reis und Gehacktem an Zitronen-Ei-Sauce

37. Loukanino Tiganito 10,50€

(eigene Herstellung) Gebratene, hausgemachte griechische Bauernwurst

38. Spetsofai 10,50€

Gebratene, hausgemachte Bauernwurst in Tomatensauce mit Spitzpaprika

41. Arnisia Tigania [3] 16,50€

Lammrückenstreifen aus der Pfanne mit getrockneten Tomaten, Paprika und Zwiebeln in Rotweinsauce

42. Gigantes me Loukaniko 9,50€

Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien aus dem Ofen mit griechischer Bauernwurst

43. Sikotakia Poulerikon 9,50€

Gebratene Hähnchenleber in Oregano-Zitronensaft

44. Sikotakia Krasata 9,50€

Gebratene Hähnchenleber in Rotweinsauce und Zwiebeln

AUS DEM MEER ME THALASSINA

Alle Fische und Meeresfrüchte kommen aus Griechenland

55. Midia Achnista 14,50€

Miesmuscheln in Knoblauch-Oregano-Weißweinsauce

56. Midia Saganaki 14,50€

Miesmuscheln mit Tomaten und Paprikastreifen in Tomaten-Schafskäse-Sauce

58. Bakaliaros Skordalia 16,50€

In Bierteig gebratener Stockfisch mit Knoblauch-Kartoffelpüree und Rote Beete

65. Gavros Tiganitos 9,50€

Kleine gebratene Sardellen

66. Kalamaria Tiganita 9,50€

Gebratene Calamariringe mit Zatziki

67. Kalamarakia Tiganita 11,50€

Gebratene panierte, Calamaris im ganzen, Salatbeilage

68. Kalamarakia Sharas 11,50€

Gegrillte Calamaris mit Olivenöl-Zitronen-Dressing, Salatbeilage

69. Chtapodi Psito 20,50€

Gegrillter Octopus an Zitronen-Oregano-Marinade

74. Garides Saganaki 15,50€

Garnelen mit Tomaten und Paprikastreifen in Tomaten-Schafskäse-Sauce

75. Garides Tilichtes 15,50€

Gebratene Garnelen mit Knoblauch-Kräuter-Füllung, umhüllt in Blätterteig

76. Garides Sharas 18,50€

5 st. Gegrillte Garnelen mit angemachten Löwenzahn und Mangold

MIT KÄSE ME TIRI

85. Spanakotiropitakia 8,30€

Hausgemachte Blätterteigtaschen mit Spinat-Käsefüllung, Zatziki

86. Kolokithokeftedes 10,00€

Gebratene Zucchini-Käsebällchen mit Zatziki

87. Spanakokeftedes 10,00€

Gebratene Spinatbällchen mit Zatziki

89. Saganaki Tiri 10,00€

Überbackener griechischer Hartkäse (Kefalograviera)

90. Feta Psiti 10,00€

Schafskäse überbacken mit Tomate, Zwiebeln, Paprika, Oregano und Olivenöl

93. Melitzanes Saltsa 9,50€

Gebratene Auberginen mit Schafskäse in Tomaten-Knoblauchsauce

94. Bamies 9,50€

Gebratene Okraschoten mit Schafskäse in Tomaten-Knoblauchsauce

VEGETARISCH LACHANIKA

101. Kolokithakia Tiganita 8,00€

Gebratene Zucchini-scheiben mit Skordalia (Knoblauch-Kartoffelpüree)

102. Melitzanes Tiganites 8,00€

Gebratene Auberginenscheiben mit Skordalia (Knoblauch-Kartoffelpüree)

106. Gigantes Jahni 8,00€

Weißer Riesenbohnen aus Prespa Mazedonien in Tomatensauce aus dem Ofen

107. Lachanika Sharas 8,00€

Gegrillte Gemüse

SUPPEN

SOUPES

109. Fasoulada

6,50€

Griechische Bohnensuppe

110. Kotosoupa

7,00€

Hähnchensuppe

SALATE

SALATES

115. Maroulosalata

6,50€

Römersalat mit Frühlingszwiebeln und Dill

116. Choriatici

13,50€

Original griechischer Bauernsalat

117. Patatosalata

7,00€

Griechischer Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln, Kapern, Oliven und Dill, angemacht mit Olivenöl

118. Salata me Manouri

14,50€

Gemischter Blattsalat (Römersalat, Lollo Rosso, Rucola) mit gegrilltem Manouri (Schafs-Ziegenmilch) angemacht mit einer Vinaigrette

BEILAGEN

SYNODEFTIKA

Portion

4,00€

Beilagensalat

3,80€

VOM GRILL TIS SHARAS

122. Kotopoulos Souvlaki 19,50€

Ein großer gegrillter Hähnchenbrustspieß mit Beilage und Zatziki

123. Souvlakia-Chirina 20,50€

Drei Schweinefleischspieße mit Beilage und Zatziki

124. Paidakia 27,50€

Frische Lammkoteletts mit Beilage und Zatziki

126. Arnisio Souvlaki 27,50€

Großer Lammrückenspieß (sehr zart) mit Beilage und Zatziki

127. Bifteki gemisto 19,50€

Hacksteak (aus Schwein-, Lamm- und Rinder-Hackfleisch) gefüllt mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika und Tomate, mit Beilage und Zatziki

128. Anamikto Piatto 22,50€

Gemischter Fleischsteller aus 1 Schweinefleischspieß, 1 Lammrückenspieß und 1 griechische Bauernwurst mit Beilage und Zatziki

129. Pikilia Kreation Für 1 Person 28,50€

Für 2 Person 55,00€

1 Schweinefleischspieß, 1 Lammrückenspieß, 1 Hacksteak, 1 Lammkotelett, 1 griechische Bauernwurst mit Beilage und Zatziki

130. Beilage nach Wahl

Reisnudeln mit geriebenem Hartkäse, frittierte Kartoffel-scheiben mit geriebenem Hartkäse oder frisches Gemüse

AUS DEM BACKOFEN FOURNOU

134. Mousakas 19,50€

Auberginen-Kartoffel-Auflauf mit fein gewürztem Rinder- und Schweinegehacktem, überbacken mit Bechamelcreme, Salatbeilage

136. Spala Lemonati 26,50€

Geschmorte Lammschulter (sehr zart) auf Oliven-zitronendressing und Oregano mit hausgemachten Pommes

137. Spalla 26,50€

In Rotwein geschmorte Lammschulter (sehr zart) auf Thymian-Rotwein-Sauce mit Gemüsebeilage

138. Briam 13,50€

Gemüse aus dem Ofen, überbacken mit Schafskäse

NACHSPEISEN

EPIDORPIA

150. Loukoumades

6,50€

Griechische Pfannkuchenbällchen mit Honig und Zimt

151. Galaktompourekó

7,50€

Mit Vanillecreme gefüllter Blätterteig und Vanille-Eis

152. Jaourti me Meli

6,00€

Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen

153. Dessertvariation

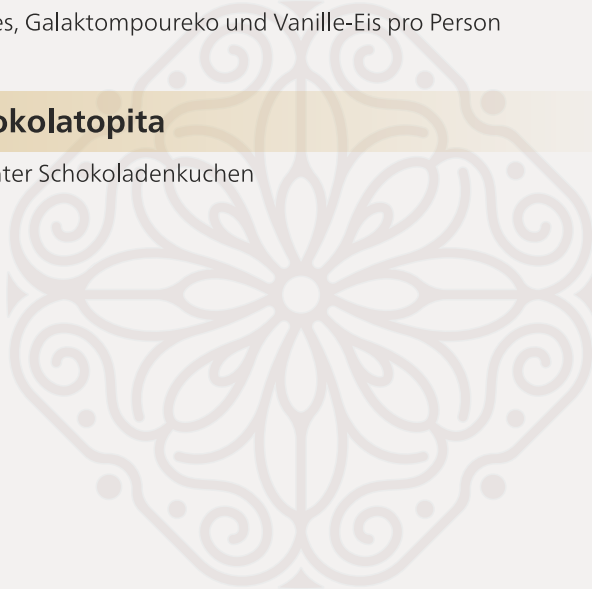
7,50€

Loukoumades, Galaktompourekó und Vanille-Eis pro Person

154. Schokolatopita

7,00€

Hausgemachter Schokoladenkuchen



WARMER GETRÄNKE

Griechischer Mokka [2]	Tasse	3,50€
Kaffee [2]	Tasse	3,00€
Espresso [2]	Tasse	3,00€
Doppelter Espresso [2]	Tasse	5,00€
Cappuccino [2]	Tasse	3,50€
Frappe [2]	Glas	4,50€
griechischer kalter Kaffee		
Latte Macchiato [2]	Glas	4,50€
Griechischer Bergtee	Glas	3,50€
Frischer Pfefferminze	Glas	3,90€

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Epsa-Portokalada, Lemonada	Fl. 0,2L	3,50€	
eine der ersten griechischen Zitronen-und Orangenlimonaden			
Softgetränke	Fl. 0,2L	3,50€	
Thomas Henry	Fl. 0,2L	3,70€	
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer			
Red Bull	Do. 0,25L	5,00€	
28 Black Acai	Do. 0,25L	5,00€	
Soft	Gl. 0,2L	3,00€	Gl. 0,4L 5,50€
Schorle	Gl. 0,2L	3,00€	Gl. 0,4L 5,00€
Wasser Stilles	Fl. 0,5L	3,50€	Fl. 1,0L 6,90€
Wasser Sprudel	Fl. 0,25L	3,00€	Fl. 0,75L 6,80€

BIERE

Veltins vom Fass	Gl. 0,3L	3,60€	Gl. 0,4L	4,50€
Veltins alkoholfrei			Fl. 0,33L	4,00€
Maisels Hefeweizen			Gl. 0,5L	5,00€
Maisels Dunkel			Fl. 0,5L	5,00€
Maisels alkoholfrei			Fl. 0,5L	5,00€
Maisels Kristal Weizen			Fl. 0,5L	5,00€

MISCHGETRÄNK

Alster ^[3]	Gl. 0,3L	3,60€	Gl. 0,4L	4,50€
-----------------------	----------	-------	----------	-------

LIKÖRE

Amareto ^[5]			4 cl	4,00€
Sambuca ^[5]			4 cl	4,00€
Baileys ^[5]			4 cl	4,50€

MAGENBITTER

Averna ^[5]			4 cl	4,00€
-----------------------	--	--	------	-------

TEQUILA

Don Julio Añejo ^[5]			Fl. 0,7L	130,00€
Don Julio 1942 ^[5]			Fl. 0,7L	300,00€

GIN & 4 MIXGETRÄNKE

Gin Tonic, Needle Masterpiece Gin ^[5,7]			Fl. 0,5L	95,00€
Hendrick's ^[5]			Fl. 0,75L	130,00€

VODKA & 4 MIXGETRÄNKE*

Vodka Absolut [5]	2 cl	3,50€
Vodka Belvedere* [5]	Fl. 0,7L	130,00€
Grey Goose* [5]	Fl. 0,7L	130,00€

WHISKEY

Chivas [5]	4 cl	7,50€
Jack Daniel's [5]	4 cl	7,50€
Johnnie Walker Black Label [5]	4 cl	7,50€

MALT WHISKEY

Talisker [5]	4 cl	9,00€
Dalwhinnie [5]	4 cl	9,00€
Lagavulin [5]	4 cl	9,00€

GRIECHISCHE SPIRITUOSEN

Ouzo ^[5]	4 cl	3,50€		
Ouzo Plomari ^[5]	4 cl	3,80€	Fl. 0,2L	15,50€
Ouzo Barbagiannis 46% ^[5]			Fl. 0,2L	16,50€
Tsipouro	4 cl	4,50€	Fl. 0,2L	16,50€
Metaxa 5 Sterne ^[5]			4 cl	4,50€
Metaxa 7 Sterne ^[5]			4 cl	6,50€
Mastiha Shinos ^[5]			4 cl	4,50€
Apostagma Dark Cave ^[5]			2 cl	6,50€

Trester mindesdenst 5 jahre Barique

CHAMPAGNER

MÖET & CHANDON

Imperial	Fl. 0,75L	115,00€	Fl. 1,5L	240,00€
-----------------	-----------	----------------	----------	----------------

Brut

Rosé Imperial	Fl. 0,75L	125,00€	Fl. 1,5L	250,00€
----------------------	-----------	----------------	----------	----------------

Brut

Ice Imperial	Fl. 0,75L	135,00€	Fl. 1,5L	285,00€
---------------------	-----------	----------------	----------	----------------

Halbtrocken

Ice Imperial Rosé	Fl. 0,75L	140,00€	Fl. 1,5L	295,00€
--------------------------	-----------	----------------	----------	----------------

Halbtrocken

RUINART

Ruinart Blanc de Blancs	Fl. 0,75L	135,00€
--------------------------------	-----------	----------------

Brut

Ruinart Rosé	Fl. 0,75L	145,00€	Fl. 1,5L	310,00€
---------------------	-----------	----------------	----------	----------------

Brut

DOM PERIGNON

Dom Perignon	Fl. 0,75L	350,00€	Fl. 1,5L	750,00€
---------------------	-----------	----------------	----------	----------------

Brut

Dom Perignon Rosé	Fl. 0,75L	475,00€
--------------------------	-----------	----------------

Brut

DESSERTWEIN

Samos Grand Cru

0,1L

4,50€

Er hat eine goldene Farbe und seine Aromen erinnern an Rosen und Honig.
Er wird gewonnen aus der Rebsorte Moschato. Eichenfassgelagert

OFFENE WEINE

Retsina

Fl. 0,25L

5,10€

Fl. 0,5L

10,00€

Geharzter Weißwein

WEISSWEIN

Piroga

Gl. 0,2L

7,30€

Fl. 0,75L

25,50€

Biologischer Anbau
Rebsorten: Moshato, Malagousia, Asyrtiko
Anbaugebiet: Meteora, Thessalien

Asyrtiko Roditis Olybio

Gl. 0,2L

7,50€

Fl. 0,75L

26,50€

Biologischer Anbau
Rebsorten: Asyrtiko, Roditis
Anbaugebiet: Nordgriechenland

ROSEWEIN

Piroga

Gl. 0,2L

7,30€

Fl. 0,75L

25,50€

Biologischer Anbau
Rebsorten: Moshato, Agiorgitiko, Syrah
Anbaugebiet: Meteora, Thessalien

ROTWEIN

Piroga

Gl. 0,2L

7,30€

Fl. 0,75L

25,50€

Biologischer Anbau
Rebsorten: Caberne Sauvignon, Syrah, Agiorgitiko
Anbaugebiet: Meteora, Thessalien

Ktima Papaioannou

Gl. 0,2L

8,30€

Fl. 0,75L

29,50€

Biologischer Anbau
Rebsorten: Agiorgitiko
Anbaugebiet: Nemea

WEISSWEIN

DEUTSCHLAND

Grauer Burgunder QbA	Fl. 0,75L	33,50€	Fl. 1,5L	69,00€
-----------------------------	-----------	---------------	----------	---------------

Weingut Stefan Meyer - Pfalz

Sauvignon Blanc QbA „II“	Fl. 0,75L	34,00€
---------------------------------	-----------	---------------

Von Winning - Pfalz

Riesling QbA „Alte Reben“	Fl. 0,75L	48,00€
----------------------------------	-----------	---------------

Markus Molitor - Mosel

Riesling Großes Gewächs „Laurentiuslay“	Fl. 0,75L	90,00€
--	-----------	---------------

St. Urbans-Hof - Mosel

FRANKREICH

Sancerre Blanc AOC „Le Rome Antique“	Fl. 0,75L	47,00€
---	-----------	---------------

Herve Baudry - Loire

ITALIEN

Lugana I Frati DOC	Fl. 0,75L	45,00€	Fl. 1,5L	95,00€
---------------------------	-----------	---------------	----------	---------------

Ca dei Frati - Lombardia

Chardonnay Grand Cru IGT „Rapitala“	Fl. 0,75L	55,00€
--	-----------	---------------

Tenuta Rapitala - Sizilien

NEUSEELAND

Cloudy Bay - Sauvignon Blanc	Fl. 0,75L	65,00€
-------------------------------------	-----------	---------------

Marlborough

ROSE

FRANKREICH

Miraval	Fl. 0,75L	45,00€	Fl. 1,5L	95,00€	Fl. 3,0L	220,00€
----------------	-----------	---------------	----------	---------------	----------	----------------

Pitt/Jolie

Whispering Angel	Fl. 0,75L	65,00€
-------------------------	-----------	---------------

Provence

ROTWEIN

FRANKREICH

Pinot Noir AOC	Fl. 0,75L	35,00€
-----------------------	-----------	---------------

Maison Louis Latour - Burgund

Gigondas AOC „La Gille“	Fl. 0,75L	65,00€
--------------------------------	-----------	---------------

Famille Perrin - Rhone

Chateau Kirwan „3. Grand Cru Classe“	Fl. 0,75L	95,00€
---	-----------	---------------

Margaux - Bordeaux

Chateau Pontet-Canet „5. Grand Cru Classe“	Fl. 0,75L	250,00€
---	-----------	----------------

Pauillac - Bordeaux

ITALIEN

Primitivo di Manduira DOP „Imperio“	Fl. 0,75L	37,00€
--	-----------	---------------

Cantine San Giorgio - Apulien

Amarone della Valpolicella DOCG	Fl. 0,75L	55,00€
--	-----------	---------------

Corte Siengia - Venetien

Edizione Cinque Autoctoni	Fl. 0,75L	55,00€
----------------------------------	-----------	---------------

Fantini, Abruzzen

Tignanello IGT	Fl. 0,75L	210,00€
-----------------------	-----------	----------------

Antinori, Toscana

Barbaresco DOCG „Gaja la Morra“	Fl. 0,75L	475,00€
--	-----------	----------------

Angelo Gaja - Piemont

WEISSWEIN

GRIECHENLAND

Malagouzia Alpha	Fl. 0,75L	29,50€
Rebsorte: Malagouzia Anbauregion: Florina		
Mantinia Tselepos	Fl. 0,75L	31,50€
Rebsorte: Moshofilero Anbauregion: Mantinia		
Chardonnay Papaioannou	Fl. 0,75L	31,50€
Rebsorte: Chardonnay Anbauregion: Peloponnes		
Biblia Chora	Fl. 0,75L	34,50€
Rebsorte: Sauvignon Blank-Assyrtiko Anbauregion: Kavala		
Ktima Gerovassiliou	Fl. 0,75L	34,50€
Rebsorte: Malagouzia, Assyrtiko Anbauregion: Epanomi		
Santorini Sigalas	Fl. 0,75L	48,00€
Rebsorte: Assyrtiko Anbauregion: Santorini		
Droumo Kir-Yannis	Fl. 0,75L 43,50€ Fl. 1,5L	90,00€
Rebsorte: Sauvignon Blanc Anbauregion: Amyndeon		
Chardonnay Gerovassiliou	Fl. 0,75L	43,50€
Rebsorte: Chardonnay Anbauregion: Epanomi		

ROTWEIN

GRIECHENLAND

Syrah Alpha	Fl. 0,75L	31,50€
--------------------	-----------	---------------

Rebsorte: Syrah
Anbauregion: Amyndeon

Cabernet Merlot ADAM	Fl. 0,75L	33,50€
-----------------------------	-----------	---------------

Rebsorte: Cabernet, Merlot
Anbauregion: Zentralmazedonien

Refosco ADAM	Fl. 0,75L	33,50€
---------------------	-----------	---------------

Rebsorte: Refosco
Anbauregion: Zentralmazedonien

Nemea Papaioannou Alte Reebe	Fl. 0,75L	41,50€
-------------------------------------	-----------	---------------

Rebsorte: Agiorgitiko
Anbaugebiet: Nemea

Ktima Theopetra	Fl. 0,75L	35,50€	Fl. 1,5L	79,00€
------------------------	-----------	---------------	----------	---------------

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Syrah, Limniona
Anbaugebiet: Meteora Thessalien

Ktima Theopetra	Fl. 0,75L	35,50€	Fl. 1,5L	79,00€
------------------------	-----------	---------------	----------	---------------

Rebsorte: Limniona
Anbaugebiet: Meteora Thessalien

Zwei Oliven Kir Yannis	Fl. 0,75L	43,50€	Fl. 1,5L	90,00€
-------------------------------	-----------	---------------	----------	---------------

Rebsorte: Syrah, Xinomavro, Merlot
Anbaugebiet: Naoussa

Met' Imon Dougos	Fl. 0,75L	49,00€
-------------------------	-----------	---------------

Rebsorte: Limniona, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Grenache Blanc
Anbaugebiet: Thessalien

Synoro Skouras	Fl. 0,75L	59,00€
-----------------------	-----------	---------------

Rebsorte: Cabernet Franc, Merlot, Agiorgitiko
Anbaugebiet: Patras

Theopetra 24	Fl. 0,75L	69,00€	Fl. 1,5L	139,00€
---------------------	-----------	---------------	----------	----------------

Rebsorte: Cabernet Savignon, Syrah
Anbauregion: Meteora, Thessalien

ROSE

GRIECHENLAND

Theopetra Estate	Fl. 0,75L	33,50€	Fl. 1,5L	70,00€
-------------------------	-----------	---------------	----------	---------------

Rebsorte: Xinomavro
Anbauregion: Meteora, Thessalien

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: coffeinhaltig
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: geschwefelt
- 5: mit Farbstoff
- 6: geschwärzt
- 7: chininhaltig
- 8: Aspanam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 9: genetisch verändert
- 10: mit Milcheiweiß coffeinhaltig
- 11: mit Eiklar
- 12: Eiscreme
- 13: Eis mit Pflanzenfett
- 14: mit Süßungsmittel
- 15: mit Phosphat
- 16: mit Geschmacksverstärker
- 17: hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- 18: Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt
- 19: Enthält Sulfite

Athanasios und sein Team
wünschen Ihnen einen
schönen Abend.

Yia mas kai Kali Orexi



- 📍 Belziger Str. 33, 10823 Berlin
In den Bricks Höfen
oder
- 📍 Hauptstraße 27, 10827 Berlin
In den Bricks Höfen
- ☎ 030 6650 8851
- 💻 taverne-platia.de
- @ info@taverne-platia.de