

MEDUSA



Restaurant Medusa
Inhaberin: Antonia Karali
Perelsplatz 10
12159 Berlin
Tel.: 030 8516589
info@restaurant-medusa.de

Öffnungszeiten:
Dienstag – Sonntag 16:00-22:00 Uhr
Montag Ruhetag

Kalte Vorspeisen - Ορεκτικά

Tzatziki	griechischer Joghurt ¹ mit Knoblauch, Gurke und frischen Kräutern	5,50 €
Fassolia	weiße Riesenbohnen mit Olivenöl und frischen Kräutern	5,50 €
Dolmadakia	Weinblätter gefüllt mit Reis, serviert mit Joghurt ¹ oder Tzatziki ¹	7,50 €
Feta	griechischer Schafskäse mit Oregano und Olivenöl	7,50 €
Taramas	Fischrogencreme	6,50 €
Melitzanosalata	Auberginenpaste mit Knoblauch und Olivenöl	7,50 €
Tirokafteri	Pikante Schafkäsecreme mit gerösteter Paprika, Joghurt und Olivenöl	7,50 €
Elies	schwarze und grüne Oliven aus Kalamata - Peloponnes	7,00 €

Warme Vorspeisen - Ορεκτικά

Skordopsomo	geröstetes Brot mit Knoblauchbutter, Tomaten, Kräutern und Schafskäse	5,50 €
Feta Fournou	gebackener Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Tomate und Oregano	11,00 €
Tiganita	Auberginen- und / oder Zucchinischnitten gebraten, serviert mit Tzatziki ¹	11,00 €
Tiropitakia ke Spanakopitakia	knusprige kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und / oder Schafskäse, serviert mit Tzatziki ¹ oder griechischem Joghurt ¹	12,00 €

Vorspeisenplatten - Ποικιλίες

Pikilia Kria	Vorspeisenplatte mit wechselnden kalten Appetitanregern	11,50 €
Pikilia Zesti	gemischte Platte mit wechselnden kalten und warmen Vorspeisen	16,50 €
Pikilia Megali	große gemischte Platte mit wechselnden kalten und warmen Vorspeisen	29,50 €

Salate - Σαλάτες

Saganaki	gebratener Kefalotiri (griechischer Hartkäse) auf gemischtem Salat	13,50 €
Choriatiki	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta	12,50 €
Halloumi Salat	gegrillter Halloumi Käse auf gemischtem Salat	13,50 €
Oktopussalat	Oktopussalat in Essig und Olivenöl mit frischen Kräutern	16,50 €
Pantzaria	rote Beete Salat mit Knoblauch und Walnüssen	9,00 €
Lachanosalata	kleiner Weißkohlsalat mit Zitrone und Olivenöl	6,00 €
Salataki	kleiner gemischter Beilagensalat	6,00 €

¹ probiotische Milchkultur

Vegetarische Gerichte - Λαχανικά

Gigantes tiri	gebackene Riesenbohnen mit Schafskäse in würziger Tomatensauce	13,50 €
Kolokithokeftedes	Zucchiniällchen mit Schafskäse, serviert mit Tzatziki ¹ oder griechischem Joghurt, dazu Salat	14,00 €
Briami	Gemüseauflauf aus dem Backofen mit Kartoffeln, Paprika, Zucchini und Auberginen in Tomatensauce mit Feta überbacken	15,50 €
Vegetarischer Teller	Gemischter Vegetarischer Teller mit Halloumi und Zucchiniällchen, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Tzatziki ¹	18,50 €

Hauptgerichte - Κύρια πιάτα

Moussakas	Auflauf aus gegrillten Auberginen- und Zucchinischnitten mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu ein Salat (wechselnd auch vegetarisch erhältlich)	19,50 €
Arni Kokinisto	Lammhaxe aus dem Ofen in Rotwein-Tomatensoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	23,50 €
Jiouwetsi Arni	Gebackenes Lammfleisch mit Reismudeln in Tomatensauce, mit Käse überbacken, dazu ein Salat	23,50 €
Arni Psito	Ganze Lammkeule für ca. 5 Personen mit Knoblauch und Rosmarin aus dem Backofen, serviert mit Rosmarinkartoffeln, grünen Bohnen und Bauernsalat 5 Tage Vorbestellung	



Fischgerichte - Ψαρικά

Gavros	gebratene Sardellen mit Salat	18,00 €
Calamarakia	gebratene Calamaretti mit Pommes und Tzatziki ¹	21,50 €
Tsipoura fileto	Doradenfilet vom Grill in Olivenöl-Zitronensoße mit Gemüse	27,50 €
Tsipoura	Dorade royal (400-600g) vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,50 €
Lavraki	Loup de Mere (400-600g) vom Grill dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	29,50 €
Solomos	Lachsfilet vom Grill in Olivenöl-Zitronensoße mit Gemüse	26,00 €

Liebe Gäste,
unsere Fische und Meeresfrüchte sind stets frisch und kommen überwiegend aus dem Mittelmeer.
Saisonbedingt und je nach Wetterlage können einige Fischarten nicht lieferbar sein.
Weitere Fischgerichte entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte.

¹ probiotische Milchkultur

Grillgerichte - Φαγητά σχάρας

Gyros	mariniertes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit einer Beilage nach Wahl *** und Tzatziki ¹	17,00 €
Souvlakia	Zwei Schweinefiletspieße serviert mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Tzatziki ¹	19,50 €
Kotopoulo	Gegrillte Hähnchenbrust in pikanter Tomatensauce, dazu Reis und Gemüse	19,50 €
Paidakia	Lammkronen vom Grill (5 Stück), in Olivenöl und Kräutern mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Tzatziki ¹	26,50 €
Bifteki gemisto	großes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und frischen Kräutern, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	21,50 €
Kleiner Grillteller	mit einem Schweinefiletspieß und Gyros, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	19,50 €
Grillplatte	mit einem Schweinefiletspieß, Gyros, Soutzoukaki und Hähnchenbrustfilet, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	23,50 €

*** Als Beilage servieren wir wahlweise:

- ◆ Rosmarinkartoffeln
- ◆ Gemüse
- ◆ Grüne Bohnen
- ◆ Reismudeln
- ◆ Reis
- ◆ Pommes frites
- ◆ Salat

Für unsere kleinen Gäste - Παιδικά

Gyros	Schweinefleisch vom Drehspieß, mit einer Beilage deiner Wahl ***	11,50 €
Souvlaki	Schweinefiletspieß vom Grill, mit einer Beilage deiner Wahl ***	11,50 €
Soutzoukakia	zwei Hackfleischröllchen, mit einer Beilage deiner Wahl ***	11,50 €
Pommes frites		6,00 €

Desserts - Επιδόρπιο

Jaourtaki	griechischer Joghurt ¹ mit Honig und Walnüssen	7,50 €
Pagoto	gemischtes Eis – pro Kugel	2,50 €
Hausgemachte Mousse au chocolat		7,50 €

Weitere Desserts entnehmen Sie bitte unserer wechselnden Abendkarte.

Alle Speisen auch außer Haus.

Für nähere Informationen über Allergene in unseren Speisen, fragen Sie nach unserer Speisekarte für Allergiker.

¹ probiotische Milchkultur

Warme Getränke

Kaffee ^{^*}		3,00 €
griechischer Mocca ^{^*}		3,90 €
Espresso ^{^*}		3,00 €
Cappuccino ^{^*}		3,90 €
Milchkaffee ^{^*}		3,90 €
Latte macchiato ^{°° *}		4,70 €
Tee ^{°°}		3,00 €

Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Flasche Mineralwasser	0,70 l	6,50 €
	Glas 0,2 l	Glas 0,4 l
Saft oder Nektar ^{°°}	3,00 €	5,20 €
Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche		
Saftschorle oder Nektarschorle ^{°°}	2,70 €	4,90 €
Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche		
Softdrinks ^{°°}	3,00 €	5,20 €
Coca-Cola [~] , Coca-Cola light [~] , Fanta [~] , Sprite [~] , Spezi ^{***}		
Fassbrause ^{~°°}	3,00 €	5,20 €
Mineralwasser ^{°°}	2,50 €	3,90 €
Fl. Schweppes Ginger Ale [~]	3,50 €	
Fl. Schweppes Tonic Water ^{**}	3,50 €	
Fl. Schweppes Bitter Lemon ^{**}	3,50 €	

Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Budweiser Budvar	3,80 €	4,60 €
Flensburger Pilsner	3,80 €	4,60 €
Alsterwasser/Radler	3,80 €	4,60 €

Flaschenbiere

Weihenstephan Weizenbier Hefe	0,5 l	5,10 €
Weihenstephan Weizenbier Kristall	0,5 l	5,10 €
Weihenstephan Weizenbier Hefe alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Berliner Weiße mit Schuss Waldmeister~ oder Himbeere	0,33 l	4,20 €
Vita Malz~	0,33 l	3,80 €
Flensburger, alkoholfreies Pilsner	0,33 l	4,20 €

Spirituosen

Ouzo	2 cl	2,50 €
Metaxa 5 Sterne	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	4,50 €
Grappa	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	4,00 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Sambuca	2 cl	3,50 €
Baileys Irish Cream	2 cl	4,00 €
Ouzo Plomari Flasche	0,2 l	14,00 €
Tsipouro Flasche	0,2 l	19,00 €

Aperitifs

Aperol Spritz~**	0,2 l	7,80 €
Campari~ Orange	0,2 l	6,50 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,20 €
Martini weiß / rot	4 cl	4,00 €

Offene Weine - Κρασί χύμα

weiß	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Retsina * geharzt	4,50 €	5,40 €	9,80 €
Demestica, herb-trocken	5,00 €	6,00 €	11,40 €
Weißweinschorle	4,40 €		

Unsere Empfehlung für Sie:

Moschofilero aus Peloponnes <i>Moschofilero</i> , trocken-fruchtig	6,00 €	7,20 €	13,80 €
Lyrarakis aus Kreta <i>Vilana</i> , trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €

rot	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Demestica, herb-trocken	5,00 €	6,00 €	11,40 €
Imiglykos, lieblich-halbsüß	5,00 €	6,00 €	11,40 €
Mavrodaphne, Likörwein	5,50 €	6,60 €	12,50 €
Rotweinschorle	4,40 €		

Unsere Empfehlung für Sie:

Nemea aus Peloponnes <i>Agioritiko</i> , trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €
Syrah-Mastello aus Kreta <i>Syrah</i> , herb-trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €

rosé	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Rosé, mild-trocken	5,00 €	6,00 €	11,40 €



* Retsina wird in den dafür üblichen Kupferkelchen gereicht, die etwas von der normalen Maßeinheit 0,5l abweichen.

Weiß – Qualitätsweine 0,75 l

Mantina, Weingut Tselepos – Moschofilero,
blumig, frisch – aus Peloponnes

Genesis, Weingut Kechris – Sauvignon Blanc, Roditis
Bouquet von fruchtigen Aromen – aus Thessaloniki

Kallisto, Weingut Mercouri – Assyrtiko, Robola,
Zitrusaromen, trocken, harmonisch – aus Peloponnes

Malagousia, Weingut Adam – Rebsorte Malagousia,
Noten von Minze, Grapefruit, grünem Tee, Limette – aus Makedonien

Mare de Candia, Weingut Alexakis – Vilana, Vidiano, Assyrtiko
Zitronen- und Blumendüfte mit hohem Säuregehalt – aus Kreta

Retsina – Malamatina, mit Harz versetzt, 0,5 l

Rot – Qualitätsweine 0,75 l

Katogi Averoff - Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko,
rubinrot, samtig, komplexe Aromen – aus Epiros/Metsovo

Strofilia – Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko,
Aromen von Vanille, reifen Beeren, Holz – aus Attika

Oinari, Weingut Parparoussis – Agiorgitiko, Mavrodafni
kräftiges Bouquet, dunkelrot, samtig – aus Nemea, Peloponnes

Rosé – Qualitätsweine 0,75 l

Fileri, Weingut Aggelona, Monemvasia – Fileri, Agiorgitiko
Fruchtige Aromen, trocken – aus Peloponnes

Sekt und Champagner

Prosecco trocken, 0,75 l

Sekt trocken Piccolo 0,2 l

Sekt trocken/halb-trocken, 0,75 l

Moet Chandon Brut Imperial Champagner, 0,75 l

MEDOYEA



23,00 €

23,00 €

24,00 €

26,00 €

28,00 €

10,50 €

25,00 €

25,00 €

28,00 €

23,00 €

24,50 €

9,50 €

31,50 €

95,00 €