



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

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

Vorspeisen - Ορεκτικά

Tzatziki	griechischer Joghurt ¹ mit Knoblauch, Gurke und frischen Kräutern	4,90 €
Fassolia	weiße Riesenbohnen mit Olivenöl und frischen Kräutern	4,90 €
Dolmadakia	Weinblätter gefüllt mit Reis, serviert mit Joghurt ¹ oder Tzatziki ¹	6,00 €
Feta	griechischer Schafskäse serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven	6,50 €
Taramas	Fischrogencreme	6,00 €
Melitzanosalata	Auberginencreme mit Knoblauch und frischen Kräutern	6,50 €
Kopanisti	Schafkäsecreme mit frischen Kräutern und Olivenöl, pikant	6,00 €
Elies	schwarze und grüne Oliven aus Kalamata - Peloponnes	5,00 €
Skordopsomo	geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Schafskäse	4,50 €
Feta Fournou	gebackener Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Tomate und Oregano	8,50 €
Tiganita	Auberginen - und / oder Zucchini-scheiben gebraten, serviert mit Tzatziki ¹	8,50 €
Garides	Garnelen in Tomatensauce mit Schafskäse	9,00 €
Tiropitakia ke Spanakopitakia	knusprige kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und / oder Schafskäse, serviert mit Tzatziki ¹ oder griechischem Joghurt ¹	9,50 €

Vorspeisenplatten - Ποικιλίες

Pikilia Kria	Vorspeisenplatte mit kalten Appetitanregern	9,00 €
Pikilia Zesti	gemischte Platte mit kalten und warmen Vorspeisen	12,50 €
Pikilia Megali	große gemischte Platte mit kalten und warmen Vorspeisen	23,50 €

Salate - Σαλάτες

Ochtopodi	Oktopussalat in Essig und Olivenöl mit frischen Kräutern	9,50 €
Saganaki	gebratener Schafskäse auf gemischtem Salat	8,50 €
Pantzaria	frische rote Beete mit Knoblauch	6,00 €
Choriatiki	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta	9,50 €
Salataki	kleiner gemischter Beilagensalat	4,50 €

¹ probiotische Milchkultur

Vegetarische Gerichte - Λαχανικά

Gigantes tiri	gebackene Riesenbohnen in würziger Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	9,50 €
Manitaria	frische Champignons in Sahnesauce, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse und Kräutern	9,50 €
Kritiko Boureki	Gemüseauflauf in Käse-Rahm-Sauce	9,50 €
Kolokithokeftedes	Zucchini-Bällchen mit Schafskäse mit Tzatziki ¹ oder griechischem Joghurt, dazu Salat	12,50 €
Chilopites	Bandnudeln mit Auberginen und Kefalotiri, einem würziger Bergkäse	10,50 €
Halloumi Souvlaki	zypriotischer Käse gegrillt, mit Oliven-Dattel-Paste und Salat	10,50 €

Fischgerichte - Ψαρικά

Calamarakia	gebratene Calamaretti, serviert mit Pommes und Tzatziki ¹	16,00 €
Tsipoura	Dorade royal vom Grill, dazu Kartoffelgratin, Broccoli und Salat Je nach Verfügbarkeit: 300-400 g 18,90 € 400-600 g 22,50 €	
Lavraki	Loup de mer vom Grill, dazu Kartoffelgratin, Broccoli und Salat Je nach Verfügbarkeit: 300-400 g 18,90 € 400-600 g 22,50 €	
Limanaki	Garnelen in Tomatenschafskäsesauce mit Gemüsereis und Salat	18,90 €
Gavros	gebratene Sardellen mit Salat	12,90 €
Solomos	frisches Lachsfilet vom Grill, in Pfeffersahnesoße, mit Reis und Salat	18,50 €
Lavraki Megalo	Wolfsbarsch aus Wildfang für 2-4 Personen, je nach Verfügbarkeit aus dem Backofen oder auf dem Grill, dazu Beilagen Ihrer Wahl 5 Tage Vorbestellung	

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

Hauptgerichte - Κύρια πιάτα

Chirino fileto	Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasauce, mit Kartoffelgratin und Broccoli	15,50 €
Tigania kotopoulo	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Schafskäsesauce, mit Reis und grünen Bohnen	13,50 €
Moussakas	Auberginenaufbau mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu ein Salat	14,50 €
Arni kokinisto	Lammhaxe geschmort in Rotwein-Tomaten-Sauce, mit zwei Beilagen nach Wahl ***	14,50 €
Juwetsi arni	Lammfleisch in Tomatensauce mit Reismudeln, mit Käse überbacken, dazu ein Salat	14,50 €
Arni psito	ganze Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarin für ca. 5 Personen aus dem Backofen, serviert mit Zitronenbackkartoffeln, grünen Bohnen und Salat 5 Tage Vorbestellung	

Grillgerichte - Φαγητά σχάρας

Gyros	mariniertes Schweinefleisch vom Drehspieß, serviert mit einer Beilage nach Wahl *** und Tzatziki ¹	12,50 €
Souvlakia	Schweinefleischspieße serviert mit einer Beilage nach Wahl *** und Tzatziki ¹	12,50 €
Bifteki gemisto	großes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Tomaten und frischen Kräutern, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	14,50 €
Kotopoulo Souvlaki	Hähnchenbrustspieße serviert mit Basilikumsahnesauce, mit zwei Beilagen *** nach Wahl	14,50 €
Paidakia	gegrillte Lammkoteletts, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	15,50 €
Kleiner Grillteller	mit einem Fleischspieß und Gyros, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	13,50 €
Grillplatte	mit einem Fleischspieß, Gyros, Soutzoukaki, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	15,50 €
Große Grillplatte	mit einem Fleischspieß, Gyros, Soutzoukaki und Lammkotelett, dazu Tzatziki ¹ und zwei Beilagen *** nach Wahl	17,90 €

*** Als Beilage servieren wir wahlweise:

- ◆ Backkartoffeln
- ◆ Reismudeln
- ◆ Reis
- ◆ Pommes frites
- ◆ Bandnudeln
- ◆ grüne Bohnen
- ◆ Salat

¹ probiotische Milchkultur

Für unsere kleinen Gäste - Παιδικά

Gyros	Schweinefleisch vom Drehspieß, mit einer Beilage deiner Wahl **	7,50 €
Souvlaki	Schweinefleischspieß vom Grill, mit einer Beilage deiner Wahl **	7,50 €
Pidakia	Lammkoteletts vom Grill, mit Beilage deiner Wahl **	8,50 €
Soutzoukakia	zwei Hackfleischröllchen, mit Beilage deiner Wahl **	7,50 €
Pommes frites oder Reismudeln		4,50 €
Bandnudeln mit Tomatensauce		5,50 €
Backkartoffeln		4,50 €

** Als Beilage kannst du wählen:

- ◆ Backkartoffeln
- ◆ Reismudeln
- ◆ Reis
- ◆ Pommes frites

Desserts - Επιδόρπιο

Jaourtaki	griechischer Joghurt ¹ mit Honig und Walnüssen	6,50 €
Pagoto	gemischtes Eis – pro Kugel	1,50 €
Hausgemachte Mousse au chocolat		4,50 €

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 ^{^*}		2,50 €
griechischer Mocca ^{^*}		3,00 €
Espresso ^{^*}		2,50 €
Cappuccino ^{^*}		3,00 €
Milchkaffee ^{^*}		3,00 €
Latte macchiato ^{°° *}		4,00 €
Tee ^{°°}		2,30 €

Alkoholfreie Getränke

Flasche Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
Flasche Mineralwasser	0,70 l	5,00 €
	0,2 l	0,4 l
Saft oder Nektar ^{°°}	2,80 €	5,00 €
Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche		
Saftschorle oder Nektarschorle ^{°°}	2,50 €	4,30 €
Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche		
Softdrinks ^{°°}	2,50 €	4,30 €
Coca-Cola [~] , Fanta [~] , Sprite [~] , Spezi [~]		
Fassbrause ^{~°°}	2,50 €	4,30 €
Mineralwasser ^{°°}	2,00 €	3,30 €
Fl. Schweppes Ginger Ale [~]	3,00 €	
Fl. Schweppes Tonic Water ^{**}	3,00 €	
Fl. Schweppes Bitter Lemon ^{**}	3,00 €	

Bier vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Budweiser Budvar	3,00 €	3,80 €
Flensburger Pilsner	3,00 €	3,80 €
Alsterwasser/Radler	3,00 €	3,80 €

Flaschenbiere

Weihenstephan Weizenbier Hefe	0,5 l	4,20 €
Weihenstephan Weizenbier Kristall	0,5 l	4,20 €
Weihenstephan Weizenbier Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Berliner Weiße mit Schuss Waldmeister~ oder Himbeere	0,33 l	3,60 €
Beck's Bier	0,33 l	3,60 €
Vita Malz~	0,33 l	3,60 €
Flensburger, alkoholfreies Pilsner	0,33 l	3,80 €

Spirituosen 2 cl

Ouzo	2,20 €
Metaxa 5 Sterne	3,50 €
Remy Martin	4,50 €
Grappa	3,50 €
Ramazotti	3,80 €
Amaretto	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Baileys Irish Cream	3,50 €

Aperitifs

Aperol Spritz~**	0,2 l	5,80 €
Campari~ Orange	0,2 l	5,00 €
Glas Prosecco	0,1 l	3,50 €
Martini weiß / rot	4 cl	3,50 €

Offene Weine - Κρασί χύμα

weiß	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Retsina * geharzt	3,60 €	4,40 €	8,00 €
Demestica, herb-trocken	4,00 €	4,90 €	9,50 €
Weißweinschorle	3,50 €		
Unsere Empfehlung für Sie:			
Moschofilero aus Peloponnes <i>Moschofilero</i> , trocken-fruchtig	5,00 €	6,00 €	11,80 €
Lyrarakis aus Kreta <i>Vilana</i> , trocken	5,00 €	6,00 €	11,80 €
rot	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Demestica, herb-trocken	4,00 €	4,90 €	9,50 €
Imiglykos, lieblich-halbsüß	4,00 €	4,90 €	9,50 €
Mavrodaphne, Likörwein	5,00 €	6,00 €	11,80 €
Rotweinschorle	3,50 €		
Unsere Empfehlung für Sie:			
Nemea aus Peloponnes <i>Agioritiko</i> , trocken	5,00 €	6,00 €	11,80 €
Syrah-Mastello aus Kreta <i>Syrah</i> , herb-trocken	5,00 €	6,00 €	11,80 €
rosé	0,2 l	0,25 l	0,5 l
Rosé, mild-trocken	5,00 €	6,00 €	11,80 €



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



Weißweine - Άσπρο κρασί

Antonopoulos Mantinia – Moschofilero, 0,75 l
blumig, frisch - Qualitätswein aus Peloponnes

19,50 €

Strofilia - Savatiano, Roditis, 0,75 l
fruchtig, ausgeglichen - Qualitätswein aus Attika

19,50 €

Kalisto Mercouri - Assirtiko, Robola, 0,75 l
trocken, ausgeglichen - Qualitätswein aus Attika

21,00 €

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

8,50 €

Rotweine - Κόκκινο κρασί

Mountain Fish - Agioritiko, 0,75 l
trocken, aromatisch, samtig - Qualitätswein aus Peloponnes

19,90 €

Katogi Averoff - Cabernet Sauvignon, Agioritiko, 0,75 l
rubinrot, aromatisch, samtig - Qualitätswein aus Makedonia

21,00 €

Strofilia - Cabernet Sauvignon, Agioritiko, 0,75 l
rubinrot, samtig, mild - Qualitätswein aus Makedonia

23,00 €

Parparoussis, Oinari von Nemea - Agiorgitiko, 0,75 l
kräftiges Bouquet, dunkelrot, samtig - Qualitätswein aus Peloponnes

24,00 €

Sekt und Champagner

Prosecco trocken, 0,75 l

17,00 €

Kriter Piccolo, Sekt trocken, 0,2 l

8,00 €

Kriter Sekt trocken, 0,75 l

23,00 €

Moet Chandon Brut Imperial Champagner, 0,75 l

95,00 €