MEΔOYEA

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	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 serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven	8,50 €
Taramas	Fischrogencrème	6,50 €
Melitzanosalata	Auberginencrème mit Knoblauch und frischen Kräutern	7,50 €
Kopanisti	Schafkäsecrème mit frischen Kräutern und Olivenöl, pikant	7,50 €
Elies	schwarze und grüne Oliven aus Kalamata - Peloponnes	6,00 €
Skordopsomo	geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern und Schafskäse	4,90 €
Feta Fournou	gebackener Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Tomate und Oregano	11,00 €
Tiganita	Auberginen - und / oder Zucchinischeiben gebraten, serviert mit Tzatziki[1]	10,00 €
Garides	Garnelen in Tomatensauce mit Schafskäse	13,00 €
Tiropitakia ke Spanakopitakia	knusprige kleine Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und / oder Schafskäse, serviert mit Tzatziki[1] oder griechischem Joghurt[1]	11,50 €

Vorspeisenplatten - Ποικιλίες

Pikilia Kria	Vorspeisenplatte mit kalten Appetitanregern	11,50 €
Pikilia Zesti	gemischte Patte mit kalten und warmen Vorspeisen	15,50 €
Pikilia Megali	große gemischte Platte mit kalten und warmen Vorspeisen	29,00 €

Salate - Σαλάτες

Ochtapodi	Oktopussalat in Essig und Olivenöl mit frischen Kräutern	13,50 €
Saganaki	gebratener Schafskäse auf gemischtem Salat	11,00 €
Pantzaria	frische rote Beete mit Knoblauch	7,00 €
Choriatiki	Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und Feta	11,90 €
Salataki	kleiner gemischter Beilagensalat	5,50 €

[1] probiotische Milchkultur

Vegetarische Gerichte - Λαχανικά

Gigantes tiri	gebackene Riesenbohnen in würziger Tomatensauce, mit Schafskäse überbacken	12,50 €
Manitaria	frische Champignons in Sahnesauce, gefüllt mit Blattspinat, Schafskäse und Kräutern	12,00 €
Kritiko Boureki	Gemüseauflauf in Käse-Rahm-Sauce	12,50 €
Kolokithokeftedes	Zucchinibällchen mit Schafskäse mit Tzatziki[1] oder griechischem Joghurt, dazu Salat	14,00 €
Chilopites	Bandnudeln mit Auberginen und Kefalotiri, einem würziger Bergkäse	13,50 €
Halloumi Souvlaki	zypriotischer Käse am Spieß, mit Oliven-Dattel-Paste und Salat	13,50 €

Fischgerichte - Ψαρικά

Calamarakia	gebratene Calamaretti, serviert mit Pommes und Tzatziki[1]	19,50 €
Tsipoura	Dorade royal vom Grill, dazu Kartoffelgratin, Broccoli und Salat Je nach Verfügbarkeit: 300-400 g 23,90 € 400-600 g 27,50 €	
Lavraki	Loup de mer vom Grill, dazu Kartoffelgratin, Broccoli und Salat Je nach Verfügbarkeit: 300-400 g 23,90 € 400-600 g 27,50 €	
Limanaki	Garnelen in Tomatenschafskäsesauce mit Gemüsereis und Salat	23,50 €
Gavros	gebratene Sardellen mit Salat	16,00 €
Solomos	frisches Lachsfilet vom Grill, in Pfeffersahnesoße, mit Reis und Salat	22,50 €
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 Fischsorten 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	19,50 €
Tigania kotopoulo	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Schafskäsesauce, mit Reis und grünen Bohnen	17,50 €
Moussakas	Auberginenauflauf mit Hackfleisch und Kartoffeln, dazu ein Salat	19,50 €
Arni kokinisto	Lammhaxe geschmort in Rotwein-Tomaten-Sauce, mit zwei Beilagen nach Wahl ***	21,00 €
Juwetsi arni	Lammfleisch in Tomatensauce mit Reisnudeln, mit Käse überbacken, dazu ein Salat	21,00 €
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]	16,00 €
Souvlakia	Schweinefleischspieße serviert mit einer Beilage nach Wahl *** und Tzatziki[1]	16,50 €
Bifteki gemisto	großes Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Oliven, Tomaten und frischen Kräutern, dazu Tzatziki[1] und zwei Beilagen *** nach Wahl	19,50 €
Kotopoulo Souvlaki	Hähnchenbrustspieße serviert mit Basilikumsahnesauce, mit zwei Beilagen *** nach Wahl	18,50 €
Paidakia	gegrillte Lammkoteletts, dazu Tzatziki[1] und zwei Beilagen *** nach Wahl	20,50 €
Kleiner Grillteller	mit einem Fleischspieß und Gyros, dazu Tzatziki[1] und zwei Beilagen *** nach Wahl	17,50 €
Grillplatte	mit einem Fleischspieß, Gyros, Soutzoukaki, dazu Tzatziki[1] und zwei Beilagen *** nach Wahl	19,90 €
Große Grillplatte	mit einem Fleischspieß, Gyros, Soutzoukaki und Lammkotelett, dazu Tzatziki[1] und zwei Beilagen *** nach Wahl	22,50 €

*** Als Beilage servieren wir wahlweise:

- Backkartoffeln
- Reisnudeln
- Reis
- Pommes frites
- Bandnudeln
- grüne Bohnen
- Salat

[1] probiotische Milchkultur

Für unsere kleinen Gäste - Παιδικά

Gyros	Schweinefleisch vom Drehspieß, mit einer Beilage deiner Wahl **	10,50 €
Souvlaki	Schweinefleischspieß vom Grill, mit einer Beilage deiner Wahl **	9,50 €
Paidakia	Lammkoteletts vom Grill, mit Beilage deiner Wahl **	11,00 €
Soutzoukakia	zwei Hackfleischröllchen, mit Beilage deiner Wahl **	10,50 €
Pommes frites oder Reisnudeln		5,50 €
Bandnudeln mit Tomatensauce		5,50 €
Backkartoffeln		5,50 €

** Als Beilage kannst du wählen:

- Backkartoffeln
- Reisnudeln
- Reis
- Pommes frites

Desserts - Επιδόρπιο

Jaourtaki	griechischer Joghurt[1] mit Honig und Walnüssen	7,50 €
Pagoto	gemischtes Eis – pro Kugel	2,00 €
Hausgemachte Mousse au chocolat		6,50 €

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

[1] probiotische Milchkultur

MEDOYEA

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 °° Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche	3,00 €	5,20 €
Saftschorle oder Nektarschorle °° Apfel, Orange, Birne, Pfirsich, Kirsche	2,70 €	4,90 €
Softdrinks °° Coca-Cola*~, Coca-Cola light*~, Fanta"~, Sprite", Spezi*"~	3,00 €	5,20 €
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 €	

*koffeinhaltig ~Farbstoff °°Glas **chininhaltig ^Tasse " mit Antioxidationsmittel

MEDOYEA

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 €
Ramazzotti	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 €

*koffeinhaltig ~Farbstoff °°Glas **chininhaltig ^Tasse " mit Antioxidationsmittel

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 *Moschofilero*, trocken-fruchtig	6,00 €	7,20 €	13,80 €
Lyrarakis aus Kreta *Vilana*, 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 *Agioritiko*, trocken	6,00 €	7,20 €	13,80 €
Syrah-Mastello aus Kreta *Syrah*, 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

Mantinia, Weingut Tselepos – Moschofilero,
blumig, frisch – aus Peloponnes 23,00 €

Genesis, Weingut Kechris – Sauvignon Blanc, Roditis 23,00 €
Bouquet von fruchtigen Aromen – aus Thessaloniki

Kallisto, Weingut Mercouri – Assyrtiko, Robola, 24,00 €
Zitrusaromen, trocken, ausgeglichen – aus Peloponnes

Malagousia, Weingut Adam – Rebsorte Malagousia,
Noten von Minze, Grapefruit, grünem Tee, Limette – aus Makedonien 26,00 €

Retsina – Malamatina, mit Harz versetzt, 0,5 l 10,50 €

Rot – Qualitätsweine 0,75 l

Katogi Averoff - Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko,
rubinrot, samtig, komplexe Aromen – aus Epiros/Metsovo 25,00 €

Strofilia – Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko,
Aromen von Vanille, reifen Beeren, Holz – aus Attika 25,00 €

Oinari, Weingut Parparoussis – Agiorgitiko, Mavrodafni
kräftiges Bouquet, dunkelrot, samtig – aus Nemea, Peloponnes 28,00 €

Rosé – Qualitätsweine 0,75 l

Fileri, Weingut Aggelona, Monemvasia – Fileri, Agiorgitiko
Fruchtige Aromen, trocken – aus Peloponnes 23,00 €

Sekt und Champagner

Prosecco trocken, 0,75 l 22,50 €
Freixenet, Sekt trocken, 0,2 l 9,50 €
Freixenet Sekt trocken/halb-trocken, 0,75 l 29,50 €
Moet Chandon Brut Imperial Champagner, 0,75 l 95,00 €