Taverna Ta Dio Aderfia

Tempelhofer Damm 218, 12099 berlin

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOUPES HAUSGEMACHTE SUPPEN

Fassolada 5,50 €
original griechische Bohnensuppe

Kremido Soupa VEGETARISCH 6,90 €
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Tomato Soupa 5,50 €
Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Jouvarlakia 6,90 €
griechische Hackfleischbällchensuppe mit Reis, Kräutern, Eigelb und Zitrone

Kotosoupa 6,90 €
Griechische Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, feine Nudeln, Eigelb und Zitrone

MEZEDAKIA • KRIA OREKTIKA KALTE VORSPEISEN

Tzatziki VEGETARISCH 6,20 €
Joghurtspezialität mit Gurke, Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Feta VEGETARISCH 8,90 €
original griechischer Schafskäse (mild), serviert mit Tomaten-Gurkensalat

Elies 6,90 €
große schwarze Oliven aus Kalamata, serviert auf Salatblättern und Zwiebeln

Fasoulosalata 6,90 €
weiße Riesenbohnen mit Kräutern und Paprika, eingelegt in Olivenöl-Zitronenmarinade

Fava Aigaiou 6,90 €
Fava-Platterbsen (gekocht), eingemacht mit Olivenöl, Zitrone, Tahini, Kapern und karamellisierten Zwiebeln

Dolmadakia VEGETARISCH 7,50 €
Weinblätter gefüllt mit Reis und Kräutern, serviert mit Tzatziki

Taramas 7,50 €
Fischrogencreme nach altem Hausrezept

Skordalia 6,50 €
pürierte Kartoffeln mit Knoblauch, Kräutern, Frühlingszwiebeln und Olivenöl

Kopanisti VEGETARISCH 8,50 €
Schafskäsecreme mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl

Tirokafteri VEGETARISCH 8,50 €
Schafskäsecreme mit Tomaten, Basilikum, Paprika, Kräutern und Olivenöl (scharf)

Melitzano-Salata 7,50 €
Frischer Auberginensalat aus gegrillten pürierten Auberginen mit feingehackten Paprikastückchen, Knoblauch, Essig und Olivenöl

Chtapodi Salata 16,90 €
Oktopusarme mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln, eingelegt in Olivenöl und Zitronenmarinade, serviert auf Salatblättern und Cherrytomaten

Antzougies Almires 7,90 €
in Salz eingelegte ganze Sardinen ohne Kopf, serviert serviert ohne Salz mit Olivenöl, Essig, Zwiebel und Oliven

Gavros Marinatos Hausspezialität 8,90 €
Marinierte ganze Sardellen ohne Kopf, in Olivenöl-Knoblauch-Kräutern, serviert mit oliven und zwiebeln. Der Idealer Begleiter für die Ouzo Gesellschaft!

Fruta Thalassis Meeresfrüchtesalat 15,90 €
Shrimps, Calamari, Garnelen, Muscheln und Oktopus mit Zwiebeln, Krebsfleisch, Cherrytomaten und Kräutern, eingelegt in Olivenöl-Knoblauchmarinade, serviert auf bunten Salatblättern mit Knoblauch-Dip

Dakos Kritiko Paksimadi VEGETARISCH 8,90 €
Doppelt gebackenes kretisches Gerstenbrot mit Tomatenstückchen, kretischem Oregano, geriebenem Fetakäse, feingehackte

PIATELLES VORSPEISENPLATTEN

Krios Meses Vorspeisen-Teller 15,90 €
mit 14 verschiedenen kalten Vorspeisen aus unserem reichhaltigen Angebot

Spesial Meses Vorspeisen-Platte 18,90 €
mit 14 verschiedenen kalten und 7 warmen Vorspeisen aus unserem reichhaltigen Angebot

Meses „Ta Dio Aderfia“ 23,90 €
mit 16 verschiedenen warmen Vorspeisen aus unserem reichhaltigen Angebot, serviert mit Fava und Tzatziki-Dip

BELIEBTE BEGLEITER ZU ALLEN SPEISEN!

Skordofetoules (vegan) VEGAN 4,50 €
4 geröstete Baguettescheiben mit frischem Knoblauch und Kräutern, belegt mit Olivenpaste, Knoblauch-Zwiebeln, Tomaten-Würfeln und Rucola

Skordopsomo Tomata (vegan) VEGAN 3,90 €
Bauernbaguette mit Kräuter-Knoblauch, Olivenscheiben, Tomatenwürfeln geröstet

Skordopsomo Feta Tomata VEGETARISCH 4,90 €
Geröstetes Bauernbaguette mit frische Knoblauch-Kräutern, Fetakäse, Tomatenwürfel, und Olivenscheiben

Skordopita-Feta VEGETARISCH 4,90 €
Gegrilltes Pita-Brot mit geriebenem Fetakäse, frischem Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten

Pita-Brot gegrillt 2,50 €
mit Olivenöl und Oregano

MEZEDAKIA • SESTA OREKTIKA WARME VORSPEISEN

Piperakia Bakalika Souvlaki 7,90 €
kleine marinierte Peperoni vom Grill am Spieß mit Zwiebeln. frischem Knoblauch, Essig, Öl und Kräuter

Manouri Scaras me Marmelada Tomatas VEGETARISCH 12,50 €
Gegrillter griechischer Frischkäse aus der Molke vom Schaf und Ziegenmilch serviert auf bunten Salatblättern und Cherrytomaten, geröstetes Sesam, Olivenöl-Balsamico-H[illegible] zu Tomatenmarmelade

Tyri Katsikisio Saganaki Kranmberi VEGETARISCH 12,50 €
griechischer Ziegenkäse gebraten in Blätterteig. serviert mit Blaumohn, Sesam, Preiselbeeren und Cherrytomaten

Kefalotyri Saganaki Marmelada Tomatas VEGETARISCH 12,50 €
griechischer Kefalotyri (Hartkäse aus Schafs- und Ziegenmilch) gebraten im Blätterteig, serviert mit Blaumohn, Sesam, Cherrytomaten und hausgemachter Tomatenmarmelade

Graviera Kritis Sousami Meli Marmelada Tomatas VEGETARISCH 12,50 €
Kretische Gravierakäse in Sesam-Honig-Kruste (aus Schafs- & Ziegenmilch) serviert mit Cherrytomaten und hausgemachter Tomatenmarmelade

Feta Sousami Meli Kranmberi VEGETARISCH 10,50 €
gebratener Fetakäse in Sesam-Honig-Kruste, serviert mit Cherrytomaten und Preiselbeeren

Feta Fournou VEGETARISCH 10,50 €
gebackener Schafskäse mit Kräutern, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, Spitzpaprika, Oliven und Olivenöl

Feta Scaras VEGETARISCH 10,50 €
gegrillter Schafskäse in Alufolie mit Tomaten. Zwiebeln, 10,50€ Peperoni, Kräutern, Knoblauch, Oliven und Olivenöl (scharf)

Talagani Tyri Tou Tsobanou VEGETARISCH 11,50 €
handgemachter aromatischer Grillkäse (aus Messinia Peloponnes, Schafs- und Ziegenmilch mit Minze), Cherrytomaten und hausgemachte Tomatenmarmelade

Bougiourdi Salonikiotiko VEGETARISCH 10,50 €
eine pikante, scharfe Vorspeise nach Thessaloniki Art mit Fetakäse, pikantem Käse aus Sochos, Tomatenwürfeln, scharfen Peperoni, Oliven[illegible], im Ofen gebacken

Tiropitakia VEGETARISCH 8,90 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Schafskäse und Kräutern, serviert mit Tzatziki

Spanakopitakia VEGETARISCH 8,90 €
Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat & Käse. serviert mit Tzatziki

Keftedakia Lachanikon VEGETARISCH 8,90 €
Panierte Gemüsebällchen aus Zucchini, Broccoli, Paprika, Kartoffeln, Möhren und verschiedenen Käsesorten, serviert mit Tzatziki

Gilfodachtila VEGETARISCH 8,90 €
kross gebratene Zucchini- und Auberginescheiben. serviert mit Tzatziki und geriebenem Graviera-Käse

Tirokroketes Nikos Saltsa Tirion VEGETARISCH 12,50 €
kross gebratener Käsebällchen aus Emental-Cheddar und Gravierakäse auf Käsesauce, bestreut mit gerösteten Baconwürfel und Frühlingszwiebeln

Manitaria Portobello Scaras 10,90 €
frische Portobello Champignons vom Grill, serviert auf bunten Salatblättern mit Zwiebeln und Tomaten, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf Dressing

Manitaria Portobello Gemista me Spanaki kai Feta VEGETARISCH 11,90 €
Frische Portobello Champignons gefüllt mit Baby-Blattspinat und Fetakäse, mit Edamerkäse überbacken in Knoblauch-Sahne-sauce

Gigantes Fournou 8,90 €

CHORTOFAGITA VEGETARISCH - VEGAN

Tourlou AUF WUNSCH VEGAN **11,50 €**
Leicht gegartes Gemüse – vitaminreich Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Kartoffeln, Möhren, Lauch, Okrabohnen, Paprika, grüne Bohnen, kleine Zwiebeln, Artischocken, Sellerie und Champignons in Tomatensoße mit Kräutern, Olivenöl & Fetakäse überbacken

Jemista Orfana VEGAN **15,90 €**
Fleischtomate und Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern, serviert auf Tomatensauce, dazu Backkartoffeln und gemischter Salat

Fasolakia Jachni VEGAN **11,50 €**
Griechische grüne Stangenbohnen und Backkartoffeln in Tomatensoße mit Knoblauch & Kräutern

Mousakas Nistisimos VEGAN **16,90 €**
Auflauf mit frischem Champignon Duxelles, gegrillten Auberginen- und Zucchinischeiben, karamellisierten Zwiebeln und frischen Kartoffelpüree. Serviert auf Tomatensoße, dazu gemischter Salat

Chilopites Lachanika VEGAN **14,50 €**
Linguini aus der Pfanne in leichter Tomatensoße 14,50€ mit frischem gebratenem Gemüse, Knoblauch, Basilikumblättern und Cherrytomaten

SALATES SALATE

Choriatiki VEGETARISCH **14,50 €**
Original griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Oliven, Schafskäse, Spitzpaprika, Kapern, Rotweinessig, Olivenöl und Dakakia (kretische Mini-Gerstenbrote)

Halloumi Salata VEGETARISCH **15,50 €**
Großer gemischter bunter Halloumi Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, bunte Paprika, Rote Beete, Zwiebeln, Peperoni, geröstetem Sesam, Dakakia (kretische Mini-Gerstenbrote) und Halloumischeiben vom Grill, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Tonosalata Eleftheras Alias **15,50 €**
Großer gemischter bunter Thunfischsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, bunte Paprika, Rote Beete, Zwiebeln, Peperoni, Ei, Riesenbohnen, Dakakia (kretische Mini-Gerstenbrote), Thunfischfiletstücke aus freiem Fischfang, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Salata tou Kesara (Caesar Salat) **15,90 €**
Großer gemischter Salat mit knackigem Eisberg und Römersalatblättern, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Thymian, Knoblauch, Croutons, geraspelter Kefalotyri Käse, Ei und hausgemachter Caesar Dressing

Salata „Ta dio Aderfia“ **16,50 €**
Großer gemischter bunter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Croutons, Ei, bunte Paprika, frische Champignons, gegrilltes Schweinefiletsuvlaki, knusprige Baconstreifen und Gravieraflocken in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Salata tou Psara **18,90 €**
Großer gemischter bunter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, bunter Paprika, Zwiebeln, Croutons, gebratene Garnelen-Shrimps mit Knoblauch und gegrillte Baby-Calamaris, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Salata Solomou **18,90 €**
Großer gemischter bunter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, bunter Paprika, Zwiebeln, Croutons, gegrillte Lachsfiletstreifen, in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Salata Tsobanos me Talagani VEGETARISCH **22,90 €**
Großer gemischter bunter Salat mit Cherrytomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, bunter Paprika, Zwiebeln, Croutons, gegrillte Lammfilets und Talagani Käse (handgemachter aromatischer Grillkäse aus Schafs- und Ziegenmilch mit Minze), in Olivenöl-Balsamico-Honig-Senf-Dressing

Radikia Ellinika **9,50 €**
Griechischer Löwenzahnsalat (frisch gekocht) mit Oliven, Olivenöl und Zitrone (warm serviert)

Panzaria **7,50 €**
Salat mit gekochter Rote Beete Olivenöl, Essig und Knoblauchmarinade, serviert mit Knoblauch-Kartoffelpüree

SIMARIKA NUDELGERICHTE AUS DER PFANNE

Chilopites me Kotopoulo **14,90 €**
Linguini aus der Pfanne mit gebratenen Hühnerbruststreifen, frischen Champignons, Cherrytomaten, Zwiebeln, Basilikum und Fetakäse auf leichter Tomatensauce

Chilopites me Meeresfrüchten **16,50 €**
Linguini aus der Pfanne mit Meeresfrüchten, Zwiebeln, Cherrytomaten, Basilikum, Muscheln, Garnelen, Calamari, Shrimps, Knoblauch & geriebenem Graviera-Käse auf leichter Tomatensauce

Pennes tou Psara **16,90 €**
Penne mit saftige Thunfischstücke in der Pfanne gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Oliven in Tomaten-Sahnesauce

Kritharato me Garides **16,90 €**
Reisnudeln mit Garnelen Große Garnelen aus der Pfanne, mit Knoblauch, Zwiebeln und Gemüse auf leichter Tomatensauce

Makaronada me Kima Moschari **11,50 €**
Spaghetti mit würzigem Hackfleisch vom Rind, in Tomatensauce, mit geriebenem Kefalotyri oder Fetakäse

OMELETTES OMELETTE

Omeleta Elliniki Pindos VEGETARISCH **11,50 €**
Omelette aus 4 Freiland-Eiern mit Champignons, Tomaten, Fetakäse, Kartoffelscheiben, serviert mit Salat und Tzatziki

MAGIREFTA TOPF- UND BACKOFENSPEZIALITÄTEN

Stifado Chirino **18,90 €**
Zartes geschmortes Schweinefleisch in Tomaten-Rotweinsoße mit kleinen ganzen Zwiebeln, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Kokinisto Chirino **18,90 €**
Zartes geschmortes Schweinefleisch in Tomatensoße, serviert auf gebratenen Linguini mit Knoblauch, Basilikumblättern, Cherrytomaten, geriebenem kretischem Graviera-Käse und gemischter Salat

Juwetsi Chirino **19,90 €**
Zartes geschmortes Schweinefleisch in Tomatensoße mit Nudelreis, mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu gemischter Salat

Stifado Kouneli **21,90 €**
Zarte geschmorte Kaninchenkeule aus dem Backofen, mit kleinen ganzen Zwiebeln, Lorbeerlaub, Nelken, Knoblauch in Tomaten-Rotweinsoße, dazu Fetakäse, Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Kotzi Lemonato **19,90 €**
Ofenfrische zarte Lammhaxe mit Oregano-Zitronensoße und Fetakäse, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Stifado Kotzi **19,90 €**
Ofenfrische zarte Lammhaxe mit kleinen ganzen Zwiebeln, Lorbeerlaub, Nelken, in Tomaten-Rotweinsoße, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Kotzi Skordato **19,90 €**
Ofenfrische zarte Lammhaxe in Tomaten-Knoblauchsoße (auf Wunsch auch scharf) dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Juwetsi Arnaki **20,90 €**
Zarte Lammkeule (ohne Knochen) geschmort, in Tomatensoße, in der Auflaufform mit Nudelreis Feta und Edamer-Käse überbacken, dazu gemischter Salat

Kleftiko **22,90 €**
Zarte Lammkeule (ohne Knochen) gefüllt mit Graviera-Käse, grünem Pfeffer, Rosmarin und Kapern, in Weinblätter gerollt und im Ofen gegart, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Psito Fournou **21,90 €**
Zarter Lammkeulenbraten (ohne Knochen) pikant mit Kräutern und Knoblauch im Ofen gegart, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

FOURNISTA BACKOFEN-HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN

Mousakas **18,90 €**
Auflauf mit würzigem Hackfleisch vom Rind Auberginen- und Kartoffelscheiben, karamellisierte Zwiebeln, mit Béchamelcreme überbacken, geriebener Kefalotyri Käse, serviert auf Tomatensoße, dazu gemischter Salat

Paputsaki **18,50 €**
Ganze Aubergine gebacken gefüllt mit würzigem Hackfleisch vom Rind, mit Fetakäse und Edamerkäse überbacken, serviert auf Tomatensauce, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Pastizio **17,50 €**
Auflauf mit griechischen Makkaroni und würzigem Hackfleisch vom Rind, Feta und Graviera-Käse, überbacken mit Béchamel-creme, geriebener Kefalotyri Käse, serviert auf Tomatensoße, dazu gemischter Salat

TIGANAKIA PFÄNNCHENSPEZIALITÄTEN

Filetakia Spezial **23,90 €**
4 zarte saftige Filetsteaks vom Rind, Schwein, Huhn und Lamm mit Champignon-Rahmsoße oder in Champignon-Metaxa-To-matensauce, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Arnaki Tigania Pikantiki **29,90 €**
Zartes geschnetzeltes Lammfilet mit frischen Portobello Champignons in grüner Pfeffer-Rahm-Sauce, mit Feta und Edamerkäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Sofrito (Tiganies) nach Korfu Art **21,90 €**
Saftiges pikantes geschnetzeltes Fleisch nach Wahl oder Mix gebraten mit Zwiebeln, bunter Paprika, Peperoni, Oliven, Cherrytomaten & Champignons (pikant, auf Wunsch auch scharf), dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Kotopoulo me Rigatoni Portobello **21,50 €**
Zartes Hühnerbrustgeschnetzeltes mit Rigatoni und frischen Portobello Champignons in Knoblauch-Käse-Sahnesauce mit geriebenem Fetakäse, dazu gemischter Salat

Galopula Spanaki Fournisti **21,90 €**
Zarte gefüllte Putenbruströllchen mit Blattspinat und Fetakäse in Estragonsoße, mit Edamer-Käse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Arnaki Fournisto Metaxa **29,90 €**
Zarte Lammfilets mit Metaxasoße frischen Champignons, mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

Filetakia Chirina Metaxa **24,90 €**
Zarte Schweinefiletmedaillons mit Fetakäse und frischen Champignons in Metaxasoße mit Edamer- und Fetakäse überbacken, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

SNITSEL SCHNITZEL

Schnitzel vom saftigen Schweinerücken **17,50 €**
Saftiges Schnitzel, frisch geklopft, mit der Fleischsorte ihrer Wahl, serviert mit Tzatziki-Dip, Beilage nach Wahl und einem gemischten Salat

HAUSGEMACHTES GYROS FRISCH VOM DREHSPIEB

Gyros **17,90 €**
Knuspriges Schweinefleisch vom Drehspieß mit Zwiebeln (auf Wunsch auch scharf), dazu Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat

PIATA TIS ORAS SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Kotosouvlakia Tzatziki **18,90 €**
2 saftige Hühnerbrust-Spieße mit Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat

Paidakia Chirina Spare Ribs **18,90 €**
Spare Ribs kross gegrillt (ca. 500 g) mit köstlicher hausgemachter BBQ-Soße, Jumbo-Pommes und gemischtem Salat

Souvlakia Apo Kiloto **23,90 €**
2 zarte Lammhüftspieße mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl und gemischtem Salat

KIMADES HACKFLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Bifteki (Kostas Beste) Hausspezialität **18,90 €**
Saftiges Hacksteak ca. 300gr (Schwein und Rind) gefüllt mit Fetakäse, Tzatziki-Dip und Paprika-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat

MOSCHARI GALAKTOS KALBSSPEZIALITÄTEN

Brisola Galaktos **23,90 €**
Kalbssteak zart und saftig Kalbskotelett (ohne Knochen) mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

RINDERFILETS UND STEAKS VOM GRILL

Moscharisia Brisola Hüftsteak **23,90 €**
Zartes schmackhaftes Hüftsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter, dazu Beilage nach Wahl und gemischtem Salat

PIATELES ANAMIKTES TIS ORAS MIXTELLER UND PLATTEN VOM GRILL

Argiris Teller **19,50 €**
1 Schweinefilet-Holzspieß, 1 Loukaniko (Würstchen) knuspriges Gyros, 1 Soutoukaki, Tzatziki, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat

FILETA PSARION FRISCHE FISCHFILETS

Xifias **22,90 €**
Saftiges Schwertfischsteak gegrillt dazu Knoblauch-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat

GARIDES KRUSTENTIERE

Garides Scaras **26,90 €**
5 Großgarnelen vom Grill (ohne Schale) pikant abgeschmeckt, dazu Knoblauch-Dip, Cocktail-Dip, Beilage nach Wahl und gemischter Salat

GANZE FRISCHE MITTELMEERFISCHE

Gavros **18,90 €**
Kleine Sardellen knusprig gebraten mit Zitrone, Knoblauch-Dip, Fava, dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat