

Vorspeisen

- 1 **Knoblauch-Tomaten-Bruschetta** - VEGGIE - 6,90
Selbstgebackenes, gegrilltes Brot mit frisch gehackten Tomaten, Kräutern, Schafskäse und frischem Knoblauch-Olivenöl
- 2 **Feta Natur** - VEGGIE - 6,50
griechischer Schafskäse mit Zwiebeln und Olivenöl garniert
- 2a **Feta Saganaki** ^{d,e} - VEGGIE - 7,80
panierter Schafskäse knusprig gebacken
- 2b **Feta Fatal** - VEGGIE - 7,90
gegrillter Schafskäse in Alufolie mit Zwiebeln und Tomaten
- 3 **Tsatsiki** ^d - Joghurt-Creme mit Knoblauch & Gurke - VEGGIE - 4,50
- 4 **Skordocrema** ^d - Aioli-Creme mit Knoblauch - VEGGIE - 3,90
- 5 **Chtipiti** - Schafskäse-Creme - VEGGIE - 5,50
- 6 **Tarama** ^{f,2,3} - Fischrogen-Creme 4,90
- 7 **Tonocrema** ^f - Thunfisch-Creme 5,50
- 9 **Oliven** - Feinste Kalamata-Oliven - VEGAN - 4,50
- 10 **Peperoni** - Milde Peperoni aus Makedonien - VEGAN - 4,50
- 10a **Peperoni - gebraten** - VEGAN - 6,90
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert
- 11 **Champignons - paniert** ^{d,e} - VEGGIE - 6,90
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert und Aioli-Creme
- 11a **Champignons - gebraten** - VEGAN - 5,90
mit Zwiebeln und Olivenöl
- 12 **Zucchini** ^a - mehliert & gebraten - VEGGIE - 6,90
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert und Tsatsiki ^d
- 13 **Auberginen** ^a - mehliert & gebraten - VEGGIE - 6,90
mit frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert und Tsatsiki ^d
- 13a **Auberginen Saganaki** - VEGGIE - 7,90
in Tomatensoße mit Schafskäse überbacken
- 14 **Rote Florina-Paprika** - VEGGIE - 5,90
gegrillt und gefüllt mit Schafskäse
- 15 **Gigantes Saganaki** - VEGGIE - 7,50
griechische Riesenbohnen in Tomatensoße mit Schafskäse
- 16 **Dolmadakia** - VEGGIE - 5,90
Weinblätter mit Reis gefüllt und Tsatsiki ^d
- 16a **Dolmadakia Metaxa** - VEGGIE - 6,50
Weinblätter mit Reis gefüllt in Metaxasahnesoße
- 17 **Sikotakia** - würzig und rustikal - 7,90
Rinderleber, geschnetzelt und gebraten mit Zwiebeln
- 18 **Sardellen** ^{a,f} 8,90
mehliert und knusprig gebraten mit Tsatsiki ^d
- 19 **Calamari - paniert** ^a - ganz oder geteilt - 10,50
panierter Tintenfisch mit Aioli-Creme
- 20 **Garides Metaxa** - ohne Schale - 10,70
gebratene Garnelen in Metaxasahnesoße
- 20a **Garides Saganaki** - ohne Schale - 10,50
gebratene Garnelen in Knoblauch-Tomatensoße mit Schafskäse
- 20b **Garides Skordato** - ohne Schale - 10,60
gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl
- 21 **Vorspeisenplatte** - ab 1 Person und mehr - pro Person... 16,50
Feta Saganaki ^{d,e}, rote Paprika gegrillt und gefüllt mit Schafskäse, gebratene Auberginen ^a, gebr. Zucchini ^a, gebr. Champignons ^a, Weinblätter mit Reis gefüllt, Kalamaràkia-Salat, Bohnensalat, gemischter Salat, Tonocrema ^f, Chtipiti, Tarama ^{f,2,3}, Tsatsiki ^d

Hausgemachte Suppen

- 29 **Zwiebelsuppe** ^a mit Käse überbacken - VEGGIE - 4,90
- 29a **Hühnersuppe** ^c mit frischem Gemüse 4,90
- 29b **Vitalsuppe** - Stärkt das Immunsystem! - 4,90
scharfe Knoblauchsuppe mit magerem Schweinefleisch

Salate

- 30 **Bauernsalat Choriàtiki** - VEGGIE - 9,90
grüner Salat, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, griechischer Schafskäse, Essig und Olivenöl
- 31 **Gemischter Salat** - VEGGIE - 7,90
grüner Salat, Kraut, Gurke, Tomate, Hausdressing ^h
- 32 **Krautsalat** - VEGAN - 6,50
mit Petersilie und Karotten
- 33 **Bohnensalat** - nach griechischer Art - VEGGIE - 8,90
Riesen- und Kidneybohnen mit bunten Paprika, Zwiebeln und Schafskäse auf grünem Salat
- 34 **Gyros-Salat** 11,90
Gyros an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Peperoni, griechischer Schafskäse, Hausdressing ^h
- 35 **Puten-Salat** 12,50
gegrilltes Putenbrustfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 36 **Lachs-Salat** 16,50
gegrilltes Lachsfilet an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 37 **Garides-Salat** 12,90
gegrillte Garnelen am Spieß an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Ei, Hausdressing ^h
- 38 **Thunfisch-Salat** 10,50
Thunfisch an grünem Salat, Kraut, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Zwiebeln, Ei, Hausdressing ^h
- 39 **Kalamaràkia-Salat** 10,50
gekochter Tintenfisch nach griechischer Art, auf Krautsalat

Griechische Spezialitäten

INKLUSIVE EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING.

- 40 **Moussaka** ^{a,d,e} 15,50
nach einem alten Familienrezept werden schichtweise Kartoffel-, Auberginenscheiben und mageres Hackfleisch mit besonderen Gewürzen in eine Auflaufform gelegt, mit Béchamel-Creme abgedeckt und im Backofen goldbraun gebacken, dazu Tsatsiki ^d
- 41 **Paputsaki** 14,90
Auberginenhälften mit Hackfleisch gefüllt und Schafskäse überbacken, Tsatsiki ^d
- 42 **Psito** 17,50
Lammkeule aus dem Backofen mit gebackenen Kartoffeln und wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen
- 43 **Juwetsi** 16,50
zart geschmortes Rindfleisch in Wein-Tomatensoße mit Spaghetti und Schafskäse überbacken
- 44 **Kokkinistó** 17,50
zart geschmortes Rindfleisch mit gebackenen Kartoffeln und wahlweise: grünen Bohnen, Okraschoten oder Auberginen

- 45 **Stifado** 17,50
zart geschmortes Rindfleisch mit in Wein gedünsteten Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln
- 45a **Stifado Orfano** - VEGAN - 13,90
in Wein gedünstete Schalotten in pikanter Tomatensoße und gebackenen Kartoffeln
- 46 **Briam Metaxa** - VEGGIE - 14,90
bunte Gemüsepfanne in Metaxasahnesoße und Reis
- 47 **Briam Saganaki** - VEGGIE - 14,70
bunte Gemüsepfanne in Tomatensoße mit Schafskäse und Reis
- 48 **Briam Skordato** - VEGAN - 14,50
bunte Gemüsepfanne mit Knoblauch-Olivenöl und Reis
- 49 **Broccoli Krasato-Käse** - VEGGIE - 12,50
Broccoli in Weinsahnesoße mit Champignons, Käse überbacken und Reis

Geliebte Klassiker

INKLUSIVE EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

- 50 **Gyros Pur** - ohne Salat & Beilagen - nur Fleisch - 11,00
vom Drehspieß
- 51 **Gyros Spezial** - mit Salat & Beilagen - 13,50
vom Drehspieß, Tsatsiki ^d
- 52 **Gyros Metaxa** 14,90
in Metaxasahnesoße, Broccoli
- 53 **Gyros Metaxa-Käse** 15,90
in Metaxasahnesoße und Käse überbacken, Broccoli
- 54 **Gyros Krasato** 14,90
in Weinsahnesoße mit Champignons, Broccoli
- 55 **Gyros Krasato-Käse** 15,90
in Weinsahnesoße mit Champignons, Käse überbacken, Broccoli

i UNSER GYROS - Ein mächtiger Drehspieß in eigener Herstellung, der mit besonderen Gewürzen abgeschmeckt ist, wird unter ständiger Drehung sehr langsam von einer Hitzequelle braun gebacken. Die köstlich-knusprige Oberschicht wird während der Drehung mit einem Messer scheinchenweise abgeschnitten, mit einer kleinen Schaufel aufgefangen und frisch serviert. Bei einem hohen Bestellvolumen kann es daher zu Verzögerungen kommen.

- 56 **Souvlakia** 14,90
2 Filetspieße vom Schwein, Tsatsiki ^d
- 57 **Souvlakia Metaxa-Käse** 16,90
2 Filetspieße vom Schwein in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 58 **Bifteki** 15,50
Hacksteak ^{a,d,e} gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, Tsatsiki ^d
- 59 **Bifteki Metaxa-Käse** 17,90
Hacksteak ^{a,d,e} gefüllt mit Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln, in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
- 60 **Keftedakia** 13,90
2 große Hacksteaks ^{a,d,e}, Tsatsiki ^d
- 61 **Keftedakia Metaxa-Käse** 15,50
2 große Hacksteaks ^{a,d,e} in Metaxasahnesoße + Käse überbacken
- 62 **Paidakia** 19,50
5 Lammkoteletts aus der Krone (Lammkarree), Tsatsiki ^d
- 63 **Rinderleber** 15,50
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Boccoli, Tsatsiki ^d

Grillteller

INKLUSIVE EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

- 65 **Ireon-Teller** 16,50
Gyros, 1 Souvlaki (Filetspieß vom Schwein), Tsatsiki ^d
- 66 **Pythagorion-Teller** 14,50
Gyros, 1 großes Hacksteak ^{a,d,e}, Tsatsiki ^d
- 67 **Spatharei-Teller** 14,50
Gyros, Rinderleber, 1 großes Hacksteak ^{a,d,e}, Tsatsiki ^d
- 68 **Lamm-Teller** 21,00
1 Lammfilet, 1 Lammsteak, 3 Lammkoteletts aus der Krone (Lammkarree), Tsatsiki ^d
- 69 **Samos-Teller** 18,50
Gyros, 1 Souvlaki (Filetspieß vom Schwein), 2 Schweinesteaks, 1 Keftedaki ^{a,d,e} (kleines Hacksteak), Tsatsiki ^d, Zigeunersoße - extra Scharf
- 70 **Gourmet-Teller** 24,00
1 Rinderfilet, 1 Lammfilet, 1 Schweinefilet, 1 Rumpsteak, grüne Bohnen, Mataxasahnesoße, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse (statt gemischter Salat)

Grillplatten

- ab 2 Personen und mehr -

- 75 **Lamm-Platte** pro Person... 21,00
2 Lammfilet, 2 Lammsteaks, 6 Lammkoteletts aus der Krone (Lammkarree), Reis ^c und Pommes frites, Tsatsiki ^d, gemischter Salat mit Dolmadakia (Weinblätter mit Reisfüllung) und Schafskäse
- 76 **Samos-Platte** pro Person... 18,50
2 Souvlakia (Filetspieße vom Schwein), 2 Schweinesteaks, 2 Keftedakia ^{a,d,e} (kleine Hacksteaks), Reis ^c und Pommes frites, Tsatsiki ^d, gemischter Salat mit Dolmadakia (Weinblätter mit Reisfüllung) und Schafskäse
- 77 **Gourmet-Platte** pro Person... 24,00
2 Rinderfilet, 2 Schweinefilet, 2 Lammfilet, 2 Rumpsteak, Kartoffelchips und grüne Bohnen, Mataxasahnesoße, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Filet-Kompositionen

INKLUSIVE EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

- 80 **Lammfilet** 20,50
mit Kräuterbutter, Broccoli, Tsatsiki ^d
- 81 **Lammfilet Metaxa** 21,50
in Metaxasahnesoße, Broccoli
- 82 **Lammfilet Krasato** 21,50
in Weinsahnesoße mit Champignons, Broccoli
- 83 **Lammfilet Manitaria** 21,50
mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Broccoli, Tsatsiki ^d

85	Rinderfilet - aus Argentinien - 22,50 mit Kräuterbutter, Broccoli, Tsatsiki ^d
86	Rinderfilet Metaxa - aus Argentinien - 23,50 in Metaxasahnesoße, Broccoli
87	Rinderfilet Krasato - aus Argentinien - 23,50 in Weinsahnesoße mit Champignons, Broccoli
88	Rinderfilet Manitaria - aus Argentinien - 23,50 mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Broccoli, Tsatsiki ^d
90	Schweinefilet 16,90 Schweinefilet-Medallions, Tsatsiki ^d
91	Schweinefilet Metaxa 17,50 Schweinefilet-Medallions in Metaxasahnesoße, Broccoli
92	Schweinefilet Krasato 17,50 Schweinefilet-Medallions in Weinsahnesoße mit Champignons, Broccoli
93	Schweinefilet Manitaria 17,50 Schweinefilet-Medallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Broccoli, Tsatsiki ^d
94	Schweinefilet Feta 17,50 Schweinefilet-Medallions mit schichtweise frischen Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Emmentaler überbacken
95	Schweinefiletspitzen Metaxa-Käse 16,50 gebratene Filetspitzen in Metaxasahnesoße mit Käse überbacken

Geflügel

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

100	Putenbrustfilet 14,90 mit Kräuterbutter, Broccoli, Tsatsiki ^d
101	Putenbrustfilet Metaxa 16,90 in Metaxasahnesoße, Broccoli
102	Putenbrustfilet Krasato 16,90 in Weinsahnesoße mit Champignons, Broccoli
103	Putenbrustfilet Manitaria 16,90 mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Broccoli, Tsatsiki ^d

Steaks

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

105	Lammsteak Manitaria - filetierter Lammrücken - 19,50 mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Tsatsiki ^d
106	Rumpsteak - aus Argentinien - 19,90 mit Kräuterbutter, Broccoli, Tsatsiki ^d
107	Rumpsteak Metaxa - aus Argentinien - 21,50 in Metaxasahnesoße, Broccoli
108	Rumpsteak Krasato - aus Argentinien - 21,50 in Weinsahnesoße mit Champignons, Broccoli
109	Rumpsteak Manitaria - aus Argentinien - 21,50 mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Broccoli, Tsatsiki ^d

Fisch

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES AIOLI-CREME UND EINE BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI.

ALTERNATIV ZUR „BACKKARTOFFEL MIT TSATSIKI“ WAHLWEISE AUCH
REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

110	Calamari - paniert - ganz oder geteilt - 16,50 panierter Tintenfisch ^a
111	Calamari - gegrillt - ganz - 16,50 gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Olivenöl verfeinert
112	Forelle 17,50 vom Grill nach einem alten Familienrezept köstlich zubereitet
113	Dorade Royal - Mittelmeerfisch - Goldbrasse - 18,50 vom Grill nach einem alten Familienrezept köstlich zubereitet
114	Lachsfilet 18,90 vom Grill mit Broccoli
115	Zanderfilet ^a 17,50 mehliert, aus der Pfanne
116	Sardellen ^{a, f} 16,50 mehliert, aus der Pfanne

Garnelen

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **BAUERN SALAT** MIT SCHAFFSKÄSE IN ESSIG+OLIVENÖL.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

120	Garides Souvlakia-Metaxa - ohne Schale - 16,50 2 gegrillte Garnelen-Spieße in Metaxasahnesoße mit Broccoli
121	Garides Gigantes - mit Schale - 19,90 5 gegrillte Riesen-Garnelen mit Aioli-Creme und Tsatsiki ^d
122	Garides Gigantes - Metaxa - halbe Schale - 19,90 5 gegrillte Riesen-Garnelen in Knoblauch-Metaxasahnesoße
123	Garides Gigantes - Saganaki - ohne Schale - 19,90 5 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Tomatenssoße mit Schafskäse
124	Garides Gigantes - Skordato - halbe Schale - 19,90 5 gebratene Riesen-Garnelen in Knoblauch-Olivenöl mit Paprika, Peperoni und Oliven

Nudeln

MIT WAHLWEISE PENNE ODER SPAGHETTI.

130	Makaronia Gyros-Metaxa 13,90 Penne oder Spaghetti mit Gyros in Metaxasahnesoße
131	Makaronia Kima - Bolognese - 11,90 Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße
132	Makaronia Kima-Krasato 12,50 Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Weinsahnesoße mit Champignons und Käse überbacken
133	Makaronia Kima-Metaxa 12,50 Penne oder Spaghetti mit Hackfleisch in Metaxasahnesoße und Käse überbacken
134	Makaronia Garides-Saganaki 16,50 Penne oder Spaghetti mit Garnelen in Knoblauch-Tomatenssoße und Schafskäse

135	Makaronia Thalassina-Salza 15,50 Penne oder Spaghetti mit Meeresfrüchten* in Knoblauch- Tomatenssoße *(Garnelen, Calamari und Muscheln)
136	Makaronia Thalassina-Metaxa 15,50 Penne oder Spaghetti mit Meeresfrüchten* in Metaxa- sahnesoße *(Garnelen, Calamari und Muscheln)
137	Makaronia Salza - VEGAN - 9,50 Penne oder Spaghetti in Knoblauch-Tomatenssoße
138	Makaronia Broccoli-Krasato - VEGGIE - 12,50 Penne oder Spaghetti mit Broccoli in Weinsahnesoße mit Champignons
139	Makaronia Lachanika-Metaxa - VEGGIE - 13,50 Penne oder Spaghetti mit buntem Gemüse in Metaxasahnesoße

Kinderteller - bis 12 Jahre -

INKLUSIVE EINEM KLEINEN **GEMISCHTEN SALAT** MIT UNSEREM HAUSDRESSING.
ALS BEILAGE GIBT ES WAHLWEISE REIS ^c, POMMES ODER KARTOFFELCHIPS.

140	Gyraki - kleiner Gyros vom Drehspieß, Tsatsiki ^d 8,90
141	Souvlaki - 1 Filetspieß vom Schwein, Tsatsiki ^d 9,50
142	Kefdedaki - kleines Hacksteak ^{a, d, e} , Tsatsiki ^d 8,00
143	Galopoulaki - kleines Putenbrustfilet, Tsatsiki ^d 8,90
144	Makaronaki Kima - Bolognese - 6,90 Penne oder Spaghetti mit Hackfleischsoße (ohne Salat & Beilagen)
145	Makaronaki Domata - VEGAN - 6,00 Penne oder Spaghetti in Tomatenssoße (ohne Salat & Beilagen)

Extra Beilagen

150	Reis - mit Zigeunersoße ^c - VEGAN - 2,90
151	Pommes frites - VEGAN - 3,50
152	Kartoffelchips - VEGAN - 3,50
153	Backkartoffel - mit Tsatsiki ^d - VEGGIE - 4,20
154	Griechische Kartoffelspalten - in Tomatenssoße - VEGAN - 4,20
155	Grüne Bohnen - in Tomatenssoße - VEGAN - 3,90
156	Okraschoten - in Tomatenssoße - VEGAN - 3,90
157	Broccoli Natur - VEGAN - 2,90

Hausgemachte Soßen

160	Metaxasahnesoße - VEGGIE - 3,50
161	Weinsahnesoße - mit frischen Champignons - VEGGIE - 3,50
162	Tomatenssoße - VEGAN - 2,50
163	Zigeunersoße ^c - VEGAN - 2,50
164	Hausdressing ^h - VEGGIE - 1,50

Griechische Desserts

165	Samos-Joghurt 5,00 Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Walnüssen
166	Halvas Natur - mit Zimt und Zitrone veredelt 4,00 Süße Dessertspezialität aus Sesam, Nüssen und Honig
167	Halvas Likör - mit Bananen- oder Eierlikör 5,00

.....ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.....

a = Gluten (Mehl), c = Sellerie, d = Milch, e = Ei, f = Fisch, g = Senf,
h = Hausdressing - enthält „Senf, Milch, Ei, Süßungsmittel“, 2 = Farbstoffe,
3=Konservierungsstoffe | Veggie=ohne Fleisch+Fisch | Vegan=nichts vom Tier



SAMOS

Greek Cuisine

since 1985

STAY TUNED

Facebook | Instagram



KONTAKT

04121 - 93599

Könnholz 1 | 25336 Elmshorn

www.samos-elmshorn.de
info@samos-elmshorn.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag - Samstag 17:00 - 23:00 Uhr
Sonntag & Feiertage 12:00 - 23:00 Uhr

- MONTAG RUHETAG -

BEZAHLUNG

Bar, EC- oder Kreditkarte
Alle Preise verstehen sich in €, inkl. MwSt.

SEP. 2020