

SPEISEKARTE



samos

GRIECHISCH-MEDITERRANE
SPEZIALITÄTEN



Samos

Herzlich willkommen im Samos, wo die Sonne des Mittelmeers auf Ihren Teller scheint!

Entdecken Sie die Vielfalt der griechischen Küche, von köstlichen Mezze-Variationen bis hin zu saftigem Souvlaki und frischen Meeresfrüchten. Tauchen Sie ein in unsere einladende Atmosphäre und lassen Sie sich von den Geschmacksnoten Griechenlands verzaubern.

Kalos orisate! (Herzlich willkommen!)

Mezedes






Mezedes sind eine beliebte Tradition in der griechischen Küche.

Es handelt sich um eine Vielzahl von kleinen, appetitlichen Gerichten, die oft als Vorspeisen oder zum Teilen serviert werden. Diese vielfältige Auswahl umfasst Salate, gegrilltes Gemüse, Oliven, Käse, Joghurtdips und eine Vielzahl von Fleisch- und Fischgerichten.



MEZEDES






→ Kalte Mezedes ←

Elies Kalamatas Kalamata Oliven	 	6,90
Dolmadakia gefüllte Weinblätter mit Reis	 	7,90
Feta Schafskäse mit Olivenöl und Oregano		8,90

→ Dips ←

Fava gelber Linsendip aus Santorini	 	4,50
Tzatziki kennt jeder		3,50
Tarama Fischrogendip		4,50
Chtipiti pikanter Fetadip		4,50

→ Salate ←




Pantzarosalata Rote Beete- Salat	 	7,90
Fasolia Bohnen-Salat	 	7,90
Horiatiki Griechischer Bauern Salat		12,90

→ Warme Mezedes ←

Tigania Manitaria Champignon Pfanne mit verschiedenen Kräutern	 	7,90
Psites Piperies gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl		6,90
Pita tis Giagias Blätterteigtasche gefüllt mit Spinat und Feta		7,90
Spanaki Spinat in Sahnesauce, mit Käse überbacken		10,90
Gigantes griechische Bohnen in Tomatensauce	 	7,90
Kolokithokeftedes Zucchiniatlinge		8,90

MEZEDES

→ Käse Mezedes ←

Saganaki		9,90
panierter Feta mit Sesamkruste und Honig		
Feta Psiti		9,90
gegrillter Feta mit Tomaten und Zwiebeln		
Tyrokroketes		8,90
Käsekroketten aus 3 verschiedenen Käsesorten		

Beilagen

Pommes	3,50
Reis	2,50
Griech. Ofenkartoffeln	3,50
Gemüse	4,50
Kl. Gemischter Salat	2,50
Kleiner Bauernsalat	6,50
Pita	2,50
Hausgem. Brötchen	1,00

→ Fleisch Mezedes ←

Gyros	6,90
Souvlaki kotopoulo	7,90
2 kleine Hähnchenspieße	
Souvlaki arnisio	9,90
2 kleine Lammspieße	
Keftedakia	8,90
4 Rinderhackbälchen	
Loukaniko Vouvalisio	8,90
Büffelbratwurst	

→ Fisch Mezedes ←

Kalamarakia	10,90
Baby Kalamaris frittiert oder gegrillt	
Garydoules	10,90
Garnelenpfanne mit Paprika, Peperoni und Zwiebeln	
Sardelles	10,90
gebratene Sardellen	

→ Gemischte Mezedes ←

Gemischter Mezedesteller		19,90
für 1 Person		
Gemischter Mezedesteller		14,90
ab 2 Personen bestellbar, pro Pers.		
Gemischter Mezedesteller		16,90
ab 2 Personen bestellbar, pro Pers.		



Traditionelle Familienrezepte

Die Küche Griechenlands ist so vielfältig wie das Land. Mit Ihren original griechischen Familienrezepten führt Sie Mama Eleni in die Küche Ihrer Familie.

Jedes Gericht wird mit einem Haussalat vorweg serviert.

Mousaka

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Rinderhackfleisch in Bechamelsauce

18,90

Stifado

zart geschmortes Rindfleisch mit ganzen Schalotten in Tomaten-Rotweinsauce mit griechischen Ofenkartoffeln oder Reis

18,90

Kokkinisto

zart geschmortes Rindfleisch mit griechischen dicken Bohnen

18,90

Kotsi

ganze Lammhaxe aus dem Backofen, serviert mit dicken Bohnen und griechischen Kartoffeln

23,90

Briam

bunte griechische Gemüsepfanne in Tomatensauce mit Feta und griechischen Ofenkartoffeln

 16,90

Spanakorizo

griechischer Spinatreis in Tomatensoße und mit Feta

 16,90

Vegetarische Mousaka

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und in Bechamelsauce

 17,90

HAUPTGERICHTE

Kreatika- Fleischgerichte

Jedes Hauptgericht wird mit einem Haus-Salat vorweg serviert.
Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 2,50 € an.

Lammfilet mit Kräuterbutter und Gemüse	25,90
Lammsouvlaki 2 gegrillte Lammspieße	21,90
Gyros Schweinefleisch vom Drehspieß	15,90
Schweinesouvlaki ein großer Schweinespieß vom Schweinefilet	17,90
Lemonato geschnitztes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln in Zitronensauce (ohne Tzatziki)	17,90
Bifteki zwei Rinderhacksteaks gefüllt mit Feta, nach Familienrezept	17,90
Hähnchen-Souvlaki zwei gegrillte Hähnchenspieße	16,90

Psarika- Fischgerichte

Kalamaria Stin Skara gegrillte Baby Kalamaris	19,90
Kalamaria Tiganita frittierte Baby Kalamaris	19,90
Kalamaria Anapofasista gegrillte und frittierte Baby Kalamaris	19,90
Solomos Lachsfilets gegrillt mit Gemüse	24,90
Tagesfisch	P. A.



HAUPTGERICHTE

Me SaltSoula – Mit Sauce

Alle Gerichte die mit Sauce serviert werden, haben kein Tzatziki. Vorweg gibt es einen kleinen gemischten Salat und als Beilage wahlweise Pommes, Reis oder griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 2,50 € an.

Gyros Chili-Cheese 17,90
Schweinefleisch vom Drehspeiß auf Pita und mit Chili-Cheese Sauce

Gyros mit Metaxa Sauce 16,90
Schweinefleisch vom Drehspeiß auf Pita und mit Metaxasauce

Bifteki Chili-Cheese 19,90
gegrilltes Rinderhacksteak gefüllt mit Feta auf Pita und mit Chili-Cheese Sauce

Bifteki mit Metaxasauce 18,90
gegrilltes Rinderhacksteak gefüllt mit Feta auf Pita und mit Metaxasauce

Kototigania mit Metaxa Sauce 17,90
geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Champignons auf Pita und mit Metaxasauce

Souzoukakia Kaserata 18,90
4 kleine Rinderhacksteaks auf Pitabrot mit Käse-Sahnesauce

Käse geht immer. Deshalb können Sie alle Gerichte für einen Aufpreis von 2,00 € auch mit Käse überbacken bekommen

Salate

Gemischter Salat 11,90
Krautsalat, Eisbergsalat, Cherry-Tomaten, Gurken, Oliven, Peperoni, Zwiebeln u. Feta

+ Gyros 4,50

+ Hahnchen 5,50

+ Baby Kalamaris 6,50

HAUPTGERICHTE



Unsere Grillteller

Für Liebhaber der Vielfalt haben wir für Sie verschiedene Grill-Klassiker arrangiert.

Jeder Grillteller wird mit einem Haus-Salat vorweg serviert.

Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 2,50 € an.

Tis Athenas

Rinderbifteki und Lammsouvlaki

19,90

Tis Thasou

Rinderbifteki und Hähnchensouvlaki

16,90

Ton Serron

Rinderbifteki und Gyros

17,90

Tis Samou

Lammsouvlaki und Gyros

19,90

Tis Kritis

Gyros und Kalamaris

19,90

Tis Spartis

Gyros, eine Büffelbratwurst, ein Hähnchensouvlaki und ein Rinderhacksteak

20,90



Paidika – Kinderteller

Gyros

mit Pommes

8,90

Hacksteak

mit Pommes

8,90

Hähnchenspieß

mit Pommes

8,90



KLEINE HAUPTGERICHTE

Die große Lust auf kleine Gerichte

Unsere kleinen Hauptgerichte lassen sich auch wunderbar mit einem oder mehreren Meze kombinieren.

Als Beilage gibt es Tzatziki und wahlweise Pommes Frites, Tomatenreis oder traditionelle griechische Ofenkartoffeln. Alternativ bieten wir Ihnen auch Gemüse der Saison für einen Aufpreis von 2,50 € an.

Gyros	11,90
Bifteki	11,90
Lammsouvlaki	13,90
Hähnchensouvlaki	10,90
Baby Kalamaris frittiert	12,90
Baby Kalamaris gegrillt	12,90
Gyros Metaxa (ohne Tzatziki)	12,90

→ Saucen & Dips ←

Metaxasauce	3,50
Käse-Sahne Sauce	4,50
Chili-Cheese Sauce	4,50
Ketchup	0,50
Mayo	0,50
Samos Dip	1,00
Tzatziki Dip	1,00

GETRÄNKE

→ Bier vom Fass ←

	0,3 l	0,4 l
Jever	3,50	4,30
Radeberger	3,60	4,50
Alsterwasser	3,50	4,30

→ Flaschenbiere ←

	0,33 l	0,5 l
Jever Fun	3,90	
Mythos griechisches Lagerbier	3,90	
Schöffelhofer Weizen hell, oder alkoholfrei		5,50
Hövels Original Malzbier	3,90	5,50

→ Hausgemachte Limonaden ←

	0,33 l
Ananas-Brise	5,00
Passion Splash	5,00
Lemon Fizz	5,00

→ Softdrinks ←

	0,33 l	0,75 l
Cola, Fanta, Sprite, Mezzo-Mix, Cola Zero, Flaschen	3,90	
Selters mit oder ohne Kohlensäure		6,90
Purezza Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	2,40	4,90
Direktsäfte Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja oder Cranberry	4,50	
Saftschorle Apfel, Rhabarber, Johannisbeere, Maracuja oder Cranberry	3,40	

→ Greek Soda ←

	0,2 l
Tonic Water	4,00
Pink Grapefruit Soda	4,00
Ginger Beer	4,00
Aegean Tonic	4,00



Restaurant Samos
Osterstraße 150
20255 Hamburg

Tel. (040) 404 442

info@samoshamburg.de
www.samoshamburg.de