




Ambrosios
GRIECHISCHE TAVERNA

ABENDKARTE

 version, please scroll

Bitte beachten Sie auch unser wechselndes Wochenangebot.

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
INHABERIN: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • STEUER-NR.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • [HTTP://TAVERNA-AMBROSIOS.DE](http://TAVERNA-AMBROSIOS.DE) • INFO@TAVERNA-AMBROSIOS.DE

KALTE VORSPEISEN

(VIELE UNSERER KALTEN VORSPEISEN SIND VEGETARISCH)

- | | |
|--|-------|
| 01. TZATZIKI^B | 6.50 |
| AUS STICHFESTEM GRIECHISCHEM JOGHURT, MIT FRISCHEM KNOBLAUCH, DILL UND GURKEN | |
| 02. TARAMAS^K | 7.00 |
| MEZES AUS GESALZENEM FISCHROGEN (KABELJAU) | |
| 03. HUMMUS^D | 6.50 |
| DIP AUS KICHERERBSEN MIT TAHINI (PASTE AUS SESAMKÖRNERN) | |
| 04. OKTAPODI^H | 16.00 |
| OKTOPUS IN ESSIG UND ÖL, MARINIERT | |
| 06. DOLMADAKIA^B | 7.00 |
| WEINBLÄTTER MIT EINER REISFÜLLUNG, VIELEN KRÄUTERN, TZATZIKI | |
| 07. ELIÉS | 6.50 |
| GRIECHISCHE KALAMATA-OLIVEN UND ALMADES AUS CHALKIDIKI, DIE BESTEN IN BERLIN | |
| 08. GIGANTES SALATA | 8.50 |
| RIESENBOHNENSALAT | |
| 10. FÉTA | 10.50 |
| GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE, TOMATEN, KALAMATA-OLIVEN, OREGANO UND OLIVENÖL
AUS KRETA | |
| 11. KOPANISTI | 8.50 |
| PÜRIERTER GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE, MIT ROTEM PAPRIKA, PIKANT | |
| 14. MESES^{B,K} | 12.00 |
| TZATZIKI, TARAMAS, KOPANISTI, HUMMUS, KALAMATA-OLIVEN, PEPERONI | |
| 15. PIPERAKIA | 4.50 |
| EINGELEGTE PEPERONI IN ESSIG UND ÖL | |
| 16. PIKILIA^{B,K,H,D} | 17.50 |
| AUS ALLEN KALTEN VORSPEISEN | |

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

WARME VORSPEISEN

(VIELE UNSERER WARMEN VORSPEISEN SIND VEGETARISCH)

- | | |
|---|-------|
| 21. SKORDALIÁ | 6.50 |
| PÜRIERTE KARTOFFELN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND OLIVENÖL AUS KRETA | |
| 22. MELITZANES^E | 9.50 |
| IN MEHL PANIERTE AUBERGINEN, MIT TZATZIKI ODER SKORDALIÁ | |
| 23. KOLOKITHAKIA^E | 9.50 |
| IN MEHL PANIERTE ZUCCHINI, MIT TZATZIKI ODER SKORDALIÁ | |
| 24. FETA FOURNOU | 14.00 |
| ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE MIT TOMATEN, OLIVEN, PEPPERONI UND ZWIEBELN UND OLIVENÖL | |
| 30. KOLOKITHOKEFTEDES^E | 12.50 |
| GEBRATENE, WÜRZIGE ZUCCHINIBÄLLCHEN, DAZU TZATZIKI ODER SKORDALIÁ | |
| 31. TIROPITAKIA^E | 9.00 |
| BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, TZATZIKI | |
| 32. SPANAKOPITAKIA^E | 9.00 |
| BLÄTTERTEIG GEFÜLLT MIT SPINAT UND SCHAFSKÄSE, TZATZIKI | |
| 34. HALLOUMI^B | 12.50 |
| GEGRILLTER ZYPRIOTISCHER KÄSE AUS SCHAFS- KUH- UND ZIEGENMILCH | |
| 35. KALENTINI-PLATTE^{B,E} | 17.50 |
| WARME VORSPEISENPLATTE AUS: GEBRATENEN AUBERGINEN, ZUCCHINI, TIROPITAKI, SPANAKOPITAKI, HALLOUMI, KOLOKITHOKEFTEDES, TZATZIKI UND SKORDALIÁ | |
| 36. ANAMIKTA OREKTIKA^{D,B,E,K} | 17.50 |
| WARME UND KALTE VORSPEISEN AUS: KOPANISTI, TZATZIKI, TARAMAS, HUMMUS UND SPANAKOPITAKI, TIROPITAKI, HALLOUMI, KOLOKITHOKEFTEDES | |
| 18. SKORDOPSOMO^E | 4.00 |
| KNOBLAUCHBROT: GEGRILLTES CIABATTA BROT MIT FRISCHEM KNOBLAUCH, OLIVENPASTE | |

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

VEGETARISCHES

- 62. GIGANTES PLAKI** 12.50
RIESENBOHNEN IN TOMATENSAUCE AUS DEM OFEN MIT GERIEBENEM SCHAFSKÄSE
- 65. GEMISTES PIPERIES^{C,B} (AUCH VEGAN)** 14.50
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT REIS, PINIENKERNEN UND FRISCHEN KRÄUTERN, SERVIERT MIT BACKKARTOFFELN UND FÉTA.
- 66. BRIAM** 12.50
VERSCHIEDENES GEMÜSE IN TOMATENSAUCE UND GERIEBENEM FÉTA

UNTER DEN WARMEN UND KALTEN VORSPEISEN FINDEN SIE WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE.

SALATE

- 49. SALATA EPOCHIS ME HALLOUMI KE KOTOPOULO^B** 16.50
BLATTSALATE DER SAISON MIT GEGRILTEM HALLOUMI (SCHAFS-KUH-ZIEGENKÄSE AUS ZYPERN) UND GEGRILTEM HÄHNCHENBRUSTFILET
- 50. CHORIATIKI ELLINIKI** 13.00
KLASSISCHER GRIECHISCHER BAUERN Salat MIT TOMATEN, GURKEN, OLIVEN, ZWIEBELN, PEPERONI, PAPRIKA, OLIVENÖL AUS KRETA UND GRIECHISCHEM SCHAFSKÄSE
- 51. SALATA ME TONO^{K,F}** 12.00
GROBER GEMISCHTER SALAT MIT THUNFISCH



BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

AUS DEM MEER

151 KALAMARAKIA KRASSATA^K	21.50
BABY-KALAMARES IN ROTWEIN-TOMATEN-SAUCE MIT REIS	
150 KALAMARAKIA TIGANITA^{E,K}	19.50
TINTENFISCH AUS DER PFANNE, LEICHT MEHLIERT, MIT TAGESGEMÜSE UND EINEM KLEINEN GEMISCHTEN SALAT	
151 TSIPOURA TIS SKARAS^K	26.50
DORADE ROYAL (400-600 G.) VOM GRILL IN FEINER ZITRONEN-OLIVENÖL-SAUCE, MIT TAGESGEMÜSE UND SALAT	
154 GAVROS^K	18.50
KLEINE, KNUSPRIGE SARDELLEN, LEICHT MEHLIERT AUS DER PFANNE MIT TAGESGEMÜSE UND SALAT	
97 GARIDES TIS SKARAS^H	25.00
GROßGARNELEN VOM GRILL MIT SALAT	



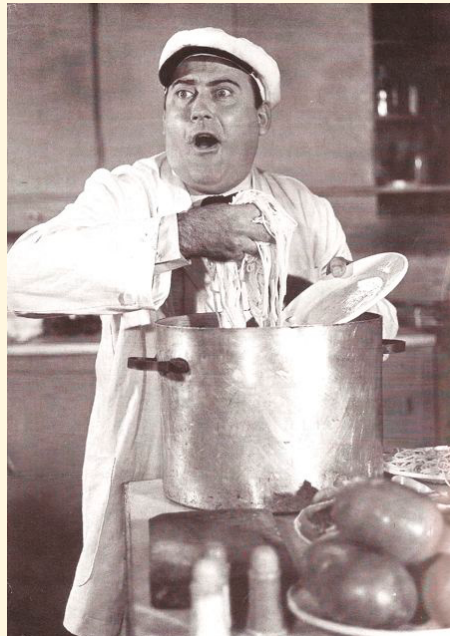
WIR BIETEN AUCH FRISCHEN FISCH AUS DEM MITTELMEER AN. BITTE BEACHTEN SIE UNSER TAGESANGEBOT ODER FRAGEN SIE UNS GERN.

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
INHABERIN: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • STEUER-NR.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • [HTTP://TAVERNA-AMBROSIOS.DE](http://TAVERNA-AMBROSIOS.DE) • INFO@TAVERNA-AMBROSIOS.DE

SPEZIALITÄTEN KLEIN UND GROß

- 140 JUVARLAKIA^{I,E}** 6.50
GRIECHISCHE SUPPE MIT REIS UND HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN ZITRONENSAUCE
- 142 JUVETSI^{E,B}** 17.50
LAMMFLEISCH MIT GRIECHISCHEN REISNUDELN, MIT KÄSE ÜBERBACKEN
- 165 PASTITSIO^{B,I,E}** 14.50
GRIECHISCHER NUDELAUFLAUF MIT GEHACKTEM, ÜBERBACKEN MIT BÉCHAMELCREME
- 166 SMIRNEIKA^E** 19.50
WÜRZIGE HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE, MIT BASMATIREIS ODER REISNUDELN
- 63 MOUSAKAS^B** 19.50
DER KLASSIKER. EINEN WÜRZIGEN AUFLAUF AUS KARTOFFELN, AUBERGINE, TOMATEN, HACKFLEISCH MIT SALAT
- 148 ARNI ME FASKOMELO** 24.50
ZARTE LAMMHÜFTE MIT FRISCHEM SALBEI, TAGESGEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN



BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
INHABERIN: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • STEUER-NR.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • [HTTP://TAVERNA-AMBROSIOS.DE](http://TAVERNA-AMBROSIOS.DE) • INFO@TAVERNA-AMBROSIOS.DE

GEGRILLTES

105 GYROS^B	17.50
GYROS, TZATZIKI, ROSMARINKARTOFFELN, TROPEA-ZWIEBELN, SALAT	
106 SOUVLAKI^B	16.50
ZWEI SCHWEINE-SPIEBE, GEGRILLT, TZATZIKI, ROSMARINKARTOFFELN, SALAT	
52 DUROC CHIRINO^B	19.50
DUROC-SCHWEINENACKEN GEGRILLT, GEMÜSE, TZATZIKI, ROSMARINKARTOFFELN, SALAT	
111 KOTOPOULO FILETO^B	18.50
HÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL, MIT TAGESGEMÜSE, TZATZIKI, ROSMARINKARTOFFELN, SALAT	
110 BIFTEKI GEMISTO^B	19.50
GROBES HACKSTEAK, GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE, TOMATEN, PEPERONI UND OLIVEN, DAZU TZATZIKI, SALAT UND BEILAGE	
112 KEFTÉDES^B	19.50
DREI KEFTÉDES VOM GRILL, BACKKARTOFFELN, TZATZIKI, DAZU SALAT	
109 ARNI SOUVLAKI^B	25.50
ZARTER LAMMSPIEB VOM GRILL, TAGESGEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN, TZATZIKI, SALAT	
113 PAIDAKIA ARNI^B	28.50
JUNGLAMM-KOTELETTS AUS DER LAMMKRONE VOM GRILL, TZATZIKI , ROSMARINKARTOFFELN, SALAT	
114 ANATOLITIKO^B	18.50
GYROS UND KEFTEDES VOM GRILL, TROPEA-ZWIEBELN, TZATZIKI , ROSMARINKARTOFFELN, SALAT	
120 GRILLPLATTE^B	26.50
DUROC -SCHWEINENACKEN, GYROS, LAMMHÜFTE, KEFTÉS UND HÄHNCHENBRUSTFILET, TZATZIKI, ROSMARINKARTOFFELN ODER REISNUDELN , SALAT	

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

DESSERT

70. ELLINIKO JAOURTI ME KARIDIA KE MELI^B	5.50
GRIECHISCHER SAHNE-JOGHURT MIT HONIG UND WALNÜSSEN	
71. PAGOTO^B	4.50
GEMISCHTES EIS MIT SAHNE	
GEMISCHTES EIS OHNE SAHNE	4.00
72. LOUKOUMADES^E	6.50
HEFETEIGBÄLLCHEN FRITTIERT, MIT HONIG UND ZIMT	
73. HALVAS^D	4.50
GEMAHLENER SESAMSAMEN MIT HONIG	

WARME GETRÄNKE

ELLINIKOS³	TS.	3.50
GRIECHISCHER MOCCA ³ (MÉTRIOS GLIKÓS)		
KAFFEE³ (FILTERKAFFEE)	TS.	3.30
ESPRESSO³	TS.	2.80
ESPRESSO³ (DOPPELT)	TS.	3.30
CAPPUCCINO^{B,3}	TS.	3.80
MILCHKAFFEE^{B,3}	TS.	4.00
TEE³ (VERSCHIEDENE SORTEN)	TS.	2.80
GRIECHISCHER BERGTEE	TS.	3.30
GLAS GROG MIT 4 CL RUM (ALKOHOLHALTIG)	GL. 0,20L	4.50

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GIA...GIAMAS

HAUSGEMACHTE GRIECHISCHE LIMONADE MIT DEM ECHTEN GESCHMACK DER ZITRONE ODER PFIRSICH, UND WENN ES KALT IST: HOT HONEY LEMON.

GL. 580gr. 4.90
GL. 370gr. 3.90

APFELSAFT-SCHORLE

GL. 0,40L 4.20
GL. 0,20L 2.90

APFELSAFT

GL. 0,40L 4.60
GL. 0,20L 3.20

ORANGENSAFT, KIRSCHSAFT (NEKTAR), TOMATENSAFT

FL. 0,20L 3.30

FASSBRAUSE, MALZTRUNK

FL. 0,33L 3.90

SOUROTI GRIECHISCHES MINERALWASSER

FL. 0,75L 6.50
FL. 0,25L 2.90

STILLES MINERALWASSER AUS GRIECHENLAND

FL. 1,00L 6.90
FL. 0,50L 3.90

COCA-COLA^{1,2,3,4}, SPEZI^{1,2,3,4}, FANTA^{1,2,4}, SPRITE⁴

GL. 0,40L 4.20
GL. 0,20L 2.90

COCA-COLA ZERO^{1,3,4,11}

FL. 0,33L 3.90

BITTER LEMON⁴, TONIC WATER⁴, GINGER ALE¹

FL. 0,20L 3.50

BIER

(ALKOHOLFREI)

BITBURGER PILS

FL. 0,33L 3,60

WEIHENSTEPHANER WEISSBIER (HEFE)

FL. 0,50L 4.70

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
INHABERIN: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • STEUER-NR.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • HTTP://TAVERNA-AMBROSIOS.DE • INFO@TAVERNA-AMBROSIOS.DE

BIER

(ALKOHOLHALTIG)

ALSTER ⁴ (SPRITE ^{1,2,3,4} UND BURGSTEINER PILS VOM FASS)	GL. 0,40L	3.80
	GL. 0,30L	3.30
BURGSTEINER PILS VOM FASS	GL. 0,40L	3.80
	GL. 0,30L	3.30
WEIHENSTEPHANER PILS VOM FASS	GL. 0,40L	4.40
	GL. 0,30L	3.70
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN VOM FASS	GL. 0,50L	4.70
	GL. 0,30L	3.80
MYTHOS GRIECHISCHE BIER	FL. 0,33L	3,80
WEIHENSTEPHANER WEISSBIER (KRISTALL)	FL. 0,50L	4.70

OUZO UND MEHR

(SPIRITUOSEN)

OUZO	GL. 2CL	2.50
OUZO PLOMARI AUS LESBOS, 40 VOL	GL. 2CL	3.50
OUZO PLOMARI AUS LESBOS, 40 VOL	FL. 0,20L	13.50
TSIPOURO TSILILI AUS TRIKALA	GL. 2CL	4.00
TSIPOURO TSILILI	FL. 0,20L	14.50
METAXA ^{1*****}	GL. 2CL	4.00
METAXA ^{1*****}	GL. 2CL	4.50
WODKA	GL. 2CL	3.50
WHISKY JOHNNIE WALKER ¹	GL. 4CL	6.00
FERNET BRANCA	GL. 2CL	4.50
SAMBUCA	GL. 2CL	4.00
RAMAZZOTTI	GL. 02CL	4,00

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
INHABERIN: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • STEUER-NR.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • HTTP://TAVERNA-AMBROSIOS.DE • INFO@TAVERNA-AMBROSIOS.DE

KLASSIKER

APEROL SPRITZ

PROSECCO UND MINERALWASSER MIT EINEM SCHUSS APEROL, EINER SCHEIBE ORANGE UND EISWÜRFELN

GL. 0,20L 7.00

CAMPARI¹ MIT ORANGENSAFT

GL. 0,40CL 6.50

BACARDI COLA^{1,3} RUM

GL. 0,40CL 7.00

SEKT

FRANZÖSISCHER SEKT

FL. 0,75L 32,00

PICCOLO

FL. 0,20L 11,50

LIKÖRWEIN

SAMOS

EIN LIKÖRWEIN MIT KONTROLLIERTER HERKUNFTSBEZEICHNUNG DER INSEL SAMOS. EIN KRÄFTIGER, WÜRZIGER UND KÖRPERREICHER LIKÖRWEIN, MIT FEINEN MUSKATAROMEN.

GL. 0,20L 6.50

GL. 0,10L 3.50

MAVRODAPHNE AUS PATRAS

EIN QUALITÄTS-LIKÖRWEIN DER REGION PATRAS, AUS DER URALTEN, ROTEN MAVRODAPHNE-TRAUBE, WÜRZIG MIT FEINEM DUFT. DER BEKANNTESTE SÜBWEIN GRIECHENLANDS.

GL. 0,20L 6.50

GL. 0,10L 3.50

ROSÉ

AKAKIES ROSÉ

EIN ROSÉ-WEIN AUS AMYNTEON- MAKEDONIAS, INTENSIVE AROMEN VON ERDBEEREN UND ROTEN WALDFRÜCHTEN, ERFRISCHEND, FRUCHTIG.

FL. 0,75L 23.50

ROSÉ LAFAZANIS

PELOPONNES, TROCKENER ROSÉ, FRISCH, SEHR LEICHT

KF. 0,50L 12.00

GL. 0,20L 5.00

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

ROTWEIN

KOTSIFALI KRETA

RUBINROTE FARBE MIT ROT-BRAUNEN REFLEXEN. ANGENEHME AROMEN	FL.	0,75L	20.00
VON ROTEN FRÜCHTEN UND GEBACKENEN FRÜCHTEN. KOMPLEX, RUND MIT	KF.	0,50L	13.00
WÜRZIGEN NOTEN. REBSORTE KOTSIFALI, EINE AUTOCHTHONE REBSORTE	GL.	0,20L	5.50
AUS KRETA			

AXIA ALPHA

DER AXIA-ROTWEIN VON ALPHA ESTATE IST EINE KOMBINATION DER	FL.	0,75L	27.50
REBSORTE SYRAH UND XINOMAVRO. NEUN MONATE IN	GL.	0,20L	8.00
EICHENHOLZFÄSSERN UND 15 MONATE REIFE IN DER FLASCHE: INTENSIVES	GL.	0,10L	4.00
AROMA, VOLLMUNDIG, LANGER ABGANG			

REFOSKO ADAM

EINE ITALIENISCHE REBSORTE REFOSKO, DIE IN THESSALONIKI ANGEBAUT	FL.	0,75L	32.00
WIRD. DUNKLES RUBINROT, SAFTIG-VOLLMUNDIG MIT REIFEN TANNINEN			
UND LANGEM FRUCHTBETONNTEM ABGANG. 14 MONATEN IN			
FRANZÖSISCHEN BARRIQUES GEREIFT.			

ELLINIKA KELARIA

DUNKELROTER WEIN MIT FRUCHTIGEM AROMA UND VOLLMUNDIGEM	KF.	0,50L	10.50
CHARAKTER. AUS ZENTRAL-GRIECHENLAND. REBSORTE SYRAH UND	GL.	0,20L	4.50
CABERNET			

DOMAINE MERKOURI

DIE DOMAINE MERKOURI (WEINGUT MERKOURI) IST EIN			
TRADITIONSREICHES GRIECHISCHES WEINGUT IN ELIS (PELOPONNES). DER			
GEHALTSVOLLE, TROCKENE ROTWEIN IST AUS DEN AUTOCHTHONEN	FL.	0,75L	32.00
MAVRODAPHNE- UND DEN ITALIENISCHEN REFOSKO-TRAUBEN GEKELTERT:			
RUBINROT, AUSGEPRÄGTE FRUCHT, KÖRPERREICH, IDEAL ZU			
FLEISCHGERICHTEN UND KRÄFTIGEN KÄSESORTEN.			

MONEMVASIOS MALVASIA

REGIONALER TROCKENER ROTWEIN AUS DER UMGEBUNG VON	FL.	0,75L	28.00
MONEMVASIA-PELOPONNES. KÖRPERREICH, ANHALTENDER GESCHMACK,			
GROBARTIGES BUKETT.			

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

WEIßWEINE

ASSYRTIKO KIR JANNI

AUS DER ASSYRTIKO-TRAUBE, EINE DER BESTEN WEIßEN REBSORTEN DES MITTELMEERRAUMS, DIE AUS DEM ALTERTUM BEKANNT IST. EIN KRAFTVOLLER WEIßWEIN MIT AROMEN AUS ZITRONEN UND HONIG. EIN SOMMERWEIN.

FL.	0,75L	23.50
GL.	0,20L	7.00
GL.	0,10L	3.50

RETSINA ATTIKA

WÜRZIGER HARZTON, FRISCH, TROCKEN. BAUMHARZ VON PINIEN IST EINE UNBEDINGT NOTWENDIGE ZUTAT FÜR DIESEN WEIN.

KF.	0,50L	10.50
GL.	0,20L	4.50

MOSHOFILERO MANTINIAS

FRISCHER TROCKENER WEIßWEIN, MINERALISCH, LEBHAFTE SÄURE, PELEPONNES.

KF.	0,50L	12.00
GL.	0,20L	5.00

ROBOLA GENTILINI

DER IN KLEINEN MENGEN ERZEUGTE ROBOLA VOM WEINGUT DER GENTILINI GEHÖRT ZU DEN SCHÖNSTEN TROCKENEN WEIßWEINEN GRIECHENLANDS. ROBOLA IST EINE SEHR ALTE REBSORTE, DIE AM BESTEN AN DEN WINDIGEN BERGHÄNGEN DER IONISCHEN INSEL KEPHALONIA GEDEIHT. DIESER REINE, SINNLICHE WEIN, BLASSGELB MIT NOTEN VON ZITRUSFRÜCHTEN, AM GAUMEN WÜRZIG, BESITZT EINE FRISCHE, IST WENIGER NERVÖS, DABEI RUNDER, BLUMIG UND MIT VOLLEM ABGANG.

FL.	0,75L	27.00
-----	-------	-------

MANTINIA TSELEPOS

DIESER ERLESENE WEIN WIRD AUS DEM WEINGUT VON JANNIS TSELEPOS IN DER WEINBAUZONE VON MANTINIA (PELOPONNES) IN HÖHE 650M UNTER IDEALEN KLIMATISCHEN BEDINGUNGEN AUS DER BERÜHMTE AUTOCHTHONEN GRIECHISCHEN REBSORTE MOSCHOFILERO ERZEUGT. EIN KRÄFTIG WÜRZIGER WEIßWEIN, ELEGANT UND GROBZÜGIG.

FL.	0,75L	26.00
-----	-------	-------

GEROVASSILIOU KTIMA

DIESER AUSGESUCHTE WEIßWEIN GEDEIHT UNTER OPTIMALEN BEDINGUNGEN IN DEN 48 HA WEINBERGEN DES WEINGUTS VON VANGELIS GEROVASSILIOU IN DER NÄHE VON THESSALONIKI. DIE FRUCHTIGEN AROMEN DER EINHEIMISCHEN REBSORTE MALAGOUSIA KOMBINIERT MIT DER FEINRASSIGEN SÄURE DER ASSYRTIKO-TRAUBE, ERGEBEN DEN IDEALEN WEINBEGLEITER ZUR MITTELMEERKÜCHE.

FL.	0,75L	31.00
-----	-------	-------

PALAIOKASTRA BIO

EIN BIOWEIßWEIN AUS ATALANTI, ZENTRAL-GRIECHENLAND. EIN FRISCHER, AROMATISCHER UND AUSGEGLICHENER WEIßWEIN, AUS DEN AUTOCHTHONEN REBSORTEN MALAGOUSIA UND ASSYRTIKO

FL.	0,75L	23.50
-----	-------	-------

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.

HINWEISE

ANGEBOTE DER ABENDKARTE SIND TÄGLICH VON 1700H BIS 2200H, SAMSTAG AB 1700H , SONNTAG UND AN GESETZLICHEN FEIERTAGEN AB 1400H GÜLTIG.

LIEBE GÄSTE,

BITTE BEACHTEN SIE DIE NACHFOLGENDEN HINWEISE UND GENIEßEN SIE DIE ZEIT BEI UND MIT UNS.

- IM RAHMEN DES MITTAGSKARTENANGEBOTS KÖNNEN NUR TEILE DER ABENDKARTE UND DER DORT AUFGEFÜHRTE PREISE, MITANGEBOTEN WERDEN. BITTE SPRECHEN SIE UNS BEI FRAGEN HIERZU AN.
- ALLE SPEISEN AUCH AUßER HAUS ERHÄLTICH, JEDOCH KEINE GETRÄNKE
- ALLE PREISE VERSTEHEN SICH ALS EURO (€) PREISE INKL. BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER
- NEBEN BARGELD (€) UND GIRO-/GELD-KARTE (EC-KARTE) MIT PIN AKZEPTIEREN WIR KREDIT- UND DEBITKARTEN DER ANBIETER MASTER, VISA, SOWIE DER IM EINGANGSBEREICH AUFGEFÜHRTE UNTERNEHMEN.
- GEFÄßGRÖßEN DER PREISANGABENVERORDNUNG:
FL. = FLASCHE | GL. = GLAS | TS. = TASSE | KF. = KARAFFE | G. = GRAMM
- KENNZEICHNUNGSPFLICHT GEMÄß ZUSATZSTOFFZULASSUNGSVERORDNUNG:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. MIT FARBSTOFF | A. SCHWEFELDIOXID UND SULFITE |
| 2. MIT KONSERVIERUNGSSTOFF | B. MILCH / LAKTOSE |
| 3. KOFFEIN- ODER TEEINHALTIG | C. NÜSSE ODER SPUREN DAVON |
| 4. ANTIOXIDATIONSMITTEL | D. SESAM |
| 5. CHININHALTIG | E. GLUTENHALTIGES GETREIDE |
| 6. GESCHWEFELT | F. SELLERIE |
| 7. MIT PHOSPHAT | G. SENF |
| 8. MIT MILCHEIWEIß | H. KREBSTIERE |
| 9. GESCHWÄRZT | I. EIER |
| 10. MIT SÜßUNGSMITTEL | K. FISCHE |
| 11. ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
(ESSENTIELLE AMINOSÄURE) | M. WEICHTIERE |
| 12. MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER | O. LUPINEN |

HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

BESTIMMTE ZUTATEN ODER ANDERE STOFFE ODER ERZEUGNISSE (WIE VERARBEITUNGS-HILFSSTOFFE), DIE BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN VERWENDET WERDEN UND DARIN VERBLEIBEN, KÖNNEN BEI MANCHEN MENSCHEN ALLERGIEEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN, DIE TEILWEISE DIE GESUNDHEIT DER BETROFFENEN GEFÄHRDEN KÖNNEN. EINEN NACHWEIS ÜBER ENTHALTENE ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE VON UNSEREN SERVICE-MITARBEITERN.

AUßER-HAUS-BESTELLUNGEN GEBEN SIE BITTE AUSSCHLIEßLICH PERSÖNLICH ODER TELEFONISCH AUF, BITTE NICHT PER E-MAIL. BEI AUßER-HAUS-BESTELLUNGEN BEFÜLLEN WIR GERNE AUCH UNTER EINHALTUNG DER ERFORDERLICHE HYGIENEMAßNAHMEN, IN VON IHNEN HIERZU MITGEBRACHTE BEHÄLTNISSE UND GEFÄßE.

IHRE WÜNSCHE, IHRE VORSCHLÄGE – BITTE SPRECHEN SIE UNS GERNE AN

BITTE BEACHTEN SIE DIE HINWEISE AUF DER LETZTEN SEITE UNSERER KARTE, SOWIE DAS ONLINE-IMPRESSUM.



Ambrosios
GRIECHISCHE TAVERNA

EVENING MENU

Please have a look at our weekly specials

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
OWNER: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • TAX NO.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • www.tavernea-ambrosios.de • info@taverna-ambrosios.de

COLD STARTERS

(MOST OF OUR COLD STARTERS ARE VEGETARIAN)

- | | |
|--|-------|
| 01. TZATZIKI^B | 6.50 |
| GREEK YOGHURT WITH FRESH GARLIC, DILL AND CUCUMBER | |
| 02. TARAMAS^K | 7.00 |
| SALTED FISH ROE (COD) | |
| 03. HUMMUS^D | 6.50 |
| CHICKPEA DIP WITH TAHINI (SESAME SEED PASTE) | |
| 04. OKTAPODI^H | 16.00 |
| OCTOPUS MARINATED IN OIL AND VINEGAR | |
| 06. DOLMADAKIA^B | 7.00 |
| VINE LEAVES WITH A RICE FILLING, HERBS, TZATZIKI | |
| 07. ELIÉS | 6.50 |
| KALAMATA AND CHALKIDIKI OLIVES, THE BEST IN BERLIN | |
| 08. GIGANTES SALATA | 8.50 |
| BROAD BEAN SALAD | |
| 08. FÉTA | 10.50 |
| GREEK FETA CHEESE, TOMATOES, KALAMATA OLIVES, OREGANO AND CRETAN OLIVE OIL | |
| 11. KOPANISTI | 8.50 |
| PUREE OF GREEK FETA CHEESE WITH HOT RED PEPPERS | |
| 14. MESES^{B,K} | 12.00 |
| TZATZIKI, TARAMAS, KOPANISTI, HUMMUS, KALAMATA OLIVES, CHILI PEPPERS | |
| 15. PIPERAKIA | 4.50 |
| HOT GREEN PEPPERS MARINATED IN OIL AND VINEGAR | |
| 16. PIKILIA^{B,K,H,D} | 17.50 |
| SELECTION OF COLD STARTERS | |

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

WARM STARTERS

(MOST OF OUR WARM STARTERS ARE VEGETARIAN)

- | | |
|---|-------|
| 21. SKORDALIÁ | 6.50 |
| MASHED POTATOES WITH FRESH GARLIC AND CRETAN OLIVE OIL | |
| 22. MELITZANES^E | 9.50 |
| AUBERGINES, LIGHTLY FLOURED AND FRIED, SERVED WITH TZATSIKI OR SKORDALIÁ | |
| 23. KOLOKITHAKIA^E | 9.50 |
| ZUCCHINI, LIGHTLY FLOURED AND FRIED, SERVED WITH TZATSIKI OR SKORDALIÁ | |
| 24. FETA FOURNOU | 14.00 |
| BAKED FETA CHEESE WITH TOMATOES, OLIVES, PEPPERS, ONIONS AND OLIVE OIL | |
| 30. KOLOKITHOKEFTEDES^E | 12.50 |
| SPICY FRIED ZUCCHINI BALLS SERVED WITH TZATSIKI OR SKORDALIÁ | |
| 31. TIROPITAKIA^E | 9.00 |
| PUFF PASTRY WITH FETA CHEESE FILLING, SERVED WITH TZATSIKI | |
| 32. SPANAKOPITAKIA^E | 9.00 |
| PUFF PASTRY WITH SPINACH AND FETA FILLING, SERVED WITH TZATSIKI | |
| 34. HALLOUMI^B | 12.50 |
| GRILLED CYPRIOT CHEESE MADE FROM SHEEP, COW AND GOAT MILK | |
| 35. KALENTINI-PLATTE^{B,E} | 17.50 |
| MIXED WARM STARTERS: FRIED AUBERGINES, ZUCCHINI, TIROPITAKI, SPANAKOPITAKI, HALLOUMI, KOLOKITHOKEFTEDES, TZATSIKI AND SKORDALIÁ | |
| 36. ANAMIKTA OREKTIKA^{D,B,E,K} | 17.50 |
| MIXED WARM AND COLD STARTERS: KOPANISTI, TZATSIKI, TARAMAS, HUMMUS, SPANAKOPITAKI, TIROPITAKI, HALLOUMI, KOLOKITHOKEFTEDES | |
| 18. SKORDOPSOMO^E | 4.00 |
| GARLIC BREAD: GRILLED CIABATTA WITH FRESH GARLIC, OLIVE PASTE | |

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

VEGETARIAN DISHES

- 62. GIGANTES PLAKI** 12.50
BROAD BEANS IN TOMATO SAUCE, BAKED AND TOPPED WITH GRATED FETA
- 65. GEMISTES PIPERIES^{C,B}** (VEGAN OPTION AVAILABLE) 14.50
SWEET PEPPERS FILLED WITH RICE, PINE NUTS AND FRESH HERBS, SERVED WITH BAKED POTATOES AND FETA
- 66. BRIAM** 12.50
VARIOUS VEGETABLES IN TOMATO SAUCE AND GRATED FETA

MANY MORE VEGETARIAN DISHES CAN BE FOUND IN THE WARM AND COLD STARTERS SECTION.

SALADS

- 49. SALATA EPOCHIS ME HALLOUMI KE KOTOPOULO^B** 16.50
LEAF SALAD WITH GRILLED HALLOUMI (SHEEP, COW AND GOAT CHEESE FROM CYPRUS) AND GRILLED CHICKEN BREAST FILLET
- 50. CHORIATIKI ELLINIKI** 13.00
TRADITIONAL GREEK SALAD WITH TOMATOES, CUCUMBERS, OLIVES, ONIONS, CHILI PEPPERS, SWEET PEPPERS, CRETAN OLIVE OIL AND FETA
- 51. SALATA ME TONO^{K,F}** 12.00
LARGE MIXED SALAD WITH TUNA



PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

FROM THE SEA

- 151 KALAMARAKIA KRASSATA^K** 21.50
BABY SQUID IN RED WINE AND TOMATO SAUCE, SERVED WITH RICE
- 150 KALAMARAKIA TIGANITA^{E,K}** 19.50
SQUID, LIGHTLY FLOURED AND FRIED, SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY AND A SMALL MIXED SALAD
- 152 TSIPOURA TIS SKARAS^K** 26.50
GRILLED BREAM (DORADE, 400-600 G) IN A DELICATE LEMON AND OLIVE OIL SAUCE, SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY AND SALAD
- 154 GAVROS^K** 18.50
CRISPY ANCHOVIES, LIGHTLY FLOURED AND FRIED, SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY AND SALAD
- 97 GARIDES TIS SKARAS^H** 25.00
GRILLED KING PRAWNS, SERVED WITH SALAD



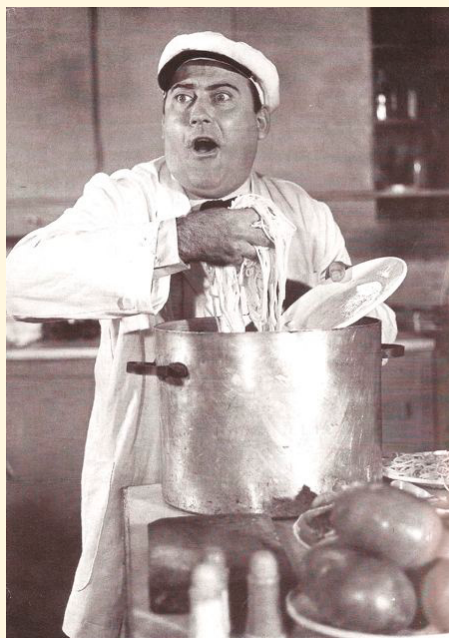
WE ALSO OFFER FRESH FISH FROM THE MEDITERRANEAN.
PLEASE HAVE A LOOK AT OUR DAILY SPECIALS, OR ASK YOUR SERVER.

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
OWNER: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • TAX NO.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • www.tavernea-ambrosios.de • info@tavernea-ambrosios.de

OUR SPECIALTIES

- 35. JUVARLAKIA^{I,E}** 6.50
GREEK SOUP WITH RICE AND MEATBALLS IN LEMON SAUCE
- 36. JUVETSI^{E,B}** 17.50
LAMB WITH GREEK RICE NOODLES, TOPPED WITH CHEESE
- 37. PASTITSIO^{B,I,E}** 14.50
GREEK NOODLE AND MINCED MEAT CASSEROLE, TOPPED WITH BÉCHAMEL SAUCE
- 38. SMIRNEIKA^E** 19.50
SPICY MEATBALLS IN TOMATO SAUCE, WITH BASMATI RICE OR GREEK RICE NOODLES
- 39. MOUSAKAS^B** 19.50
A GREEK TRADITION! SPICY CASSEROLE DISH WITH POTATOES, AUBERGINES, TOMATOES AND MINCED MEAT, SERVED WITH SALAD
- 40. ARNI ME FASKOMELO** 24.50
TENDER LAMB RUMP WITH FRESH SAGE, SERVED WITH VEGETABLES OF THE DAY AND ROSEMARY POTATOES



PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

FROM THE GRILL

105 GYROS^B	17.50
GYROS, TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES, TROPEA ONIONS, SALAD	
106 SOUVLAKI^B	16.50
TWO GRILLED PORK SKEWERS, TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES, SALAD	
52 DUROC CHIRINO^B	19.50
GRILLED NECK OF DUROC PORK, VEGETABLES, TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES, SALAD	
111 KOTOPOULO FILETO^B	18.50
GRILLED CHICKEN BREAST FILLET WITH VEGETABLES OF THE DAY, SERVED WITH TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES AND SALAD	
110 BIFTEKI GEMISTO^B	19.50
LARGE MINCED STEAK FILLED WITH FETA, TOMATOES, PEPPERS AND OLIVES, SERVED WITH TZATZIKI, SALAD AND POTATOES OR RICE NOODLES	
112 KEFTÉDES^B	19.50
THREE GRILLED KEFTÉDES, BAKED POTATOES, TZATZIKI AND SALAD	
109 ARNI SOUVLAKI^B	25.50
TENDER LAMB SKEWER FROM THE GRILL, VEGETABLES OF THE DAY, ROSEMARY POTATOES, TZATZIKI, SALAD	
113 PAIDAKIA ARNI^B	28.50
LAMB CHOPS FROM A GRILLED CROWN OF LAMB, TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES, SALAD	
114 ANATOLITIKO^B	18.50
GYROS AND GRILLED KEFTÉDES, TROPEA ONIONS, TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES, SALAD	
120 MIXED GRILL^B	26.50
NECK OF DUROC PORK, GYROS, LAMB RUMP, KEFTÉS AND CHICKEN BREAST FILLET, TZATZIKI, ROSEMARY POTATOES OR GREEK RICE NOODLES, SALAD	

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

DESSERTS

70. ELLINIKO JAOURTI ME KARIDIA KE MELI^B	5.50
CREAMY GREEK YOGHURT WITH HONEY AND WALNUTS	
71. PAGOTO^B	4.50
MIXED ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM	
MIXED ICE CREAM WITHOUT WHIPPED CREAM	4.00
72. LOUKOUMADES^E	6.50
DEEP-FRIED DOUGH BALLS SERVED WITH HONEY AND CINNAMON	
73. HALVAS^D	4.50
GROUND SESAME SEEDS WITH HONEY	

WARM BEVERAGES

ELLINIKOS³	CUP	3.50
GREEK MOCHA (MÉTRIOS, GLIKÓS)		
COFFEE (FILTERED COFFEE)	CUP	3.30
ESPRESSO³	CUP	2.80
ESPRESSO³ (DOUBLE)	CUP	3.30
CAPPUCCINO^{B,3}	CUP	3.80
FLAT WHITE³	CUP	4.00
TEA³ (VARIOUS KINDS)	CUP	2.80
GREEK MOUNTAIN TEA	CUP	3.30
GROG WITH 4 CL RUM (ALCOHOLIC)	GLASS 0.20 L	4.50

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

SOFT DRINKS

YIA...YIAMAS

HOME-MADE GREEK LEMONADE WITH THE GENUINE TASTE OF LEMON OR PEACH.	GLASS	580 gr.	4.90
	GLASS	370 gr.	3.90

AND IF IT'S COLD OUTSIDE, TRY HOT HONEY LEMON.

"APFELSCHORLE" (APPLE JUICE WITH SPARKLING MINERAL WATER)	GLASS	0.40 L	4.20
	GLASS	0.20 L	2.90

APPLE JUICE

	GLASS	0.40 L	4.60
	GLASS	0.20 L	3.20

ORANGE JUICE, CHERRY NECTAR, TOMATO JUICE

	BOTTLE	0.20 L	3.30
--	--------	--------	------

"FASSBRAUSE" (APPLE-FLAVOURED SOFT DRINK) OR MALT BEVERAGE

	BOTTLE	0.33 L	3.90
--	--------	--------	------

SOUROTI GREEK MINERAL WATER

	BOTTLE	0.75 L	6.50
	BOTTLE	0.25 L	2.90

STILL MINERAL WATER FROM GREECE

	BOTTLE	1.00 L	6.90
	BOTTLE	0.50 L	3.90

COCA-COLA^{1,2,3,4}, "SPEZI" (LEMONADE AND COLA MIX)^{1,2,3,4},

FANTA^{1,2,4}, SPRITE⁴

	GLASS	0.40 L	4.20
	GLASS	0.20 L	2.90

COCA-COLA ZERO^{1,3,4,11}

	BOTTLE	0.33 L	3.90
--	--------	--------	------

BITTER LEMON⁴, TONIC WATER⁴, GINGER ALE¹

	BOTTLE	0.4 20 L	3.50
--	--------	----------	------

BEER

(NON-ALCOHOLIC)

BITBURGER PILS

	BOTTLE	0.33 L	3,60
--	--------	--------	------

WEIHENSTEPHANER WHEAT BEER "HEFE" (UNFILTERED))

	BOTTLE	0.50 L	4.70
--	--------	--------	------

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
 OWNER: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • TAX NO.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
 TEL.: +49 30 341 555 4 • www.tavernea-ambrosios.de • info@tavernea-ambrosios.de

BEER

(WITH ALCOHOL)

ALSTER ⁴ (SPRITE ^{1,2,3,4} AND BURGSTEINER PILS DRAFT BEER)	GLASS	0.40 L	3.80
	GLASS	0.30 L	3.30
BURGSTEINER PILS DRAFT	GLASS	0.40 L	3.80
	GLASS	0.30 L	3.30
WEIHENSTEPHANER PILS DRAFT	GLASS	0.40 L	4.40
	GLASS	0.30 L	3.70
WEIHENSTEPHANER HEFEWEIZEN DRAFT	GLASS	0.50 L	4.70
	GLASS	0.30 L	3.80
MYTHOS GREEK BEER	BOTTLE	0.33 L	3,80
WEIHENSTEPHANER WHEAT BEER "KRISTALL" (FILTERED)	BOTTLE	0.50 L	4.70

OUZO AND MORE

(SPIRITS)

OUZO	GLASS	2 CL	2.50
OUZO PLOMARI FROM LESBOS, 40 VOL	GLASS	2 CL	3.50
OUZO PLOMARI FROM LESBOS, 40 VOL	BOTTLE	0,20L	13.50
TSIPOURO TSILILI FROM TRIKALA	GLASS	2 CL	4.00
TSIPOURO TSILILI	BOTTLE	0,20L	14.50
METAXA ^{1*****}	GLASS	2 CL	4.00
METAXA ^{1*****}	GLASS	2 CL	4.50
VODKA	GLASS	2 CL	3.50
WHISKY JOHNNIE WALKER ¹	GLASS	4 CL	6.00
FERNET BRANCA	GLASS	2 CL	4.50
SAMBUCA	GLASS	2 CL	4.00
RAMAZZOTTI	GLASS	2 CL	4.00

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

COCKTAILS

APEROL SPRITZ

PROSECCO AND MINERAL WATER WITH A SHOT OF APEROL, ORANGE SLICE AND ICE CUBES

GLASS 2 CL 7.00

CAMPARI¹ WITH ORANGE JUICE

GLASS 4 CL 6.50

BACARDI COLA^{1,3} RUM

GLASS 4 CL 7.00

SPARKLING WINE

French sparkling wine

bottle 0.75 L 32.00

PICCOLO

bottle 0.20 L 11.50

LIQUEUR WINES

SAMOS

A LIQUEUR WINE WITH A CONTROLLED DESIGNATION OF ORIGIN FROM THE ISLAND OF SAMOS. A STRONG, SPICY AND FULL-BODIED LIQUEUR WINE WITH FINE AROMAS OF MUSCATEL.

GLASS 0.20 L 6.50
GLASS 0.10 L 3.50

PATRAS MAVRODAPHNE

A QUALITY LIQUEUR WINE FROM THE REGION OF PATRAS, MADE FROM THE ANCIENT RED MAVRODAPHNE GRAPE. SPICY WITH A FINE FRAGRANCE. THE MOST RENOWNED SWEET WINE OF GREECE.

GLASS 0.20 L 6.50
GLASS 0.10 L 3.50

ROSÉ

AKAKIES ROSÉ

A ROSÉ WINE FROM AMYNTEON (MACEDONIA). INTENSE AROMAS OF STRAWBERRIES AND RED FOREST FRUITS, REFRESHING, FRUITY.

BOTTLE 0.75 L 23.50

ROSÉ LAFAZANIS

A FRESH AND VERY LIGHT DRY ROSÉ FROM THE PELOPONNESE REGION

CARAFE 0.50 L 12.00
GLASS 0.20 L 5.00

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

RED WINES

KOTSIFALI KRETA

RUBY WITH RED-BROWN HUES. PLEASANT AROMAS OF RED BERRIES AND BAKED FRUITS. COMPLEX, ROUND WITH A SPICY NOTE. KOTSIFALI GRAPES, A DEFINING GRAPE VARIETY OF CRETE.

BOTTLE	0.75 L	20.00
CARAFE	0.50 L	13.00
GLASS	0.20 L	5.50

AXIA ALPHA

THE AXIA RED FROM ALPHA ESTATE IS A COMBINATION OF SYRAH AND XINOMAVRO GRAPES. AGED NINE MONTHS IN OAK BARRELS AND FIFTEEN MONTHS IN THE BOTTLE. INTENSE AROMA, FULL-BODIED, LONG FINISH.

BOTTLE	0.75 L	27.50
GLASS	0.20 L	8.00
GLASS	0.10 L	4.00

REFOSCO ADAM

REFOSCO, AN ITALIAN GRAPE VARIETY GROWN IN THESSALONIKI. DARK RUBY RED, JUICY AND FULL-BODIED WITH RIPE TANNINS AND A LONG FRUIT-DRIVEN FINISH. AGED FOURTEEN MONTHS IN FRENCH BARRIQUES.

BOTTLE	0.75 L	32.00
--------	--------	-------

ELLINIKA KELARIA

DARK RED WINE FROM CENTRAL GREECE WITH FRUITY AROMA AND FULL-BODIED CHARACTER. SYRAH AND CABERNET GRAPES.

CARAFE	0.50 L	10.50
GLASS	0.20 L	4.50

DOMAINE MERCOURI

DOMAINE MERCOURI IS A TRADITIONAL GREEK WINERY IN ELIS (PELOPONNESE). THIS RICH DRY RED IS MADE FROM INDIGENOUS MAVRODAPHNE AND ITALIAN REFOSCO GRAPES: RUBY COLOUR, PRONOUNCED FRUIT FLAVOURS, FULL-BODIED, IDEAL WITH MEAT DISHES AND STRONG CHEESES.

BOTTLE	0.75 L	32.00
--------	--------	-------

MONEMVASIOS MALVASIA

A DRY RED FROM THE MONEMVASIA REGION OF THE PELOPONNESE. FULL-BODIED, PERSISTENT FLAVOUR, GREAT BOUQUET.

BOTTLE	0.75 L	28.00
--------	--------	-------

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

WHITE WINES

ASSYRTIKO KIR YIANNI

FROM THE ASSYRTIKO GRAPE, ONE OF THE BEST VARIETIES OF WHITES IN THE MEDITERRANEAN AREA, KNOWN FROM ANCIENT TIMES. A POWERFUL WHITE WINE WITH AROMAS OF LEMON AND HONEY. A SUMMER WINE.

BOTTLE	0.75 L	23.50
GLASS	0.20 L	7.00
GLASS	0.10 L	3.50

RETSINA ATTIKA

SPICY RESINOUS TONE, FRESH AND DRY. PINE TREE RESIN IS AN ESSENTIAL INGREDIENT FOR THIS WINE.

CARAFE	0.50 L	10.50
GLASS	0.20 L	4.50

MOSHOFILERO MANTINIAS

A FRESH DRY WHITE, MINERAL CHARACTERISTICS, LIVELY ACID NOTE. FROM THE PELOPONNESE.

CARAFE	0.50 L	12.00
GLASS	0.20 L	5.00

ROBOLA GENTILINI

THE ROBOLA FROM THE GENTILINI WINERY, PRODUCED IN SMALL QUANTITIES, IS ONE OF GREECE'S MOST BEAUTIFUL DRY WHITES. ROBOLA IS A VERY OLD GRAPE VARIETY THAT THRIVES BEST ON THE WINDY HIGHLANDS OF THE IONIAN ISLAND OF KEPHALONIA. THIS PURE, SENSUAL WINE, PALE YELLOW WITH NOTES OF CITRUS, SPICY ON THE PALATE, HAS A FRESHNESS, IS LESS NERVOUS, YET ROUNDER, FLORAL AND WITH A FULL FINISH.

BOTTLE	0.75 L	27.00
--------	--------	-------

MANTINIA TSELEPOS

THIS EXQUISITE WINE IS PRODUCED BY YIANNIS TSELEPOS IN THE WINE-GROWING REGION OF MANTINIA (PELOPONNESE). THE GRAPES, A FAMOUS INDIGENOUS GREEK VARIETY CALLED MOSCHOFILERO, ARE GROWN UNDER IDEAL CLIMATIC CONDITIONS AT AN ALTITUDE OF 650 M. A SPICY WHITE WINE, ELEGANT AND GENEROUS.

BOTTLE	0.75 L	26.00
--------	--------	-------

GEROVASSILIOU KTIMA

THIS SELECT WHITE WINE IS PRODUCED UNDER OPTIMAL CONDITIONS ON THE 48 HECTARES OF THE VANGELIS GEROVASSILIOU WINERY NEAR THESSALONIKI. THE FRUITY AROMAS OF THE INDIGENOUS MALAGOUSIA GRAPE COMBINED WITH THE FINE ACIDITY OF THE ASSYRTIKO VARIETY MAKE IT THE IDEAL WINE TO ACCOMPANY MEDITERRANEAN CUISINE.

BOTTLE	0.75 L	31.00
--------	--------	-------

PALAIOKASTRA ORGANIC

AN ORGANIC WHITE WINE FROM ATALANTI, CENTRAL GREECE. A FRESH, AROMATIC AND BALANCED WHITE PRODUCED FROM THE INDIGENOUS MALAGOUSIA AND ASSYRTIKO VARIETIES.

BOTTLE	0.75 L	23.50
--------	--------	-------

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

INFORMATION

THE EVENING MENU APPLIES WEEKDAYS FROM 1700H TO 2200H, SATURDAYS FROM 1700H AND SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS FROM 1600H.

DEAR GUESTS,

PLEASE BE AWARE OF THE FOLLOWING INFORMATION AND ENJOY YOUR STAY WITH US.

- SOME OF THE DISHES FROM THE EVENING MENU MAY BE AVAILABLE AT LUNCHTIME AS WELL AT THE PRICES LISTED ON THE EVENING MENU. PLEASE ASK US IF YOU HAVE ANY QUESTIONS.
- ALL DISHES (BUT NOT BEVERAGES!) ARE ALSO AVAILABLE FOR TAKE-OUT.
- ALL PRICES ARE IN EUROS (€) AND INCLUDE SERVICE AND VAT.
- WE ACCEPT CASH (€) AND DEBIT CARDS ("EC" CARDS) WITH PIN. WE ALSO ACCEPT MASTERCARD AND VISA CREDIT OR DEBIT CARDS AS WELL AS THE CARDS LISTED AT THE DOOR.
- DRINK SIZES (AS PER PRICE INDICATION ORDINANCE):
BOTTLE | GLASS | CUP | CARAFE | GRAM
- COMPULSORY LABELLING (AS PER ORDINANCE ON APPROVAL OF ADDITIVES):

1. WITH COLOURANT	A. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
2. WITH PRESERVATIVE	B. MILK / LACTOSE
3. CONTAINING CAFFEINE OR THEINE	C. NUTS OR TRACES THEREOF
4. ANTIOXIDANTS	D. SESAME SEEDS
5. CONTAINING QUININE	E. CEREALS CONTAINING GLUTEN
6. SULPHURISED	F. CELERY
7. WITH PHOSPHATE	G. MUSTARD
8. WITH MILK PROTEIN	H. CRUSTACEANS
9. BLACKENED	I. EGGS
10. WITH SWEETENER	K. FISH
11. CONTAINING A SOURCE OF PHENYLALANINE	M. MOLLUSCS
12. WITH FLAVOUR ENHANCER	O. LUPINS

NOTE FOR ALLERGY SUFFERERS:

CERTAIN INGREDIENTS OR OTHER SUBSTANCES OR PRODUCTS (E.G. PROCESSING AIDS) THAT ARE USED IN THE PRODUCTION OF FOOD AND REMAIN IN THE FOOD MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN SOME PEOPLE, SOME OF WHICH CAN PRESENT A HEALTH RISK. OUR STAFF WILL PROVIDE YOU WITH PROOF OF THE ALLERGENS CONTAINED IN OUR DISHES ON REQUEST.

TAKE-OUT ORDERS SHOULD BE PLACED IN PERSON OR BY TELEPHONE ONLY, NOT BY E-MAIL. IN COMPLIANCE WITH THE REQUIRED HYGIENE MEASURES, WE WILL GLADLY FILL CONTAINERS YOU MAY WISH TO PROVIDE.

Please let us know if you have any wishes or suggestions!

PLEASE CONSULT THE INFORMATION ON THE LAST PAGE OF THIS MENU.

TAVERNA AMBROSIOS • GALVANISTR. 12A • 10587 BERLIN
OWNER: KONSTANTINIA KOUTSOUBA • TAX NO.: 13/394/61789 FA BERLIN-CHARLOTTENBURG
TEL.: +49 30 341 555 4 • www.tavernea-ambrosios.de • info@tavernea-ambrosios.de