

Getränke

WASSER

GEROLSTEINER MEDIUM	0,2 l 1,80	
GMQ MINERAL FI.	0,25 l 2,00	0,75 l 4,50
VIO STILL FI.	0,25 l 2,00	0,75 l 4,50

FRUCHTSÄFTE

DIREKTSAFT / NEKTAR	0,2 l 2,30	
[Apfel-, Orange-, Ananas-, Traube-, Grapefruit-, Kirsch-, Bananen-, Pfirsich-, Maracuja-, Mango]		
Viele Säfte auch als Schorle	0,2 l 2,00	

LIMO & CO FI.

COCA-COLA ¹⁷	0,2 l 2,00	
COLA LIGHT ^{15 6 7}	0,2 l 2,00	
FANTA ¹³	0,2 l 2,00	
SPRITE ⁴	0,2 l 2,00	

SCHWEPPEs FI.

[Bitter Lemon ³⁸ , Tonic Water ⁸ , Ginger Ale ¹]	0,2 l 2,50	
--	--------------	--

BIONADE FI.

[Holunder, Litschi]	0,33 l 3,50	
---------------------	---------------	--

MALZ

GRÜNDELS FI.	0,33 l 3,00	
[MALZ ^{1A} , FRESH, RADLER, CLASSIC]		

BIER

KARLSBERG WEIZEN ^A Alkoholfrei	0,5 l 3,50	
KARLSBERG URPILS ^A	0,25 l 2,00	0,4 l 3,00
KARLSBERG WEIZEN ^A	0,5 l 3,50	

Coffee

CAFE „AMERICANO“^{7|14|6}

Serviert - mit Kondensmilch	2,40	
- mit Sahne	2,70	

ESPRESSO⁷

Einfach	2,30	
Doppelt „doppino“	4,20	
Gekürzt „ristretto“	2,30	

ESPRESSO MACCHIATO^{14|7|6}

LATTE MACCHIATO ^{7 14 6}	2,90	
CAPPUCCINO ^{7 14 6}	2,70	
MILCHKAFFE CAFE LATTE ^{7 14 6}	2,70	
GRIECHISCHER MOKKA ⁷	2,50	

DRINKS

MENUKARTE

GRILL

NEUERÖFFNUNG IN ALTENKESSEL, SAARBRÜCKEN

ALLEESTR. 49

GRIECHISCHES
RESTAURANT

TEL: 06898 4419450

Vorspeisen

Salate

Fisch

Fleisch

Pasta und Reis

Vegetarisch

Hot Drinks

Sakis Taverne



www.sakis-taverne.de

SPEISEN

Weißwein

0,2 l | 0,5 l

GRIECHENLAND OFFEN		
MAKEDONIKOS HALBTROCKEN	3,50	7,50
NAUSA TROCKEN	3,50	7,50
ATHOS TROCKEN	3,50	7,50
IMIGLYKOS LIEBLICH	3,50	7,50
RETSINA GEHARZT	3,50	7,50

DEUTSCHLAND OFFEN

GRAUBURGUNDER, TROCKEN	4,50	5,50
WEISBURGUNDER, TROCKEN	3,90	6,80
RIESLING, HALBTROCKEN	2,20	4,90

FRANKREICH OFFEN

PINOT BLANC, TROCKEN	2,40	5,50
----------------------	------	------

GRIECHISCHE PREMIUM WEINE 0,75 FLASCHEN

BIBLIA CHORA 2015 ASSIRTIKO, SAUVIGNON BLANC	36,00	
OVILOS 2014 ASSIRTIKO, SEMILLON	43,00	

Rotwein

0,2 l | 0,5 l

GRIECHENLAND OFFEN		
MAKEDONIKOS HALBTROCKEN	3,50	7,50
NAUSA TROCKEN	3,50	7,50
ATHOS TROCKEN	3,50	7,50
IMIGLYKOS LIEBLICH	3,50	7,50

DEUTSCHLAND OFFEN

SPÄTBURGUNDER, TROCKEN	2,50	5,50
------------------------	------	------

FRANKREICH OFFEN

SYRAH, TROCKEN	2,20	4,90
----------------	------	------

GRIECHISCHE PREMIUM WEINE 0,75 FLASCHEN

AMETHYSTOS CABER, SAUVIGNON, MERLOT, AGIORITIKO	32,00	
MEGA SPILEO MAVRODAPHNE, MAVRO KALAVRITINO	32,00	

Roséwein

0,2 l | 0,5 l

GRIECHENLAND OFFEN		
MAKEDONIKOS, HALBTROCKEN	3,50	7,50

DEUTSCHLAND OFFEN

SPÄTBURGUNDER, HALBTROCKEN	2,20	4,90
----------------------------	------	------

FRANKREICH OFFEN

COTE DE PROVENCE, TROCKEN	2,40	5,50
---------------------------	------	------

GRIECHISCHE PREMIUM WEINE 0,75 FLASCHEN

AMETHYSTOS CABER, SAUVIGNON, MERLOT	27,50	
BIBLIA CHORA SYRAH	29,50	

DIPP'S

VORSPEISEN

WARMES

GRILL

ALLE GRILLGERICHTE WERDEN MIT SALAT UND BELLAGE SERVIERT

HAUPTSPESSEN

MEINE MEZEDDES

UNSER TIPP FÜR 2 - 4 PERSONEN

Schafskäsecreme^G Aus grob püriertem Fetakäse	6.50
Tsatsiki^{G14} Spezial-Joghurt, Gurken, Knoblauch, Olivenöl & Dill	5.50
Tarama^{1D} Delikate, Fischrogen basierende, cremige Paste	6.50
Auberginenpüree Auberginen Püree mit Olivenöl	6.50
Passend dazu Oliven^{215/} / Peperoni mild²¹⁴¹⁵ Garniert mit Olivenöl, Weinessig und Zwiebeln	4.50

Feta Saganaki^{G14} In Alufolie gebackener Schafskäse mit Tomate	7.50
Feta Bougiournti^{G14} In Ton gebackener Schafskäse mit Tomate	7.50
Ziegenkäse frittiert^{G14} Gravierkäse mit Bierteig gebraten	7.50
Ziegenkäse gegrillt - Halumi Skaras Serviert mit Tomaten, Paprika	6.50

VEGETARISCH

Gegrilltes Tagesgemüse Mit Kräutern und Bio-Olivenöl aus Serres	8.50
Champignons überbacken^{G14} Mit Käsecreme gefüllt	7.00
Saisonales Gemüse gekocht Olive-Zitrus mariniert, Löwenzahn, Chicorée oder Endivien	8.50
Aubergine gegrillt An Schafskäse ^{G9} mit Tomate, Knoblauch und Zwiebeln	6.50
Zucchini gebraten Serviert mit fein gehackten Knoblauch und Petersilie	6.50
Zucchini & Aubergine in Tomatensoße Aus der Pfanne mit Tomatensoße, Zwiebeln und Petersilie	6.50
Zucchini & Aubergine frittiert^{G1A} Mit Bierteig ^{AG} paniert und mit Tsatsiki Dipp serviert	6.50
Spinat mit Tomatensoße Mit Paprika, Zwiebeln und Petersilie	7.50
Spitzpaprika gegrillt Serviert mit Rosmarin, Olivenöl & Weinessig,	6.50
Peperoni gegrillt Serviert mit Olivenöl, Essig, Aglio Olio	5.50
Dicke Bohnen Aus dem Backofen in Tomatensoße und Käse ^G	5.50

AUS DEM MEER

Oktopus Salat^D Mit Olivenöl- Lorbeerblatt in Zitronenmarinade	9.50
Calamares frittiert^{A1G1D} Gebratene, panierte kleine Tintenfische mit Dipp	8.50
Oktopus gegrillt^D Mit Bio-Olivenöl und Balsamico serviert	11.00
Anchovis - Gavros^D gebratene, mehlierte ^A Sardellen, mit Zitrone serviert	8.50
Garnelen^{D1B} Mit Knoblauch und Cherrytomaten gebraten	9.50

Gyros Schweinenacken vom Drehspieß	11.50
Putenbrustfilet - Mediterran^G In Streifen mit Champignonrahmsauce	11.50
Souvlaki Spieße Aus Schweinefilet	13.50
Schweinefilet Medaillons Das feinste und zarteste Teilstück des hinteren Karree	14.00
Hacksteak - Bifteki^G Gefüllt mit Schafskäse - dazu Tagesgemüse	12.50
Frikadellen - Keftedes Hackfleischbällchen herzhaft gewürzt	11.50
Hackbällchen - Smerneika Nach dem Grillen in Tomatensoße gebraten	12.50
Saftiges Roastbeef Mit Champignonrahm oder Pfeffersauce	19.50
Lammkoteletts Mit gegrillten Tagesgemüse und Kartoffeln	16.50
Grill Palais Aus Souvlaki, Lammkotelett, Rindermedaillon, Gyros Hackröllchen mit Bratkartoffeln	17.50
Rib-Eye-Steak / Entrecôte Klassiker mit Kräuterbutter	21.00
Rinderspieß Saftig und rosa gebraten vom Roastbeef	16.50
Rind-/ Schweinespieß Mix Vom Roastbeef und Schweinefilet	15.50
Geschnetzeltes vom Schwein - Tigania Aus der Pfanne mit Wein-Sauce, Zitrone und Paprika	12.00
Putenbrust in Ton gebacken - Kleftiko^G Mit Paprika, Tomate, Oliven und Schafskäse	12.50
Lammfilet Zart gegrillt, mit Pfefferrahmsauce	21.00
Rinderleber Rosa gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln	12.50
Schnitzel selbst gemacht Wiener Art^{G1A11G} Oder Champignonrahm mit beliebiger Beilage	10.50 13.00

BELLAGEN

Gegrilltes Pitabrot^A	2.50
Nudelreis - griechische Nudelspezialität	3.00
Pommes frites	2.00
Reis - mit Tomatensoße	2.00
Bratkartoffeln - mit Gravierkäse bestreut^G	3.50
SAUCEN	
Champignonrahmsauce^G	3.00
Pfefferrahmsauce^G	2.50

KÄSE

Feta^G Weicher Schafskäse mit Olivenöl & Oregano	6.50
Kasseri - Kolios / Sohou^{G14} Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch	6.50
Graviera / Kefalotyri^G Hartkäse aus Ziegen/- Schafsmilch - Parmesan / Pecorino	7.50
Halumi^G Halb fester, nicht schmelzender Ziegenkäse- Mozzarella	7.50
Manouri^G Milder Molkeneiweißkäse aus Ziegenmilch - Ricotta	7.00
Käseplatte^{G14} Käseauswahl, serviert mit Weintrauben und Brot	9.50

KLEINE SALATE

Gemischter Salat Kraut und grüner Salat, Tomate, Paprika, Zwiebel	3.50
Tomatensalat Mit Olivenöl und Zwiebel	3.50
Gurkensalat Mit Olivenöl und Weinessig	3.50
Grüner Salat Mit Olivenöl und Balsamico	3.00

Zu allen Vorspeisen servieren wir Brot

1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, geschwefelt, 5 Süßungsmittel, 6 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 chininhaltig, 10 Geschmacksverstärker, 11 Phosphat, gewachst, 13 Eiklar, 14 Milchweiß, 15 geschwärzt
A Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B Krebstiere/-erzeugnisse, C Eier /-erzeugnisse, D Fisch/-erzeugnisse, E Erdnüsse/-erzeugnisse, F Soja/-erzeugnisse, G Milch/-erzeug. (Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse, I Sellerie/-erzeugnisse, J Senf/-erzeugnisse, K Sesam, L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupine/-erzeugnisse, N Weichtiere/-erzeugnisse

PASTA UND SALATE

Garnelen mit Bandnudeln^D Mit Cherry-Tomate, Tomatensauce, Knoblauch, Kräutern	13.50
Lachsfilet-Streifen mit Bandnudeln^D Auf blanchierten Spinat dazu Dillsauce	14.50
Putenbrust-Streifen mit Bandnudeln^D Mit Champignonrahm	10.50
Honig karamalisierte Putenbrust auf Salat Rucola, Romana, Tomaten, Paprika, Frühlingzwiebeln, Olivenöl-Orangen-Zitrus-Dressing	13.50
Thunfischsalat^{G1D1C} Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Ei, geraspelter Käse, Joghurt-Dressing	9.50
Griechischer Salat mit Schafskäse^{G115} Tomaten, Gurken, Oliven, Feta-Käse, Peperoni, Zwiebeln, Paprika, Essig-Olivenöl-Dressing	9.00
Rucolasalat mit Rinderfilet^G Zwei gebratene Rindermedaillons, Cherry-Tomaten, Rosmarin, Gravierkäse, Balsamico-Vinaigrette	14.50
Rucola Salat mit Lachs-Carpaccio^D Mit Limetten-Vinaigrette	13.00