

NACHSPEISE

COFFEE

Alle Kaffees und Tees sind Bio-Produkte und vorwiegend aus Fair Trade

Café „Americano“ ^{7 14 G}	
Serviert mit - Kondensmilch	2.40
- mit Sahne	2.70
Espresso ⁷	
Einfach	2.30
Doppelt „doppio“	4.20
Gekürzt „ristretto“	2.30
Espresso Macchiato ^{14 G}	2.50
Espresso serviert mit Milchschaum	
Latte Macchiato ^{7 14 G}	2.90
Serviert mit Milch und Milchschaum im 0,2 l Glas	
Cappuccino ^{7 14 G}	2.70
Serviert mit 2/3 Milch und 1/3 Milchschaum, Schokostreusel oder Zimt	
Milchkaffee Café Latte ^{7 14 G}	2.70
Serviert mit 1/2 Milch in großer Tasse	
Griechischer Mokka ⁷	2.50
In Kupferkännchen aufgekocht und Kaffeesatz mit-ingeschenkt	

TEE

Lebensbaum	2.80
Earl Grey ⁷ - aromatisiert mit dem feinen, duftigen Öl der Bergamotte	
Ceylon ⁷ - spritzige Frische, erinnert an Zitrusfrüchte	
Asam ⁷ - herb-würzige Kraf und malzig, erinnert an Honig	
Darjeeling ⁷ - fein-blumiger Charakter, lieblich mild	
Englisch Breakfast Tea ⁷ - aromatisch, kräftig, ausgewogen	
YOGI TEA	2.80
Minze ⁷	
Grüner Tee ⁷	
Kräuter Tee ⁷	
Alnatura Früchtetee	2.80
Klassischer Früchtetee ⁷	
Hagebutte mit Hibiskus ⁷	
Milder Früchtetee ⁷	
Kamille ⁷	

SPECIAL HOT DRINKS

(über 18 J)

Baileys Latte ^{7 11 14 G}	4.90
Espresso mit einem Schuss Baileys irish cream liqueur, serviert mit Milchschaum	
Chocolate Orange ^{14 G}	4.90
Ein Schuss Cointreau orange liqueur mit heißer Schokolade, Sahne und Schokostreusel	
Liqueur Coffee ^{7 14 G H}	4.90
Frischer Kaffee mit einer Schicht Sahne, ein Schuss Irish Whiskey und Amaretto liqueur	

Bitte beachten Sie u.a. unsere weitere Getränke- und Weinkarte

HOT CHOCOLATE

Hot Chocolate ^{14 A F G}	
Eine Tasse mit köstlich, leicht schaumige, heiße Schokolade pur oder mit Sahne	
Normal	2.60
Groß	3.10
Extra Groß	3.70
Mit Mini-Marshmallows ^{1 2 5}	0.30
Mit Obstspieß in Schokoguß	2.50
Mochaccino ^{7 14 G}	3.30
Espresso mit heißer Schokolade, Sahne und Schokostreusel	
Schokoladenhimmel ^{1 A F G 1 2 5 14}	4.30
Eine große Tasse heiße Schokolade mit Sahne, Mini-Marshmallows und einem Obstspieß mit Schokoguß	

KAKAO

Ausschließlich Criollo & Trinitario Cacao aus edelster Herkunft

Domori	3.30
Ein Freak mit Noten von Gerbsäure, Malzbier, Tonkabohne, Espresso und geröstetes Weißbrot munter durcheinander als „schockartiger Schoko-Cocktail“	
Valrhona Poudre De Cacao	3.30
volle Glätte als auch mit wilden Aspekten die sich kurz und heftig bitterlich-säuerlich an der Zungenspitze lösen, um dann sofort die Bahn freizumachen für Schokoladenaroma in herrlicher Harmonie	

DESSERTS

Galaktoburiko ^{14 A G}	3.80
Blätterteig gefüllt mit Vanillecreme, dazu Sahne und Vanilleeis	
Baklavas ^{E 14 G}	4.00
Blätterteig mit Nüssen und Sirup, dazu Sahne und Vanilleeis	
Halva ^K	2.50
Schnittfeste Süßspeise aus Sesamkerne (für Kenner mit Zitrone)	
Griechischer Joghurt ^{E 14 G}	4.50
Natürlicher Joghurt mit Honig, Nüssen und Obst	
Ravani ^{A C}	3.50
Kuchen aus Mehl und Gries; mit Zucker- / Honigsirup getränkt.	
Eis ^{14 G}	1.50
Vanille, Schokolade, Banane, Erdbeere – pro Kugel	

Gerne können wir Ihnen auch Früchte mit Eis nach Ihren Wünschen zubereiten

Bei Saki's wird jedes Gericht frisch auf Bestellung zubereitet, so dass wir um Ihr Verständnis bitten und für Ihre Geduld während der stark frequentierten Zeiten danken. Wir sind und fühlen uns verpflichtet, die bestmöglichen Zutaten einzukaufen und arbeiten eng mit unseren Lieferanten zusammen, um sicherzustellen, dass alles serviert die hohen Qualitätsstandards erfüllt. Bitte beachten Sie, dass wir nicht garantieren können, dass alle Gerichte frei von Spuren von Nüssen sind, wenn ein Menü diese Zutaten nicht auflistet. Sollten Sie eine bestimmte Allergie oder Frage haben, fragen Sie bitte den Service vor der Bestellung. Fisch und Geflügelgerichte können Knochen enthalten und alle Gewichte sind ungefähre Angaben in ungekochten Zustand. Wir nehmen Kritik sehr ernst, da wir darin die Chance erkennen unser Angebot stetig zu verbessern. Wenn aus irgendeinem Grund, Sie mit Ihrem Besuch nicht zufrieden sind, lassen Sie es uns bitte wissen und wir werden Ihre Beanstandung diskussionslos beheben. Die Preise sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer zum aktuellen Kurs. Wir akzeptieren alle gängigen Kredit- und Debitkarten, mit einer gültigen Pin. Alle Produkte sind je nach Verfügbarkeit erhältlich. Das Management behält sich das Recht vor, Service abzulehnen, da wir eine Jugendschutzgesetz Politik betreiben. Wer unter 18 Jahren erscheint und ohne Begleitung von Personensorgeberechtigten ist, wird gebeten einen gültigen Ausweis zu zeigen, wenn Alkohol oder alkoholhaltige Lebensmittel bestellt werden. Danke für Ihr Vertrauen und Mitarbeit.

Saki's Taverne Grill, Alleestraße 49, 66126 Saarbrücken, Saarland, DE
Tel: 06898 4419450 info@sakis-taverne.de www.sakis-taverne.de

Vorspeisen

Salate

Fisch

Fleisch

Pasta und Reis

Vegetarisch

Hot Drinks

sakis Taverne



www.sakis-taverne.de

SPEISEN

VORSPEISEN

DIPPS

Schafskäsecreme^G Aus grob püriertem Fetakäse mit Paprika, Olivenöl & Chili, leicht pikant	6.50
Tsatsiki^{G14} Erfrischend lecker, aus feinsten Zutaten, wie cremig gerührten Spezial-Joghurt, frischen Gurken & Knoblauch, Olivenöl & Dill	5.50
Tarama^{11D} Delikate, auf Fischrogen basierende, cremig fein pürierte Paste mit Semmelbrösel, Olivenöl & Zitrone	6.50
Auberginenpüree Gegrillte Aubergine, geschält und mit Olivenöl, Weinessig, Knoblauch und fein gehackte Petersilie zerdrückt zum Püree	6.50
Passend dazu Oliven²¹¹⁵ / Peperoni mild²¹⁴¹⁵ Garniert mit Olivenöl, Weinessig und Zwiebeln	4.50

Käse

Mit dem Begriff "griechischer Käse" verbinden die meisten vorwiegend den Feta. Dabei gibt es in Griechenland über 100 verschiedene Käsesorten, wovon derzeit 21 EU-weit als POP-Käse (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.) anerkannt sind.

Feta^G Weicher Schafskäse mit Olivenöl & Oregano	6.50
Kasseri - Kolios / Sohou^{G14} Die beliebten Schnittkäse Griechenlands, gelblich-weißer Käse aus pasteurisierter Kuhmilch, leicht gesalzen und gleichzeitig angenehm mild	6.50
Graviera / Kefalotyri^G Hartkäse aus Ziegen/- Schafsmilch mit salzigem und leicht Süßem Geschmack, ähnelt dem Parmesan / Pecorino	7.50
Haloumi^G Halb fester, nicht schmelzender Ziegenkäse, ähnelt dem Mozzarella, jedoch kräftiger und fester	7.50
Manouri^G Mild-sahniger Molkenweißkäse, wird aus Schafmolke, Schafschmalz und Ziegenmilch hergestellt, verwandt mit 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

WARMES

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

VEGETARISCH

Gegrilltes Tagesgemüse Mit Kräutern und Bio-Ölivenöl 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 ^G 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 ^{A1G} 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 und Essig	5.50
Dicke Bohnen Aus dem Backofen in Tomatensoße und Käse ^G	5.50

AUS DEM MEER

Oktopus Salat^D Mit Olivenöl- Zitronenmarinade	9.50
Calamares frittiert^{A1G1D} Gebratene, panierte kleine Tintenfische mit Dipp	8.50
Oktopus gegrillt^D Mit Bio-Ölivenöl 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

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Süßungsmittel, 6 enthält eine Phenylalaninquelle, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 10 mit Geschmacksverstärker, 11 mit Phosphat, 12 gewachst, 13 mit Eiklar, 14 mit Milcheiweiß, 15 geschwärzt

A Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, B Krebstiere/-erzeugnisse, C Eier /-erzeugnisse, D Fisch/-erzeugnisse, E Erdnüsse/-erzeugnisse, F Soja/-erzeugnisse, G Milch/-erzeugnisse (inkl. Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse, I Sellerie/-erzeugnisse, J Senf/-erzeugnisse, K Sesam/-erzeugnisse, L Schwefeldioxid/Sulfite, M Lupine/-erzeugnisse, N Weichtiere/-erzeugnisse

HAUPTSPESIEN

GRILL

ALLE GRILLGERICHTE WERDEN MIT SALAT UND BEILAGE NACH WAHL SERVIERT

Gyros Schweinenacken vom Drehspieß	11.50
Putenbrustfilet - Mediterran^G Brustfilets in Streifen mit Champignonrahmsauce	11.50
Souvlaki Spieße Aus zartem Schweinefilet	13.50
Schweinefilet Medallions 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 herzhaft gegrillt	19.50
Lammkoteletts Mit gegrillten Tagesgemüse	16.50
Grill Palais Aus Souvlaki, Lammkotelett, Rindermedaillon, Gyros Hackröllchen	17.50
Rib-Eye-Steak / Entrecôte Klassiker mit Kräuterbutter	21.00
Rinderspieß Saftig und rosa gegrillt 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^{C1A111G} Oder Champignonrahm mit beliebiger Beilage	10.50 13.00

BEILAGEN

Gegrilltes Pitabrot^A Mit Oregano bestreut	2.50
Nudelreis Kritharaki, griechische Nudelspezialität	3.00
Pommes frites Klassische Pommes	2.00
Reis Mit Tomatensoße	2.00
Bratkartoffeln^G Mit Graviera-Käse bestreut	3.50

SAUCEN

Champignonrahmsauce^G	3.00
Pfefferrahmsauce^G	2.50

Menu Mezedes

UNSER TIPP FÜR 2 - 4 PERSONEN

Haben Sie sich noch nicht entscheiden können?

Dann möchten wir Ihnen gerne ein original griechisches Menü aus unserer heimatischen Lokalität ans Herz legen. Eine reichhaltige, vor allem aber ausgewogene Kombination aus gesunden Gemüse mit Fisch oder Fleisch nach Ihrer Wahl bestehend aus:

- Alle Dipp's^{D1G11214151415}
- Spitzpaprika gegrillt
- Feta Saganaki^G
- Zucchini, Aubergine & Paprika in Tomatensoße
- gebratene Kartoffeln mit Graviera-Käse^G
- Spinat in Tomatensoße
- Zucchini frittiert^A

mit Fisch

- Muscheln in Weinsud
- Calamares frittiert^{D1A}
- Sardellen gebraten^A
- Octopus gegrillt

oder Fleisch

- Geschnetzeltes in Weinsud
- Hackröllchen gegrillt
- Fleischspieße
- Gyros

Menü für

2 Personen 38.00

4 Personen 56.00

Selbstverständlich ist eine individuelle Menüauswahl nach Ihren Vorstellungen möglich und erwünscht

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, Frühlingszwiebeln, 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-Ölivenöl-Dressing	9.00
Rucolasalat mit Rinderfilet^G Zwei gebratene Rindermedallions, Cherry-Tomaten, Rosmairn, Graviera-Käse, Balsamico-Vinaigrette	14.50
Rucola Salat mit Lachs-Carpaccio^D Mit Limetten-Vinaigrette	13.00

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter falls Sie ein andere Beilage oder Dressing wünschen